

# Restaurant Indien Gujarat

*Spécialités*

*Tandoori, Curry et Plats Végétariens*



35, Bd Paul Vaillant Couturier  
93100 Montreuil

**Tél : 01 48 58 77 16**



[www.restaurantgujarat.fr](http://www.restaurantgujarat.fr)

# Les Entrées

## Les Entrées Froides

<b>Raita</b> .....	4,50€
Yaourt aux concombres, tomates et épices.	
<b>Pudina ka Raita</b> .....	4,50€
Yaourt aux concombres, oignons et à la menthe.	
<b>Assiette de salade</b> .....	5,00€
Salade verte, tomates, concombres et maïs.	
<b>Salade au poulet</b> .....	8,00€
Tendres morceaux de poulet avec salade, tomates, concombres et maïs.	

## Les Entrées chaudes

<b>Poulet Sorba</b> .....	5,00€
Soupe de poulet parfumée avec différentes épices.	
<b>Dal Soup</b> .....	5,00€
Velouté de petites lentilles jaunes aux herbes.	
<b>Samosa Agneau</b> (3 pièces).....	6,00€
Beignets croustillants fourré a la viande hachée d'agneau.	
<b>Samosa Poulet</b> (3 pièces).....	6,00€
Beignets croustillants fourré à la viande hachée de poulet.	
<b>Samosa Légumes</b> (3 pièces).....	5,50€
Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.	
<b>Onion Pakora</b> .....	5,00€
Beignets tendres d'oignons, à la farine de pois chiches.	
<b>Légumes Pakora</b> .....	5,00€
Beignets aux légumes et aux épices.	
<b>Crevette Pakora</b> .....	6,50€
Beignets de crevettes parfumés aux épices.	
<b>Mixtes Pakora</b> .....	8,00€
Assortiment de beignets(Beignets aux légumes,oignons et crevettes).	
<b>Baigan Bharta</b> .....	8,00€
Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.	

## Les Entrées Grillades

(Grillé au four Tandoor)

<b>Poulet Tikka</b> .....	7,00€
Suprême de volaille parfumé aux épices.	
<b>Poulet Tikka Achari</b> .....	7,50€
Suprême de volaille parfumé aux épices (épicé).	
<b>Poulet Tandoori</b> .....	6,50€
Cuisse de poulet parfumée aux épices.	
<b>Seekh Kebab</b> .....	7,00€
Viande hachée d'agneau, préparée aux herbes fraîches et aux épices.	

## Les Pains Indiens

(Cuit au four Tandoor)

<b>Nan</b> .....	2,00€
Galette de farine blanche.	
<b>Nan au Fromage</b> .....	3,50€
Pain au fromage tendre.	
<b>Roti</b> .....	2,00€
Galette légère à la farine blé.	
<b>Paratha</b> .....	3,00€
Pain du Panjab, à base de blé complet.	
<b>Garlic Nan</b> .....	4,00€
Pain au fromage tendre enrobé à l'ail frais.	
<b>Kheema Nan</b> .....	4,50€
Galette fourrée à la viande hachée d'agneau.	
<b>Masala Kulcha</b> .....	4,00€
Galette fourrée à la pomme de terre et petite pois, au coriandre.	
<b>Mirchi Nan</b> .....	4,00€
Pain au fromage tendre enrobé de piment frais.	
<b>Onion Nan</b> .....	4,00€
Pain au fromage tendre enrobé d'oignons frais.	

## Les Plats Grillés

(Grillé au four Tandoor)

Tous ces plats sont accompagnés de *Riz nature* ou *Riz massala* et *Nan au Fromage*

<b>Bara Kabab</b> .....	15,50€
Jarret d'agneau longuement mariné dans des épices.	
<b>Agneau Tikka</b> .....	18,50€
Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices. (agneau tikka achari sup.1€)	
<b>Poisson Tikka</b> .....	16,50€
Brochette de poisson marinés dans des épices.	
<b>Saumon Tikka</b> .....	18,50€
Brochette de saumon marinés dans des épices.	
<b>Gujarat Tandoori</b> .....	18,50€
Brochette de blanc de poulet et cuisse de poulet marinés aux épices.	
<b>Tandoori Mixte Grille</b> .....	21,50€
Assortiment de grillades de poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab, saumon tikka, gambas tandoori.	
<b>Gambas Tandoori</b> .....	21,50€
Gambas Marinés dans des épices.	

