

NOS ENTRÉES

SPÉCIALITÉS TANDOORI

Taj Mixte 18€
Sheek Kabab 1p, Poulet Tikka 2p, Samosa Viande 1p, Samossa Legumes 1p, Poisson Tikka 1p, et Nan Fromage

Mixed Grill 37€
Agneau Tikka 4p, Poulet Tikka 4p, Sheek Kabab 2p, Gambas 2p, Poisson Tikka 2p et Nan Fromage

AGNEAU (LAMB) & BŒUF

Sheek Kabab 7€
Brochettes de bœuf haché cuites au four indien

Agneau Tikka 10€
Morceaux d'agneau légèrement épicés cuits au four indien

Samossa à la Viande 5.50€
Beignets de viande hachée aux légumes enrobés de crêpes indiennes

POISSON (FISH) & CREVETTES (PRAWN)

Poisson Tikka 9€
Morceaux de poisson marinés aux épices et cuits au four indien

Gambas Tandoori 21.50€
Gambas marinés aux épices et grillés au four indien

Beignets de crevettes 10€
Beignets de crevettes marinés aux épices indiennes

LES BEIGNETS

Beignets de Légumes mixtes 6.50€
Beignets d'oignon mélangés à l'aubergine, pomme de terre et aux épices

Samossa Légumes 5.50€
Beignets Beignets de légumes et pommes de terre enrobés de crêpes indiennes

Beingan Pakora 5.50€
Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche et farine de riz et d'épices

POULET (CHICKEN)

Reshmi Kabab 6€

Brochettes de poulet haché cuites au four indien

Samossa Poulet 6€

Beignet de viande de poulet haché

Poulet Tikka 8.00€

Morceaux de poulet marinés aux épices cuits au four

Poulet PAKORA 8.00€

Beignet de poulet marinés aux épices

Poulet Tandoori 7.00€

Cuisses de poulet marinés aux épices et cuites au four indien

ALLOU Tiki 6.50€

Beignets de pomme de terre avec farine de poichiche et semoule

LES RAITA

Raita 6€

Concombre, tomates, yaourt, crème fraîche et cumin

Raita Crevettes 7.00€

Concombre, tomates, yaourt, crème fraîche, cumin et crevettes

Salade de Lentille 7.00€

Lentilles noir, oignon rouge, poivron, citron, olive et coriande

Allou Chath 6.00€

Pomme de terre, poichiche oignon, haricot rouge citron et coriande

GRANDES SALADE

Salade taj15.40€

Mélange de salade , tomate cerises, avocat, ,haricots verts, oignon rouges, olive,
poivron ,fromage, champignon frais,poulet griller,croutons et Maïs

Salade verte6.40€

Salade VERTE avec Mélange de salade ,tomates ,concombre et Maïs



NOS PAINS

Galettes de pain maison

Pain maison préparé façon indienne, blé complet ou pâte levée (farine blanche), préparé dans une jarre de terre.

Naan Fromage 3.50€

Spécialité du chef ; pain au fromage, farine blanche (pâte levée) et au beurre

Naan Nature 2€

Pain à pâte levée

Naan Fromage garlic 4.50€

Pain au fromage avec garlic, farine blanche et au beurre

Till Naan 3.00€

Pain à pâte levée et aux grains de sésames

Naan Chili sud 4€

Pain au piment vert, au fromage et au beurre

Keema Naan 5€

Pain à pâte levée fourré au bœuf hachée et aux petits pois, beurre

Butter Naan 2.50€

Pain à pâte levée

Tandori Chapatti2€

Galette de pain à la farine complète

Tandori Parata2.50€

Pain beurré (farine complète non levée)

Allo Parata4€

Pain à pâte levée, aux petits pois et à la pomme de terre, beurre

Kashmiri Naan4.50€

Pain de farine blanche fourré d'amandes, coco et raisin sec

Naan Gingembre3€

Pain à la pâte levée, aux gingembres et au beurre

Naan Garlic3€

Pain à la pâte levée, à l'ail et au beurre

Tikka fromage piment Naan (Nouveautés)6.50€

Pain au piment vert, au fromage mélangé avec poulet grille et coriander (pâte levée)

Kalonji naan3.00€

Pain de farine blanche, cumin noir

Papadam0.90€

Crêpe apéritif croquante et salée

NOS PLATS

Tous plats sont relevés à la demande
All our dishes are spicy on request

AGNEAU (LAMB)

Agneau Korma12.50€

Curry aux noix de cajou, amandes, crème fraîche

Agneau Curry10.30€

Curry traditionnel et coriandre

Agneau Madras12.30€

Sauce spéciale sud de l'inde et coriandre (relevé)

