

Bienvenue au

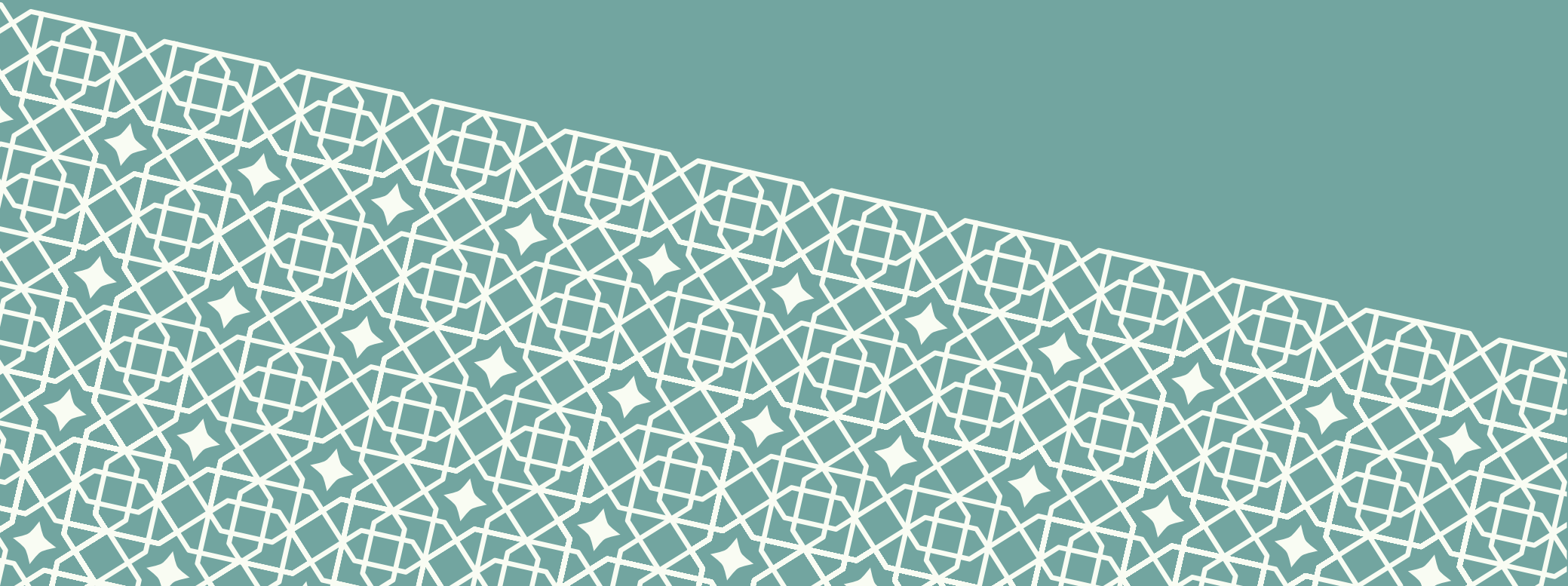
Shalimar

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.

Nos Boissons

our drinks



Nos apéritifs et boissons

our drinks

Apéritifs

COCKTAIL MAISON 17,5 cl	8 €
KIR 17,5 cl	5 €
KIR INDIEN 17,5 cl	6,5 €
KIR ROYAL 17,5 cl	9,5 €
COCKTAIL INDIEN (SANS ALCOOL) 17,5 cl	7 €
COUPE DE CHAMPAGNE 17,5 cl	7,5 €
WHISKEY 5 cl	6 €
WHISKEY COCA 5 cl + 25 cl	7,5 €
GIN 5 cl	6 €
GIN TONIC 5 cl + 25 cl	8 €
VODKA 5 cl	6 €
RICARD 5 cl	5,5 €
PORTO 7 cl	5,5 €
MARTINI BLANC 7 cl	5,5 €
MARTINI ROUGE 7 cl	5,5 €
PINEAU 7 cl	6 €

