

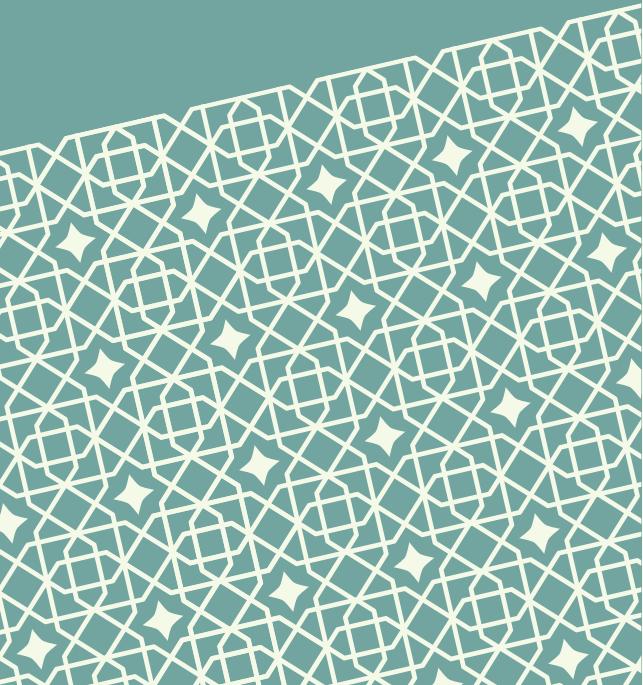
Bienvenue au  
**Shalimar**  
Saveurs d'Inde et du Pakistan

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-Restauration) Prix net exprimé en euros, toutes taxes comprises.*

# Nos entremèses

*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 €

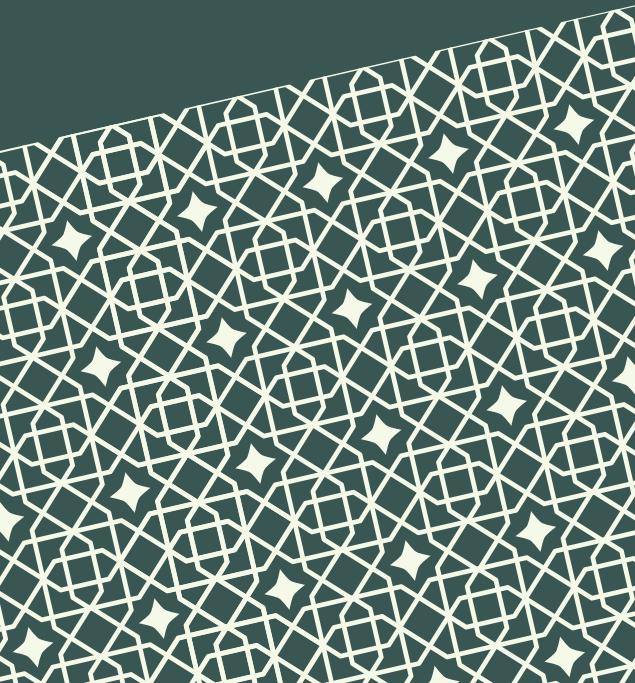
Cocktail de beignets de légumes  
*An assortment of vegetable fritters*

**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*

#### **KARABI** ..... 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 bœuf relevé aux quatres 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 épice à la sauce vindaloo

*Medium spiced chicken curry vindaloo*

### TIKKA MASALA ..... 16 €

Poulet désossé grillé au curry

*Boneless grilled chicken curry*

### SHAH 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 BAHRTRA ..... 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

