

Bienvenue au

# Shalimar

Saveurs d'Inde et du Pakistan

Chères clientes, chers clients,  
merci de nous faire savoir dès votre arrivée si vous avez des  
allergies alimentaires, notre cuisine est à 90 % maison et nos  
recettes ne sont pas figées,  
afin de vous faire connaître de nouvelles saveurs  
et vous satisfaire du mieux possible.

*Suite à de nombreux impayés et en vertu du code de la consommation (art. L113-3), nous informons notre  
aimable clientèle que nous n'acceptons plus le règlement par chèque. Paiement en CB à partir de 5 €.  
Couvert supplémentaire : Une majoration de 8 € sera appliquée pour 1 personne partageant 1 entrée/plat pour  
2. (DGCCRF-Restaurant) Prix net exprimé en euros, toutes taxes comprises.*

# Nos entrées

*our starters*

## Nos galettes (pain) *our breads*

**NAN FROMAGE ..... 4 €**

Galette de farine blanche au fromage  
*Nan bread with cheese*

**MASALA KULCHA ..... 4 €**

Galette de farine blanche aux légumes  
*Nan bread with vegetables*

**KEEMA NAN ..... 4,5 €**

Pain farci de viande hachée  
*Nan stuffed with minced meat*

**LASSNI NAN ..... 3,5 €**

Galette à l'ail  
*Garlic nan*

**NAN AIL ET FROMAGE ..... 4,5 €**

Galette de farine blanche à l'ail et au fromage  
*Nan bread with garlic and cheese*

**CHILI NAN ..... 3,5 €**

Galette au piment rouge  
*Unleavened wholemeal bread with red chili*

**PARATHA ..... 4 €**

Galette au beurre farine de blé et de sarrasin  
*Buttery wholemeal unleavened bread*

**NAN ..... 3 €**

Galette de farine blanche nature  
*Plain nan*

**CHAPPATI ..... 3 €**

Galette de farine de blé nature  
*Unleavened wholemeal bread*

## Nos entrées

*our starters*

### POULET TIKKA ..... 9 €

Morceaux de poulet marinés aux épices et au yaourt, grillés au tandoor  
*Chicken pieces marinated in spices and yoghurt, grilled in tandoor*

### POULET TANDOORI ..... 8,5 €

Poulet mariné dans une sauce et cuit au tandoor  
*Quarter of a chicken marinated in a sauce and grilled in tandoor*

### AGNEAU TIKKA ..... 9,5 €

Agneau mariné aux épices et grillé au tandoor  
*Lamb marinated in spices and grilled in tandoor*

### SEEK KABAB ..... 9,5 €

Viande d'agneau aux épices hachée et grillée au tandoor  
*Spiced, minced lamb grilled in tandoor*

### POISSON TANDOORI ..... 9,5 €

Filets de poisson du jour marinés dans une sauce et grillés au tandoor  
*Fillets of fish marinated in sauce and grilled in tandoor*

### GAMBAS TANDOORI ..... 21 €

Gambas marinées aux épices et au yaourt, grillées au tandoor  
*King prawns marinated in spices and yoghurt, grilled in tandoor*

## Nos Légumes et salades

*our vegetable dishes and salads*

### SOUPE DALL ..... 8,5 €

Soupe à base de lentilles  
*Lentil soup*

### SAMOSA LEGUMES - 2 pièces ..... 7 €

Feuilletés aux légumes et ses épices  
*Spicy vegetable samosa*

### SAMOSA VIANDE - 2 pièces ..... 7,5 €

Feuilletés à l'agneau haché, légumes et épices  
*Spicy minced lamb and vegetables samosa*

### PAKORA AUBERGINES ..... 6,5 €

Beignets « farine de pois chiche » aux aubergines  
*Deep-fried aubergine fritters made from chick-pea flour*

### OIGNON BAHJI ..... 5 €

Beignets « farine de pois chiche » aux oignons  
*Deep-fried onion fritters from chick-pea flour*