Agneau Vindalou12.30€

Sauce aux épices, pomme de terre et coriandre (relevé)

Agneau Palak12.80€

Agneau aux épinards hachés et coriandre

Agneau Aubergine13.30€

Agneau aux aubergines et coriandre

Agneau Mughlai11.00€

CREVETTES (PRAWNS) DÉCORTIQUÉS

Crevettes Curry10.30€

Curry traditionnel et coriandre

Crevettes Maison11.20€

Curry aux noix de cajou, amandes et crème fraîche

Crevettes Madras11.20€

Sauce spéciale sud de l'inde et coriandre (relevé)

Saag Crevettes11.20€

Epinard avec crevette et coriandre (relevé)

Crevettes Vindalou11.20€

Sauce aux épices, pomme de terre et coriandre (relevé)

Crevettes Masala12.80€

Crevette, poivrons, tomates, oignons, petit pois et coriandre

Moule Masala10.30€

Agneau Mughlai 11.00€

Curry à la sauce tomate, noix de cajou, amandes et crème fraîche

Agneau Tikka Masala 13.80€

Agneau grillé, poivrons, oignons, petits, pois, tomates et coriandre

Agneau Gingembre 11.80€

Agneau au gingembre, tomate et coriandre

Dal Ghost 11.80€

Curry de lentilles avec morceaux d'agneau et coriandre

BŒUF (BEEF)

Bœuf Korma 11.30€

Bœuf, Curry aux noix de cajou, amandes, crème fraîche

Bœuf Masala 12.80€

Bœuf, poivrons, tomates, oignons et petit pois

Bœuf Kashmiri 11.30€

Bœuf, Curry sauce tomate, morceaux de pomme de terre et raisins secs

Bœuf Punjabi 11.30€

Spécialité du chef; Bœuf mélangé avec plusieurs épices (légèrement épicé)

Moule Masala 10.30€

Moule, poivrons, tomates, oignons, petit pois et coriandre

Gambas Curry 27.30€

Curry traditionnel (Moyennement relevé)

BIRYANI

A base de riz basmati, le Biryani est un plat que les empereurs mongols prisaient fortement. C'est un mélange de riz, de viande, d'amandes, d'épices longuement mijotés et de coriandre. Le Biryani permet au riz d'atteindre le sommet des grandes cuisines.

BIRYANI

Biryani Taj 18.00€

Mijoté avec agneau, poulet, crevettes, petit pois, tomate, oignons, poivron, et riz basmati et épices parfumées

Tikka Biryani 15.00€

poulet grillé mijoté avec riz basmati, petit pois, tomate, poivron et épices parfumées

Agneau Biryani 16.00€

Agneau mijoté avec riz basmati, petit pois, tomate, poivron et épices parfumées

Poulet Biryani 14.00€

Poulet mijoté avec riz basmati, petit pois, tomate, poivron et épices parfumées

Kema Matter 10.30€
Curry viande hachée et petit pois et coriandre

Bœuf Kofta 10.80€
Boulettes de viande haché avec sauce un peu épicées et amandes

POULET (CHICKEN)

Poulet Korma 10.00€
Poulet désossé aux noix de cajou, amandes et crème fraîche

Poulet Curry 9.00€
Poulet, curry traditionnel et coriandre

Poulet Madras 10.50€
Poulet, Sauce spéciale sud de l'inde (relevée)

Poulet Vindalou 10.50€
Poulet, sauce aux épices, pomme de terre et coriandre (relevé)

Poulet Palak 12.00€
Poulet aux épinards et coriandre

Poulet Aubergine 12.50€
Poulet aux aubergines et coriandre

Poulet mijoté avec riz basmati, petit pois, tomate, poivron et épices parfumées

Bœuf Biryani 16.00€
Mijoté avec bœuf désossé, petit pois, poivron, tomate, oignons et épices

Légumes Biryani 12.00€
Assortiments de légumes mijoté, avec riz basmati et épices parfumées

Poisson Biryani 14.50€
Mijoté avec riz basmati, poivron, tomate, oignons, épices parfumé et poisson sans arêtes

Crevettes Biryani 15.50€
Crevettes décortiquées mijotées avec riz basmati poivrons, tomate, oignons et épices parfumées

PLATS VÉGÉTARIENS

Dal Makhni 8.00€
Curry de lentilles légèrement épicé et coriandre

Curry de légumes 8.00€
Assortiments de légumes aux épices et sauce curry

Beingan Bhurta 9.20€

Poulet Masala 12.00€

Morceaux de poulet, sauce aux tomates avec poivrons, oignons gingembre et à l'ail