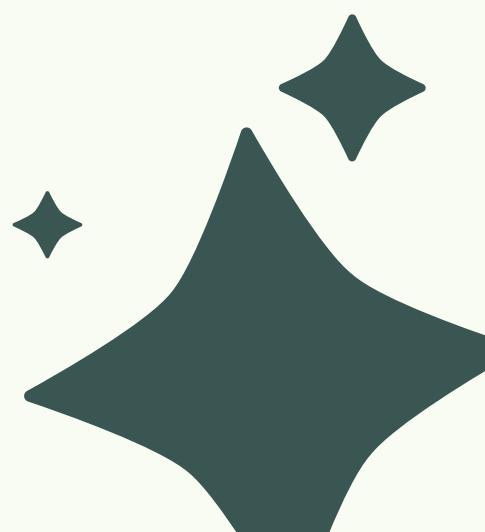
*Curried peas with cheese*

### 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 €



# Nos Menus

*our menus*

## 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 €

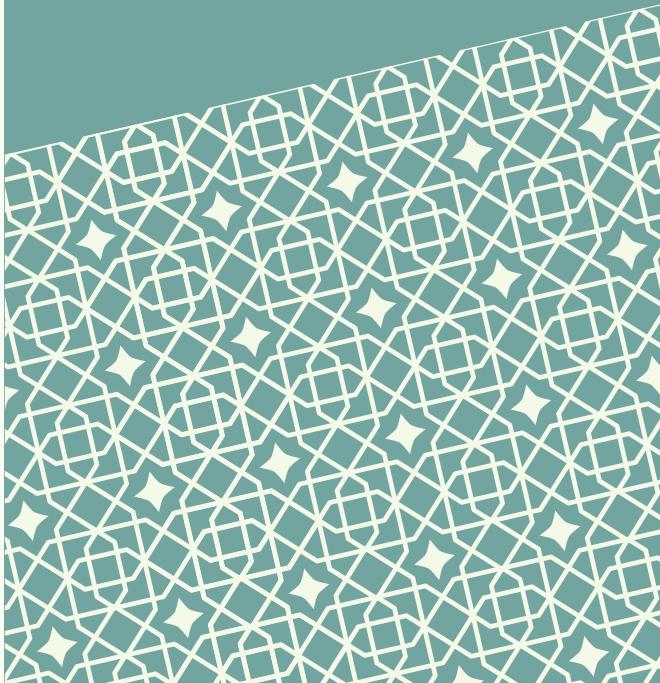
Riz cuit avec crevettes décortiquées

*Rice cooked with prawns*

**LEGUMES .....** 15 €

Riz cuit avec légumes

*Rice cooked with vegetables*





## 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*

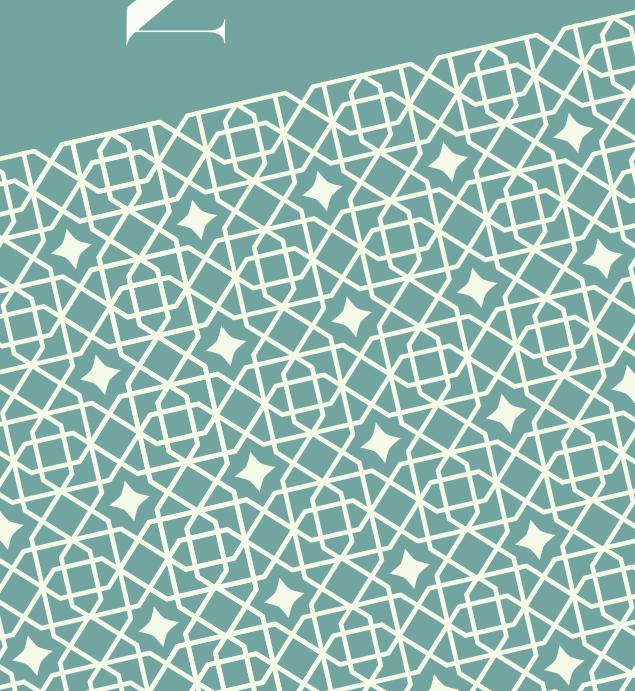
## 1 BOISSON AU CHOIX

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 €

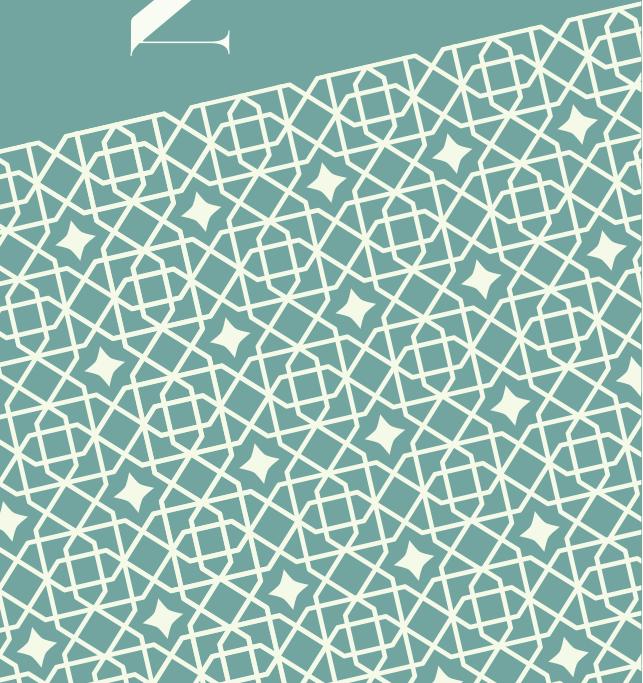
Mint lassi

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

# Digestifs

*After dinner drinks*

<b>COGNAC</b> 4cl .....	<b>5 €</b>
<i>Brandy</i>	
<b>BAILEYS</b> 4cl .....	<b>5 €</b>
<i>Baileys</i>	
<b>POIRE WILLIAMS</b> 4cl .....	<b>5 €</b>
<i>Pear brandy</i>	
<b>GET 27</b> 4cl .....	<b>5 €</b>