### MIXED PAKORA ..... 7,5 €

Cocktail de beignets de légumes  
*An assortment of vegetable fritters*

### RAITA ..... 6 €

Concombres, tomates, mélangés à un yaourt  
*Cucumber, tomatoes, mixed with yoghurt*

# Nos plats

## our main courses

### À l'agneau - LAMB DISHES

#### **ROGANJOSH ..... 17 €**

Curry d'agneau aux tomates, oignons, gingembre  
*Lamb curry with tomatoes, onions and ginger*

#### **VINDALOO ..... 17,5€**

Curry aux quatre épices  
*Curry with four spices*

#### **BANGON ..... 18 €**

Curry d'agneau aux aubergines  
*Lamb curry with eggplant*

#### **SAGWALA ..... 17,5 €**

Curry d'agneau aux épinards  
*Lamb curry with spinach*

#### **SHAHI KORMA ..... 17,5 €**

Curry d'agneau sauce crème de noix de cajou  
et beurre  
*Lamb curry in a creamy sauce with cashew nuts and butter*

#### **KARAHI ..... 18 €**

Curry d'agneau avec poivrons, tomates et oignon  
*Lamb curry with green peppers, tomatoes and onions*

### Au boeuf - BEEF DISHES

#### **ROGANJOSH ..... 17 €**

Curry de boeuf aux tomates, oignons, gingembre  
*Beef curry with tomatoes, onions and ginger*

#### **VINDALOO ..... 17,5 €**

Curry de boeuf relevé aux quatre épices  
*Spiced beef curry with four spices*

#### **SAGWALA ..... 17,5 €**

Curry de boeuf aux épinards  
*Beef curry with spinach*

#### **SHAHI KORMA ..... 17 €**

Curry de boeuf, sauce crème de noix de cajou  
et beurre  
*Beef curry in a creamy sauce with cashew nuts and butter*

## Au poulet - CHICKEN DISHES

### AU BEURRE ..... 16 €

Poulet désossé, mariné, grillé et recuit avec une sauce au beurre  
*Boneless chicken marinated, grilled and cooked in a butter sauce*

### VINDALOO ..... 15 €

Curry de poulet moyennement épicé à la sauce vindaloo  
*Medium spiced chicken curry vindaloo*

### TIKKA MASALA ..... 16 €

Poulet désossé grillé au curry  
*Boneless grilled chicken curry*

### SHAHI KORMA ..... 15 €

Curry de poulet, sauce crème de noix de cajou et beurre  
*Boneless chicken in a creamy sauce with cashew nuts and butter*

### POULET PALAK ..... 16 €

Poulet aux épinards  
*Chicken with spinach*

## Aux fruits de mer - SEAFOOD DISHES

### CREVETTES SHAHI KORMA ..... 18 €

Crevettes aux raisins et noix de cajou  
*Prawns with raisins and cashew nuts*

### CREVETTES MASALA ..... 17,5 €

Curry de crevettes décortiquées, tomates, oignons, piments verts et citrons  
*Curried shelled prawns with tomatoes, onions, green chillies and lemon*

### POISSON AU CURRY ..... 15 €

Filets de poisson sauce au curry  
*Fish fillets curry*

### POISSON MASALA ..... 16 €

Filets de poissons, tomates, oignons, piments verts, citrons  
*Fillet of fish, tomatoes, onions, green chillies and lemon*

## Végétarien - VEGETARIAN DISHES

### DALL ..... 12 €

Lentilles aux épices  
*Lentils with spices*

### LÉGUMES MAISON ..... 13 €

Légumes variés  
*Mixed vegetables*

### AUBERGINES BAHRTA ..... 13 €

Aubergines au curry  
*Curried eggplant*

### PALAK PANEER ..... 13 €

Curry d'épinards au fromage  
*Curried spinach with cheese*

### ALOO PALAK ..... 11,5 €

Epinards cuits avec pommes de terre  
*Spinach cooked with potatoes*

### MATAR PANEER ..... 13 €

Curry de petits pois avec fromage  
*Curried peas with cheese*

### PEAS PULLAO ..... 5,5 €

Riz basmati aux petits pois, noix de cajou, raisins sec  
*Basmati rice with peas, cashew nuts and dried grapes fruits*