prix nets service compris

## Les Plats Principaux

Tous ces plats sont accompagnés de *Riz Basmati nature*

(Pour *Kashmiri Rice* ou *Matar Pulao* supplément 1.50 €)

### Agneau

<b>Agneau Korma</b> (Spécial du chef).....	16,50€
Morceaux de gigot d'agneau, préparés à la crème aux amandes et noix de cajoux.	
<b>Agneau Vindaloo</b> .....	15,00€
Gigot d'agneau et pommes de terre tendre servis dans une sauce aux épices.	
<b>Kheema Matter</b> .....	13,50€
Agneau haché accommodé aux petit pois.	
<b>Agneau Curry</b> .....	15,00€
Curry d'agneau.	
<b>Agneau Madras</b> (épicé).....	15,00€
Morceaux de gigot d'agneau, préparés en sauce Madras.	
<b>Agneau Sagwala</b> .....	16,50€
Curry d'agneau préparé aux épinards.	
<b>Agneau Bharta</b> .....	16,50€
Curry d'agneau préparé aux aubergines.	
<b>Agneau Tikka Masala</b> .....	16,50€
Morceaux de gigot d'agneau grillés au four Tandoor puis mijotés dans une sauce aux épices.	
<b>Agneau Karai</b> (Spécial du chef) .....	17,50€
Agneau préparé au curry avec des poivrons et oignons frais, doux et parfumé.	

### Poulet

<b>Poulet Korma</b> .....	14,50€
Tendres morceaux de poulet préparés à la crème aux amandes et noix de cajoux.	
<b>Poulet Tikka Masala</b> (Spécial du chef) .....	14,50€
Blanc de Poulet grillé au four Tandoor puis mijoté dans une sauce aux épices.	
<b>Butter Chicken</b> .....	14,50€
Blanc de Poulet accommodé à une sauce tomate fraîche beurre, ail et gingembre.	
<b>Poulet Curry</b> .....	12,50€
Curry de poulet.	
<b>Poulet Madras</b> (épicé).....	13,00€
Poulet, préparé en sauce Madras.	
<b>Poulet Vindaloo</b> .....	13,50€
Poulet et pommes de terre tendre servis dans une sauce aux épices.	
<b>Poulet Sagwala</b> .....	14,50€
Curry de poulet préparé aux épinards.	
<b>Poulet Karai</b> (Spécial du chef).....	15,50€
Poulet préparé au curry avec des poivrons et oignons frais, doux et parfumé.	

prix nets service compris

## Poissons et Crevettes

<b>Saumon Tikka Massala</b> .....	17,50€
Morceaux de saumon grillés au four Tandoor puis mijoté dans une sauce aux épices.	
<b>Poisson Tikka Massala</b> .....	14,50€
Filets de poissons cuits au four Tandoor, puis mijotés dans une sauce aux épices.	
<b>Poisson Curry</b> .....	12,50€
Curry de poisson.	
<b>Crevettes Korma</b> .....	15,50€
Crevettes, préparées à la crème aux amandes et noix de cajoux.	
<b>Crevettes Curry</b> .....	15,00€
Selection de Crevettes au curry.	
<b>Crevettes Massala</b> .....	15,00€
Crevettes, mijotées dans une sauce aux épices.	
<b>Gambas Massala</b> .....	18,50€
Curry de Gambas, tomates, Oignons, citron, gingembre, coriandre et ses épices.	
<b>Gambas Korma (Spécial du Chef)</b> .....	18,50€
Sélection de Gambas préparé à la crème aux amandes et noix de cajoux.	