<i>Mint drink</i>	
<b>DIGESTIF INDIEN</b> 4cl .....	<b>5,5 €</b>
<i>Indian after dinner drink</i>	

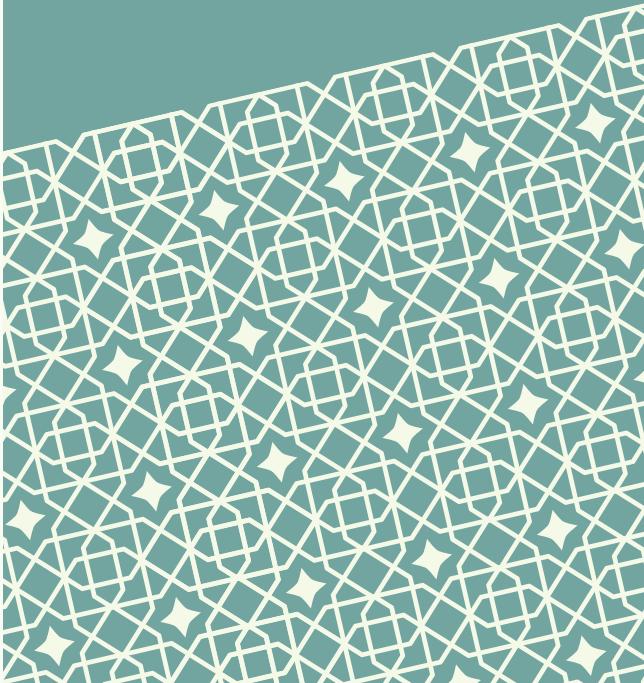
# Infusions et cafés

*Coffees and herb teas*

<b>THÉ</b> .....	<b>3 €</b>
Nature, cardamome, menthe, jasmin	
<i>Natural, cardamon, mint, jasmin</i>	
<b>INFUSION</b> .....	<b>3 €</b>
Verveine, tilleul	
<i>Verbena, linden</i>	
<b>CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ</b> .....	<b>2,5 €</b>
<i>Coffee or decaffeniated coffee</i>	
<b>CAFÉ CRÈME</b> .....	<b>3 €</b>
<i>White coffee</i>	

# Nos vins

*our wines*



# Carte des vins

*our wines*

## Rouges

verre 14,5 cl 37,5 cl 75 cl

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

## Rosés

verre 14,5 cl 37,5 cl 75 cl

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

## Blancs

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

## Champagne

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