Poulet Butter Chicken 11.50€

Poulet grillé, sauce tomate, cajou, amandes et crème fraîche

Poulet Tikka Masala 12.70€

Poulet grillé, poivrons, tomates, oignons, petit pois et coriandre

Poulet Kofta 11.00€

Boulettes de viande haché avec de poulet épicées

Poulet Gingembre 9.50€

Poulet, sauce gingembre et coriandre

Dall au Poulet 10.50€

Poulet avec Lentille et coriandre

Poulet Champignon 10.50€

Poulet avec champignon sauce épicer

Aubergines grillées puis cuites dans une sauce curry

Palak Paneer 9.00€

Curry d'épinards, crème fraîche, fromage et épices

Alou Gobi 8.20€

Chou-fleur, avec pommes de terre et coriandre

Alou Palak 9.00€

Curry d'épinards, pommes de terre et épices indiennes

Dall Palak 9.00€

Curry d'épinards aux lentilles et à la coriandre

Tarqua Dall 8.50€

Lentilles de poichiche melenger avec oignons tomates et de l'ail et coriandre

Paneer Korma 10.50€

Fromage maison sauce a base de crème fraiche noix de Cajou et amande

Chikar Cholé 8.50€

poichiche sauce curry pomme de terre avec oignon et coriandre

POISSON (FISH) (SANS ARÊTE)

Poisson Curry 10.20€

Curry traditionnel et coriandre

Poisson MADRAS 11.80€

Sauce spéciale région MADRAS et coriandre (relevé)

Poisson Korma 10.80€

Poisson avec Sauce aux Noix de cajou, amandes et crème fraîche

Poisson ROSTE 11.80€

Filet de poisson mariné avec poivrons, tomates, oignons, petits pois et coriandre

poichiche sauce curry pomme de terre avec oignon et coriandre

Champignon Masala 8.90€

Champignon avec poivron, tomate et oignon et coriandre

SPÉCIALITÉS RIZ BASMATI

Riz Basmati 3.70€

Riz parfumé Indien

Riz Palao 4.20€

Riz Basmati avec petits pois et tomate fraîche

Kashmir Pulao 4.20€

Riz basmati mijoté dans un beurre avec fruits secs

Fried egg Riz 7.20€

Riz basmati mariné avec oeuf et petit pois

Mashroom Riz 5.20€

Bamati riz ,tomate avec Champignon

Haricot Vert 3.70€

Haricot vert sautee avec l'ail

Frite 4.00€

Gingembre, Sucre de Canne, Citron, Vodka, Eau Gazeuse

Piña Colada

Rhum, Sirop de Canne, lait de Coco, Jus d'Ananas

BOMBAY FIZZ

Bombay gin, citron, eau gazeuse.

Tequila sunrise

tequila, jus orange, curaçao, granadine

COCKTAIL AU CHAMPAGNE

Blue taj

Champagne, vodka, curaçao, jus de citron

COCKTAIL A LA BIÈRE

Jalfarezi 25cl

creme de cassis, whisky, Bière

Bombay 25cl

Sirop de citron, Martini blanc, Bière

COKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail indien

Jus de Mangue, Jus d'orange jus annanas et sirop à la rose

ORANGE, ANANA, FRAMBOISE, PAMPLEMUSSE, POMME, TOMATES, kiwi, Abricot, LITCHI, MANGUE

9.20€

9.20€

8.50€

DIABLO & LIMONADE -(PRESSION)

33cl **4,20€

50cl **7,20€

Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, pamplemousse, Menthe vert, Bananevert, Kiwi, Cerise, Pomme vert, Orange, mirabelle, Barbe à Papa, cassis citron vert, framboise, gingembre, kiwi, litchi, Rose, violette

SIROPS 25CL 3.20€

Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, pamplemousse, Menthe vert, Kiwi, Cerise, Pomme vert, mirabelle, cassis citron vert, framboise, gingembre, Rose, violette

Boissons énergisantes Red bull

5.20€

LES BOISSONS INDIENNES

LASSI 50cl : Lait Battu à la glace pilée
(se boit tout au long du repas)

LASSI

7.50€

LASSI À LA ROSE

6.00€

LASSI À LA MANGUE

6.00€

Mojito Virgin au choix **6.90**
 Mojito classique ,Mojito cerise ,Mojito fraise , Mojito framboise ,Mojito passion
 ,Mojito frite de rouge ,Mojito kiwi ,Mojito peche ,Mojito mangue