## *Les Plats Végétariens*

*(Sans accompagnement)*

<b>Paneer Tikka Massala</b> .....	10,50€
Spécial du Chef : Curry de fromage maison en sauce.	
<b>Baigan Bharta</b> .....	10,00€
Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.	
<b>Aloo Gobi</b> .....	8,00€
Succulent chou fleur, avec pommes de terre en sauce tomates.	
<b>Channa Massala</b> .....	8,00€
Pois chiches cuits relevés aux épices.	
<b>Dall Makhni</b> .....	8,00€
Lentilles indiennes à la crème, accommodées aux herbes et aux aromates.	
<b>Dall Palak</b> .....	8,00€
Mélange de succulent lentilles indiennes et épinards, accommodés aux herbes et aux aromates.	
<b>Dall Handi (Spécial du Chef)</b> .....	9,00€
Mélange de lentilles indiennes parfumées aux épices.	
<b>Palak Paneer</b> .....	9,50€
Epinards au fromage fait maison.	
<b>Chili Paneer</b> .....	9,50€
Curry de poivrons et fromage fait maison.	
<b>Légumes Curry</b> .....	8,00€
Curry de légumes aux épices indiennes.	
<b>Légumes Korma</b> .....	9,00€
Curry de légumes doux à la crème. Spécialité du Gujarat.	
<b>Aloo Palak</b> .....	8,00€
Curry de pommes de terre et d'épinards.	

prix nets service compris

## Les Riz

<b>Riz Nature</b> .....	<b>3,50€</b>
Riz Basmati parfumé aux cannelles et cardamomes.	
<b>Riz Massala</b> .....	<b>4,00€</b>
Riz Basmati parfumé aux épices.	
<b>Kashmiri Rice</b> .....	<b>4,50€</b>
Riz Basmati parfumé aux cannelle, cardamomes et fruits secs.	
<b>Matter pulao</b> .....	<b>5,00€</b>
Riz Basmati aux petits pois et aux épices.	

## Les Biryanis(Riz)

<b>Biryani Spéciale Gujarat</b> .....	<b>17,50€</b>
Composé de poulet, agneau, Crevettes, légumes, Riz Basmati.	
<b>Biryani Crevettes</b> .....	<b>15,50€</b>
Composé de crevettes, épices, Riz Basmati.	
<b>Biryani Agneau</b> .....	<b>14,50€</b>
Composé d'agneau, Riz Basmati.	
<b>Biryani Poulet</b> .....	<b>13,50€</b>
Composé de volaille, Riz Basmati	
<b>Biryani Légumes</b> .....	<b>11,50€</b>
Girofle, Cardamome, aux graines de Cumin, aux fruits secs. Pommes de terre, Choux fleurs, carottes et petits pois. Riz Basmati. Cuisine végétarienne de tradition du Gujarat.	

## Les Thalis

<b>Thali Gujarat (végétarien)</b> .....	<b>15,50€</b>
Plateau composé de <b>Palak paneer</b> et <b>Légumes curry</b> , raita, riz basmati, papadam (galette de lentille) et roti ou nan ( <b>Nan Fromage sup.1,50€</b> )	
<b>Thali Spécial Gujarat(non végétarien)</b> .....	<b>18,50€</b>
Plateau composé de <b>Poulet curry</b> et <b>Agneau curry</b> , raita, riz basmati, papadam (galette de lentille) et roti ou nan ( <b>Nan Fromage sup.1,50€</b> )	

## Le Petit Gujarati

<b>Assiette Enfant(-10 ans)</b> .....	<b>12,50€</b>
Comprend : <b>Poulet Tikka</b> ou <b>Poulet Tandoori</b> , Salade verte, Nan au fromage, <b>Riz Basmati</b> ou <b>Frite</b> Dessert glace un parfum (Vanille ou Chocolat ou Coco) et un verre de sirop 25cl.(Menthe ou Grenadine)	

## *Les Boissons Indiennes*

### **LASSI - Yaourt à boire (40cl)**

Mangue ou Rose ou Banane.....	5,00€
Mangue et Banane.....	5,50€
Nature ou Salé ou Sucré.....	4,50€
Bière Indienne(33cl).....	4,50€
Vin Indien Grover Rouge.....(37,5cl) 16,00€	(75cl) 26,00€
Vin Indien Grover Rosé.....(37,5cl) 13,00€	(75cl) 23,00€

## *Les Boissons Chaudes*

Café.....	2,00€
Café décaféiné.....	2,00€
Café Crème.....	3,50€
Thénature.....	3,00€
Thé au lait «Chai Massala».....	4,00€
Thé aux épices.....	3,00€
Thé à la menthe.....	3,00€
Infusion.....	3,50€