### RIZ BASMATI ..... 4 €



# Biryani

**AGNEAU ..... 18,5 €**

Riz cuit avec la viande d'agneau

*Rice cooked with lamb*

**POULET ..... 17 €**

Riz cuit avec la viande de poulet désossé

*Rice cooked with boneless chicken*

**CREVETTES ..... 18,5 €**

Riz cuit avec crevettes décortiquées

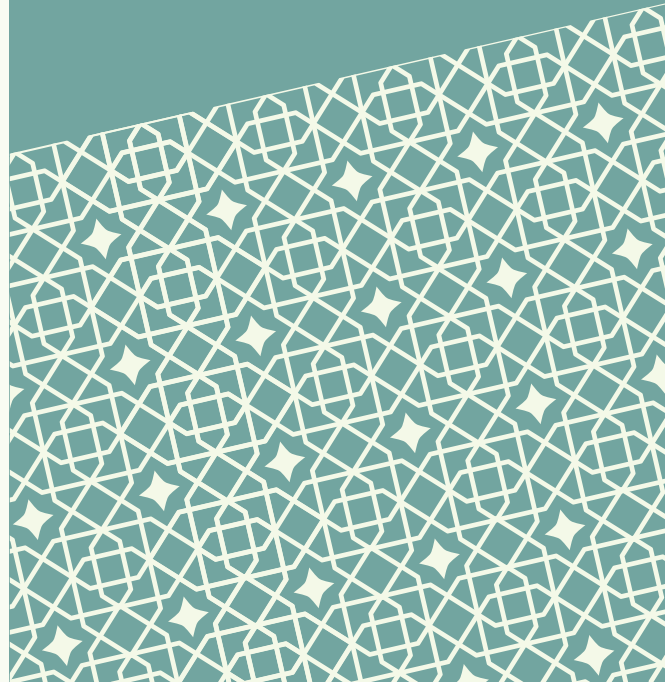
*Rice cooked with prawns*

**LEGUMES ..... 15 €**

Riz cuit avec légumes

*Rice cooked with vegetables*

**Nos Menus**  
*our menus*





## Entrées au choix – CHOICE OF STARTERS

### POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée au tandoor  
*Chicken piece marinated in spices and yoghurt, grilled*

### SEEK KABAB

Viande d'agneau aux épices hachées et grillées au tandoor  
*Spiced, minced lamb grilled*

### SAMOSA LÉGUMES OU VIANDE

Feuilletés aux légumes ou à la viande  
*Spicy vegetable or meat samosa*

### GARNITURE : NAN FROMAGE OU NAN LÉGUMES

*ACCOMPANIMENT : CHEESE NAN OR VEGETABLES NAN*

## Plats au choix – CHOICE OF MAIN COURSES

### POULET SHAHI KORMA

Curry de poulet  
*Chicken curry*

### AGNEAU ROGANJOSH

Curry d'agneau  
*Lamb curry*

### CREVETTES AU CURRY

*Prawns curry*

## Desserts au choix – CHOICE OF DESSERTS

### SEMOULE HALWA

Semoule à la noix de coco râpée  
*Semolina with grated coconut*

### KULFI

Glace maison à la cardamome  
*Pakistani ice cream with pistachio, coconut and cardamom*

### KHEER

Riz au lait maison à la cardamome et à la noix de coco  
*Rice pudding with cardamom and coconut*

### GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX :

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille,  
fraise, café, banane, menthe-chocolat  
*Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango, pistachio, lemon, vanilla,  
strawberry, coffee, banana, mint-chocolate*

## Menu végétarien



## Entrées au choix – CHOICE OF STARTERS

### OIGNONS BAFI

Beignets à la farine de pois chiche et aux oignons  
*Deep-fried onion made from chick-pea flour*