Himalayan **7.50€**
 Jus d'Ananas, Schweppes Agrum, Grenadine

Karachi **7.50€**
 Jus d'orange, Banane, Pomme verte, et Kiwi

Maharajah **7.50**
 Gingembre, Sucre de Canne, Citron, Eau Gazeuse

Pino **7.50€**
 Sirop de Canne, Lait de Coco, Jus d'Ananas

Billie **7.50**
 Jus d'Ananas, Orange, Fraise

LES WHISKIES 4CL

J&B, Red Label, Clan cambell **6.20€**

Jack Daniels, Chivas Regal, Black label **7.90€**

Dalmore **7.90€**

Rozeliures **8.30€**

Amrut (indien) **8.60€**

Paul John (indien) **8.60€**

LASSI À LA FRAISE	6.00€
LASSI COCO	6.00€
LASSI SUCRÉ	5.00€
LASSI SALÉ	5.00€
LASSI NATURE	5.00€
LASSI MENTHE SALLE	5.00€
LASSI MENTHE SUCRE	5.00€
LASSI AUX ÉPICES	5.00€
LASSI BANANE FRAISE	5.50€
LASSI BANANE	5.50€
LASSI VANILLE CHOCKLATÉ	6.50€

LES VINS

NOS Vins BLANC 75cl

SYLVANER	20.50€
MUSCADET	21.50€
SANCERRE	30.50€
Bourgogne chardonnay	23.50€
VIN INDIEN	30.50€
CHABLIS	24.50€
BORDEAUX	25.00€

NOS Vins BLANC 37.5ocl

MUSCADET	18.00€
SANCERRE	18.00€

LES APPÉRITIFS

Ricard 2cl	5.20€
RATAFIA de champagne 5cl	5.50€
Vodka	4.50€
Rhum Blanc	4.50€
Rhum indien 5cl	6.00€
Martini rosé / rouge / blanc 5cl	5.00€
Porto rouge / porto blanc 5cl	5.70€
Vodka orange	7.50€
Picon biere	6.00€
Kir 16cl au choix pêche, cassis, mûre, framboise	5.20€
Kir royal 16cl au choix pêche, cassis, mûre, framboise	8.50€
Aperol spritz	7.00€
Campari tonic	7.20€
Bombay Gin	4.50€
Bombay Gin tonic	7.00€
Citadelle Gin	8.00€
Martini fiero tonic	7.00€

NOS Vins ROSE 75cl

CÔTES DE PROVENCE 75cl	22.00€
LISTEL	21.00€
TAVEL	24.00€
VIN INDIEN	28.00€
cabernet d'anjou	24.00€

NOS Vins ROSE 37.50cl

CÔTES DE PROVENCE 37.50cl	13.50€
TAVEL	15.00€
VIN INDIEN	16.50€

NOS Vins ROUGE 75cl

BORDEAUX	24.00€
BORDEAUX SAINT-EMILION	26.00€
CÔTES DU RHÔNE	25.00€
BEAUJOLAIS VILLAGES	28.00€
BROUILLY	24.00€
Bourgogne pinot noir	26.00€
MORGON	24.00€
VIN ROUGE INDIEN	27.00€

NOS Vins ROUGE 37.50cl

BORDEAUX SAINT-EMILION	19.00€
CÔTES DU RHÔNE	11.00€

COUPE DE CHAMPAGNE

coupe de Champagne (Brut) 9.00€

LES BIÈRES PRESSIONS (25CL /50CL)

Grimbergen rouge 25cl 5.50€

Grimbergen blonde 25cl 5.50€

Monaco / Panaché 25cl 5.00€

Picon Bière 25cl 5.00€

Grimbergen rouge 50cl 9.00€

Grimbergen blonde 50cl 9.00€

Monaco / Panaché 50cl 9.20€

Picon Bière 50cl 9.20€

LES BIÈRES BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 33cl 4.00€

Desperados 4.80€

Delirium 5.50€

Grimbergen blanche 4.80€

Leffe blanche ou brune 25cl 5.20€

Kastel rouge 5.80€

CÔTES DU RHÔNE 14.00€

BROUILLY 14.00€

Bourgogne pinot noir 15.50€

MORGON 15.00€

VIN ROUGE INDIEN 18.00€

Verre ROUGE

Vin indien 9,20€

Cotes du Rhone 7,00

Bourgogne pinot noir 7.00

Verre ROSE

Cot de provence 6,40€

Vin indien 9.40€

Tavel 7.00€

listel 6.40 €

verre BLANC

Vin indien 8.70€

BORDEAUX 7.20€

Bourgogne chardonnay 6.00€

SANCERRE 8.50€

Nos vins en carafe

Ardèche(Blanc, Rosé, Rouge)