## *Les Desserts*

Halwa.....	4,50€
Gâteau de semoule aux fruits secs.	
Gulab Jamun.....	4,50€
Pâtisseries (boules de lait en poudre) baignées dans une sauce de sucre caramélisé.	
Tarte Indienne.....	5,50€
Tarte à la mangue indienne.	
Kulfi.....	5,50€
Glace maison parfumée aux amandes et pistaches.	
Glace et Sorbet(deux parfums aux choix).....	5,00€
Parfums : Vanille, Chocolat, Coco, Mangue, Passion, Citron.	
Salade de fruits.....	4,50€
Colonel(Glace citron et vodka).....	7,50€

prix nets service compris

## Menu Délice 19,50€

*Servi tous les jours Midi et Soir*

### Entrées aux choix

*Ces entrées sont servies avec du Nan ou Nan au fromage*

**Samosa Legumes** (2Pcs) Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.

**Raita** Yaourt aux concombres, tomates et épices.

**Onion Pakora** Beignets tendres d'oignons, à la farine de pois chiches.

**Légumes Pakora** Beignets aux légumes et aux épices.

### Plats aux choix

*Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati Parfumé*

**Poulet Tandoori** Cuisse de poulet parfumée aux épices.

**Poulet Curry** Poulet préparé aux épices.

**Poisson Curry** poisson préparés aux épices.

**Palak Paneer** Epinards au fromage fait maison.

### Desserts aux choix

**Halwa - Gulab Jamun - Salade de fruit**  
**ou Café**

(Boisson non comprise)

## Menu Gujarat 24,50€

*Servi tous les jours Midi et Soir*

### Entrées aux choix

*Ces entrées sont servies avec du Nan ou Nan au fromage*

**Poulet Tikka** Suprême de volaille parfumée aux épices.

**Seekh Kebab** Viande hachée d'agneau, préparée aux herbes fraîches et aux épices.

**Crevette Pakora** Beignets de crevettes parfumés aux épices.

**Baigan Bharta** Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.

### Plats aux choix

*Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati Parfumé*

**Kheema Matter** Agneau haché accommodé aux petit pois.

**Poulet Korma** Tendres morceaux de poulet préparé à la crème aux amandes et noix de cajoux.

**Poisson Tikka Massala** Filets de poissons cuits au four Tandoor, dans une sauce aux épices.

**Butter Chicken** Blanc de Poulet accommodé à une sauce tomate fraîche beurre, ail et gingembre.

### Desserts aux choix

**ou**  
**café**

(Boisson non comprise)

prix nets service compris



# Menu Midi 14,50€

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

## Entrées

Ces entrées sont servies avec du Nan *ou* Nan au fromage

### **Raita**

Yaourt aux concombres, tomates et épices.

**OU**

### **Onion Pakora**

Beignets tendres d'oignons, à la farine de pois chiches.

**OU**

### **Légumes Pakora**

Beignets aux légumes et aux épices.

**OU**

### **Samosa Legumes<sup>(2Pcs)</sup>**

Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.

## Plats

Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati parfumé

### **Poulet Tandoori**

Cuisse de poulet parfumée aux épices.

**OU**

### **Poulet Curry**

Poulet préparé aux épices.

**OU**

### **Poisson Curry**

poisson préparé aux épices.

**OU**

### **Dall Palak**

Mélange de succulents lentilles indiennes et épinard, accomodées aux herbes et aux aromates

## Desserts

**Halwa** **OU** **Salade de fruit**

**OU** **Café**

(Boisson non comprise)

prix nets service compris

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

## Formule Midi 9,00€

### Poulet Tandoori

(cuisse de volaille grillée au four tandoor)

ou

### Poulet Tikka

(Suprême de volaille grillé au four Tandoor)

### Nan au fromage

et

### Riz Massala

(Boisson non comprise)

## Formule Gujarat 11,00€

### Kheema Matter ou Poulet Curry ou Dall Palak

et

### Nan au fromage

### Riz

### Légumes Pakora

(Beignets aux légumes et aux épices)

### Raita

(Yaourt aux concombres et à la tomate)

### Salades

### Halwa

(Gâteau de semoule)

(Boisson non comprise)

## Formule Biryani 12,50€

### Biryani Poulet

(Composé de volaille et Riz Basmati)

ou

### Biryani Légumes

(Composé de Légumes et Riz Basmati)

et

### Nan au fromage

(Boisson non comprise)

prix nets service compris