### PAKORA AUBERGINES

Beignets « farine de pois chiche »  
*Deep-fried eggplant made from chick-pea flour*

### RAITA

Concombres, tomates mélangés à un yaourt  
*Cucumbers, tomatoes mixed with yoghurt*

### GARNITURE : NAN NATURE \*

*ACCOMPANIMENT : PLAIN NAN \**

### \* NAN FROMAGE : SUPPLÉMENT 1.50 €

*\* CHEESE NAN : 1.50€ SUPPLEMENT*

## Plats au choix – CHOICE OF MAIN COURSES

### MATTAR PANNER

Curry de petits pois au fromage  
*Pea curry with cheese*

### PALAK PANEER

Epinard à la tomate et au panir  
*Spinach with tomato and paneer*

### DALL

Lentilles aux épices indiennes  
*Lentils with spices*

## Desserts au choix – CHOICE OF DESSERTS

### SEMOULE HALWA

Semoule à la noix de coco râpée  
*Semolina with grated coconut*

### GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX :

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille, fraise, café,  
banane, menthe-chocolat  
*Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango, pistachio, lemon, vanilla,  
strawberry, coffee, banana, mint-chocolate*

### THÉ ou CAFÉ

*Tea or coffee*

# Assiette indienne 15 €

*Uniquement le midi, sauf samedi, dimanche et jours fériés  
boissons non comprises*

## **ASSIETTE VÉGÉTARIENNE**

Assortiment de plats végétariens, dall au curry, un nan  
et un dessert

## **ASSIETTE VIANDE OU POISSON**

Assortiment de plats végétariens, riz, curry de viande ou  
poisson, un nan et un dessert

## **DESSERTS AU CHOIX ou CAFÉ**

*Semoule Halwa ou 1 boule de glace*

# Menu enfant 12 €

*Children's meal*

## **POULET TIKKA**

Accompagné de frites et de riz

*Grilled chicken accompanied with chips and rice*

## **GLACE 1 PARFUM AU CHOIX**

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille,  
fraise, café, caramel, menthe-chocolat

*Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango, pistachio, lemon,  
vanilla, strawberry, toffee, banana, mint-chocolate*

## **1 BOISSON AU CHOIX**

1 jus de fruit ou 1 Coca-Cola ou 1 Orangina 25 cl

*1 drink of your choice*



# Nos desserts

## our desserts

## Nos desserts

### our desserts

#### **SEMOULE HALWA ..... 5 €**

Semoule à la noix de coco râpée

*Semolina with grated coconut*

#### **KULFI ..... 6 €**

Glace maison avec pistache, noix de coco et cardamome

*Pakistani ice cream with pistachio, coconut and cardamom*

#### **GLACE – DEUX PARFUMS AU CHOIX ..... 4,5 €**

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron,

vanille, café, fraise, banane, menthe-chocolat

*Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango, pistachio, lemon, vanilla, coffee, strawberry, banana, mint-chocolate*