Pichet 25cl 5.00€

Pichet 50cl 9.20€

LES CHAMPAGNES

Grimbergen blanche
Leffe blanche ou brune 25cl
Kastel rouge
Bière artisanale remoise 33cl

LES BIÈRES INDIENNES

Taj mahal
Kingfisher
Cobra
Kamasurta

4.80€
5.20€
5.80€
4.80

5.00€
5.00€
6.00€
5.00€

Pichet 25cl
Pichet 50cl

5.00€
9.20€

LES CHAMPAGNES

Bouteille de Champagne

Champagne selection par maison
Venve pelletier (Brut)
Nicolas feuillate (brut)
Bouché (Brut)
Lanson (brut)
Deutz (brut)
Bouché
Bouché (blanc de blancs)

39€
35€
40€
37€
60€
50€
41€
45€

*

NOS DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

2.50€

NOS GLACCES MAISON TYPIQUES

Kulfi Mangue6.50€
Glacé indienne au lait et mangue

Kulfi Rose5.50€
Glacé indienne au lait, sirop à la rose, amandes et pistache

PÂTISSERIE MAISON

Halwa coco4.50€
Gâteau de semoule, coco râpée, amandes, et sirop à la rose

Gulab Jamun4.50€
Beignets au lait arrosés de sirop à la rose et amandes

Gajar Halwa5.50€
Gâteau de carotte aux amandes & pistache

DIGESTIFS 5CL

Get 274.70€

Get 315€

Crème, Cassis, Mûre, Pêche3€

Cognac ABK67.90€

Cognac 10ans10.00€

Poire Williams4.00€

Calvados4.00€

Digestifs Indien liqueur4.00€
Mangue, Rose, cardamome, letchi, Gingembre

NOS DESSERTS CLASSIQUES

- Moelleux au chocolat**6.40€
avec boule de crème glacée ,crème anglaise
- Tarte tatin au choix (Classic au citron)**6.40€
- Cheese cake**6.40€
Nature, caramel beurre salé au chocolate

NOS COUPES GLACEES 8.00€

- Cafe liégeois ou chocolate liégeois ou caramel**
Liégeois
2 boules chocolat au cafe ou caramel sauce chocolat et sauce avec chantilly
- Dame Blanche**
3boules vanille, chocolat chaud, chantilly
- Coupe jasmin**
1 boule vanille, 1 boule de fraise, 1 tutti-frutti, Colis de fruits rouge ,chantilly

BOISSON CHAUDES

- Thé maison**3.00€
Thé à la cardamome et à la cannelle
- Thé au choix**3.00€
Thé Noir, Menthe, Citron, Fruite rouge, Jasmin,
Gingembre,Vert,Breakfast,Darjeeling,The vert citron,Baquet champenois
- Chaé indien**5.00€
Thé au lait parfume de cardamome et cannelle
- Infusion au choix**3.00€
Nuit tranquille,Verveine orange,Verveine, Verveine menthe, Earl Grey. Camomille

CAFETERIE

- Café espresso/ Décaféiné**2.00€
- café allonger**2.20€
- Grand café**3.70€
- pitit crème**2.30€
- Grand crème**3.80€
- Café viennois**3.90€
- café au lait**3.00€
- café Noisette**2.20€
- Café indien (parfum indien avec cardamome et cannelle)**2.50€

Malicieuse

2 bonbons tutti-frutti, 1 vanille, chantilly

NOS COUPES GLACEES ALCOLISEES

Coupe SHAN **9.00€**

2 boules menthe chocolat, get 27, Chantilly

Lahori coupe **10.40€**

2 boules café, 1 boule vanilla, rhum Malibu, Chantilly

Coupe COLONEL **8.00€**

2 boules citron, vodka Eristoff

KASHMIRI COUPE **10.00€**

2 boules rhum raisins, 1boule citron, rhum blanc bacardi, Chantilly

Coupe HEER **10.00€**

2 boules poire, 1 boule vanille chantilly liqueur poire williams

Cappuccino

4.50€

Chocolat Chaud

3.20€

Chocolat viennois

4.50€

CRÈME GLACÉE

vanille, fraise, noix de coco, menthe, pistaches, Rhum raisin, banane, caramel beurre salé, chocolat noir .tutti frutti parfum bonbon

SORBET au FRUIT 2.50€

framboise, cassis, citron, fruits de la passion, poire ,citron vert , mangue

COUPE 2 BOULES 4,50 €

COUPE 3 BOULES 6€

SUPPLEMENT CHANTILLY 1.00€

SUPPLEMENT CHOCOLAT CHAUD 1,20€

Les gourmands

Café ou the gourmand 8.50€

Champagne gourmand 10cl de champagne 12€

Supplément chantilly 0.50€