#### **GULAB JAMUN ..... 5,5 €**

Beignets de semoule au sirop indien

*Semolina balls with Indian syrup*

#### **KHEER ..... 5 €**

Riz au lait maison à la cardamome et à la noix de coco

*Rice pudding with cardamom and coconut*

## Nos lassis

### our lassis

#### **LASSI NATURE 50 cl ..... 4 €**

Yaourt nature, glace

*Natural yoghurt, ice*

#### **LASSI ROSE 50 cl ..... 5 €**

Yaourt sucré, glace au sirop de rose

*Flavoured with rose*

#### **LASSI MANGUE 50 cl ..... 5 €**

*Mango lassi*

#### **LASSI MENTHE 50 cl ..... 5 €**

*Mint lassi*

#### **LASSI BANANE 50 cl ..... 5 €**

*Banana lassi*

# Nos apéritifs & boissons

*our drinks*

## Apéritifs

<b>COCKTAIL MAISON</b> 17,5 cl .....	<b>8 €</b>
(Pineau, sirop de mangue, jus d'ananas et orange, fraise)	
<b>KIR</b> 17,5 cl .....	<b>5 €</b>
(Mûre, cassi, poire , pêche)	
<b>KIR INDIEN</b> 17,5 cl .....	<b>6,5 €</b>
(Sirop eau de rose ou gingembre, pétillant blanc brut)	
<b>KIR ROYAL</b> 17,5 cl .....	<b>9,5 €</b>
<b>COCKTAIL INDIEN (SANS ALCOOL)</b> 17,5 cl .....	<b>7 €</b>
(Jus de mangue, poire, citron vert, framboise)	
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> 17,5 cl .....	<b>8 €</b>
<b>WHISKEY COCA</b> 5 cl + 25 cl .....	<b>7,5 €</b>
<b>WHISKEY</b> 5 cl .....	<b>6,2 €</b>
<b>GIN</b> 5 cl .....	<b>6,2 €</b>
<b>GIN TONIC</b> 5 cl + 25 cl .....	<b>8 €</b>
<b>VODKA</b> 5 cl .....	<b>6 €</b>
<b>RICARD</b> 5 cl .....	<b>5,5 €</b>
<b>PORTO</b> 7 cl .....	<b>5,5 €</b>
<b>MARTINI BLANC</b> 7 cl .....	<b>5,5 €</b>
<b>MARTINI ROUGE</b> 7 cl .....	<b>5,5 €</b>
<b>PINEAU</b> 7 cl .....	<b>6,5 €</b>

## Bières

<b>AFFLIGEM BLONDE</b> 33 cl .....	<b>5,9 €</b>
<b>HEINEKEN</b> 25 cl .....	<b>5,5 €</b>
<b>INDIENNE</b> 33 cl .....	<b>6 €</b>

## Jus de fruits

<b>ORANGINA</b> 25 cl .....	<b>3 €</b>
<b>SCHWEPPES</b> 25 cl .....	<b>3 €</b>
<b>COCA-COLA</b> 33 cl .....	<b>4 €</b>
<b>FUZETEA PÊCHE</b> 25 cl .....	<b>3 €</b>
<b>JUS DE FRUITS</b> 25 cl .....	<b>3 €</b>
(orange, ananas, abricot)	
<b>PERRIER</b> 33 cl .....	<b>3,5 €</b>
<b>SIROP À L'EAU</b> .....	<b>2 €</b>
<b>NIMBU PANI*</b> 50 cl .....	<b>4 €</b>
*(spécialité indienne au citron pressé et sirop de rose)	
	50 cl                      100 cl

## Eaux

<b>PLANCOET</b> .....	<b>3 €</b>	<b>4 €</b>
<b>PLANCOET</b> Fines bulles .....	<b>3 €</b>	<b>4,5 €</b>
<b>SAN PÉLÉGRINO</b> .....	<b>3,5 €</b>	<b>5,5 €</b>

## Digestifs

*After dinner drinks*

**COGNAC** 4cl ..... 5 €

*Brandy*

**BAILEYS** 4cl ..... 5 €

*Baileys*

**POIRE WILLIAMS** 4cl ..... 5 €

*Pear brandy*

**GET 27** 4cl ..... 5 €

*Mint drink*

**DIGESTIF INDIEN** 4cl ..... 5,5 €

*Indian after dinner drink*

## Infusions et cafés

*Coffees and herb teas*

**THÉ** ..... 3 €

*Nature, cardamome, menthe, jasmin*

*Natural, cardamon, mint, jasmine*

**INFUSION** ..... 3 €

*Verveine, tilleul*

*Verbena, linden*

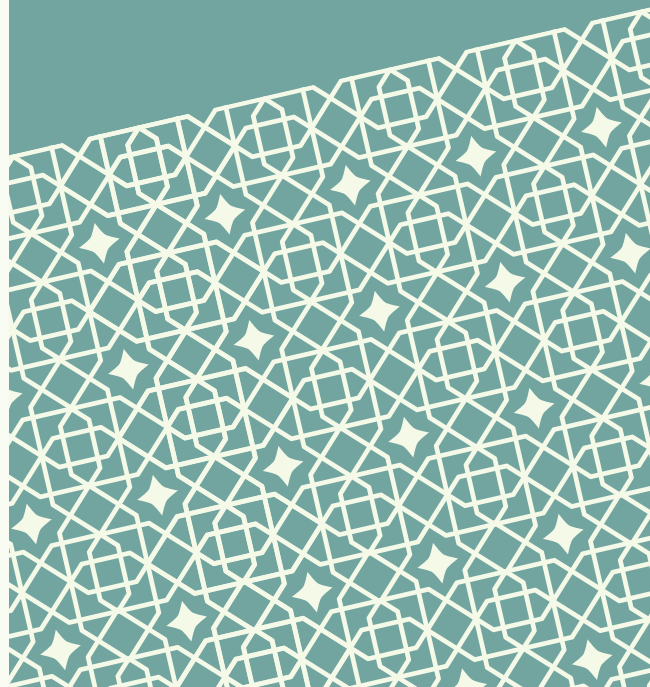
**CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ** ..... 2,5 €

*Coffee or decaffeniated coffee*

**CAFÉ CRÈME** ..... 3 €

*White coffee*

Nos vins  
*our wins*



# Carte des vins

*our wines*

## Rouges

verre 14,5 cl 37,5 cl 75 cl

<b>VIN INDIEN</b> .....	6 €	.....	15 €	....	26 €
Cépage Syrah					
<b>VIN INDIEN LA RESERVE GROVER</b> ...	8 €	.....	17 €	....	32 €
Cépage Cabernet - Sauvignon et Syrah					
<b>AOC BORDEAUX EN FUT CHÊNE</b> ..	5,5 €	.....	15 €	....	22 €
Les Hauts du Goelane					
<b>AOP FV MAREUIL BIO</b> .....	6,5 €	.....	18 €	....	25 €
Marie du Fou rouge					
<b>AOP CÔTES DU RHÔNE</b> .....	4,5 €	..	14,5 €	..	16,5 €
Bouquet du Comtat					
<b>AOP CÔTES DU RHÔNE BIO</b> .....	7,5 €	.....			23 €
Parallèle 45					
<b>IGP OP NATURALYS</b> .....	4,5 €	.....			19 €
Syrah BIO					
<b>AOC CHINON BIO</b> .....	5,5 €	.....			22 €
Vieille vignes Raffault					
<b>AOP PIC SAINT LOUP</b> .....	7,5 €	.....			28,5 €
Mas de Fournel					

## Rosés

verre 14,5 cl 37,5 cl 75 cl

<b>VIN INDIEN</b> .....	6 €	.....	15 €	.....	26 €
Cépage Shiraz					
<b>AOP FV MAREUIL BIO</b> .....	6,5 €	.....	18 €	.....	25 €
Cépage Syrah					
<b>IGP ILE DE BEAUTÉ</b> .....	4 €	.....			15 €
Costa Serena					
<b>AOP CÔTE DE PROVENCE</b> .....	17 €	.....			21 €
Bastides Sainte Marie					
<b>IGP OP NATURALYS BIO</b> .....	5 €	.....			19 €
Grenache					

## Blancs

<b>VIN INDIEN</b> .....	6 €	.....	15 €	.....	26 €
Cépage Shiraz					
<b>AOC ENTRE DEUX MERS</b> .....	5,5 €	..	15,5 €	...	21,5 €
Château Landereau					
<b>AOP FV MAREUIL BIO</b> .....	6,5 €	.....	18 €	.....	25 €
Marie du Fou blanc					
<b>IGP COTEAU GASCOGNE</b> .....	5 €	.....			18 €
XVIII Saint Luc					
<b>IGP MÉDITERANNÉE BIO</b> .....	5,5 €	.....			21,5 €
La Grande Bleue					

## Champagne

<b>CHAMPAGNE</b> .....	65 €
Louis Constant	

Nous consulter pour les millésimes  
Prix nets en euros - Service compris  
FV = Fiefs Vendéens