Bières

1664 25 cl	5 €
HEINEKEN 25 cl	5 €
INDIENNE 33 cl	5,5 €

Jus de fruits

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

Eaux

	50 cl	100 cl
BADOIT	3,5 €	5 €
EVIAN	3,5 €	5 €

Digestifs

After dinner drinks

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

Infusions et cafés

Coffees and herb teas

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

Carte des vins

our wines

Rouges

37,5 cl 75 cl

VIN INDIEN CÉPAGE CABERNET-SHIRAZ	15 €	25 €
A.O.C CÔTES DU RHÔNE	10 €	13 €
A.O.C ANJOU ROUGE	12 €	16 €
A.O.C SAUMUR CHAMPIGNY	14 €	23 €
A.O.C ST NICOLAS DE BOURGUEIL	13,5 €	20 €
A.O.C CHINON	13 €	19 €
A.O.C CÔTES DE BOURG	14 €	22 €
A.O.C ST ÉMILION	32 €

Rosés

VIN INDIEN CÉPAGE SHIRAZ	15 €	25 €
A.O.C CÔTES DE PROVENCE	10 €	14 €
A.O.C ROSÉ DE LOIRE	10 €	14 €
A.O.C CHINON ROSÉ	12 €	18 €

Blancs

A.O.C MUSCADET	13 €	17 €
A.O.C TOURAINE SAUVIGNON	16 €

Champagne

CHAMGAGNE	65 €
-----------------	------

Carte des vins

AB

biodynamiques et naturels

Rouges

verre 14,5 cl 75 cl

RUBEN SAUMUR CHAMPIGNY	6,5 €	23 €
Domaine Bobinet			
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC	9 €	33 €
François Mikulski			
CHINON VDF	6,5 €	22 €
Les Débonnaires, Domaine Carroi Bon Air, Luc Sébille			
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC	6,5 €	22 €
Château Saint Julian			
LE FRUIT DÉFENDU LANGUEDOC VDF ..	4,5 €	... 18,5 €	
Domaine Magellan			
FAR OUEST VDF LANGUEDOC	7 €	33 €
Mylène Bru			

Rosés

MUSCADET VDF DU NOIR AU BLANC ...	4,5 €	18 €
Domaine M. Bedouet			
LE FRUIT DÉFENDU LANGUEDOC VDF ...	4,5 €	... 18,5 €	
Domaine Magellan			

Blancs

verre 14,5 cl 75 cl

SI DOUX ALSACE AOP	8 €	30 €
Les vins Pirouettes de Stéphane			
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC	7,5 €	29 €
François Mikulski			
TOURAINE SAUVIGNON VDF	6 €	20 €
Le P'tit Blanc du Tue Bœuf			
LE FRUIT DÉFENDU LANGUEDOC VDF ..	4,5 €	... 18,5 €	
Domaine Magellan			
MUSCADET VDF	4,5 €	... 18,5 €	
Domaine M. Bedouet			
POIL DE LIEVRE SAUMUR CHAMPIGNY ..	5 €	24 €
Domaine Bobinet			

Nous consulter pour les millésimes
Prix nets en euros - Service compris

Le vin biodynamique, naturel

Un vin naturel, c'est un vin élaboré :

À partir de raisins mûrs issus de l'agriculture biologique ou biodynamique ayant subi le minimum de manipulations et exempt de tout produit chimique ou de synthèse. à partir de raisins vendangés manuellement. Avec des levures et bactéries naturelles ou indigènes. Sans utiliser d'intrants œnologiques chimiques visant à accélérer la stabilisation ou à modifier le jus.


Avec des techniques douces et respectueuses de l'environnement.

Sans l'usage de soufre ou avec des dosages homéopathiques, jusqu'à 5 fois moins de soufre pour les vins rouges et 10 fois moins pour les vins blancs que les dosages autorisés par les commissions européennes.

La viticulture biodynamique

Se base sur des pratiques agricoles durables et l'utilisation d'outils légers qui respectent la vie du sol. À pour but de renforcer la plante en améliorant les échanges entre les micro-organismes du sol et le système racinaire de la vigne. A pour objectif de dynamiser les effets bénéfiques de la lumière solaire sur le système foliaire de la plante. Recherche une optimisation de l'expression du terroir. Tient compte des cycles lunaires ayant une influence sur la croissance et la vie des plantes. Utilise des composts organiques et autres préparations à base de plantes destinés à nourrir les êtres vivants du sol.

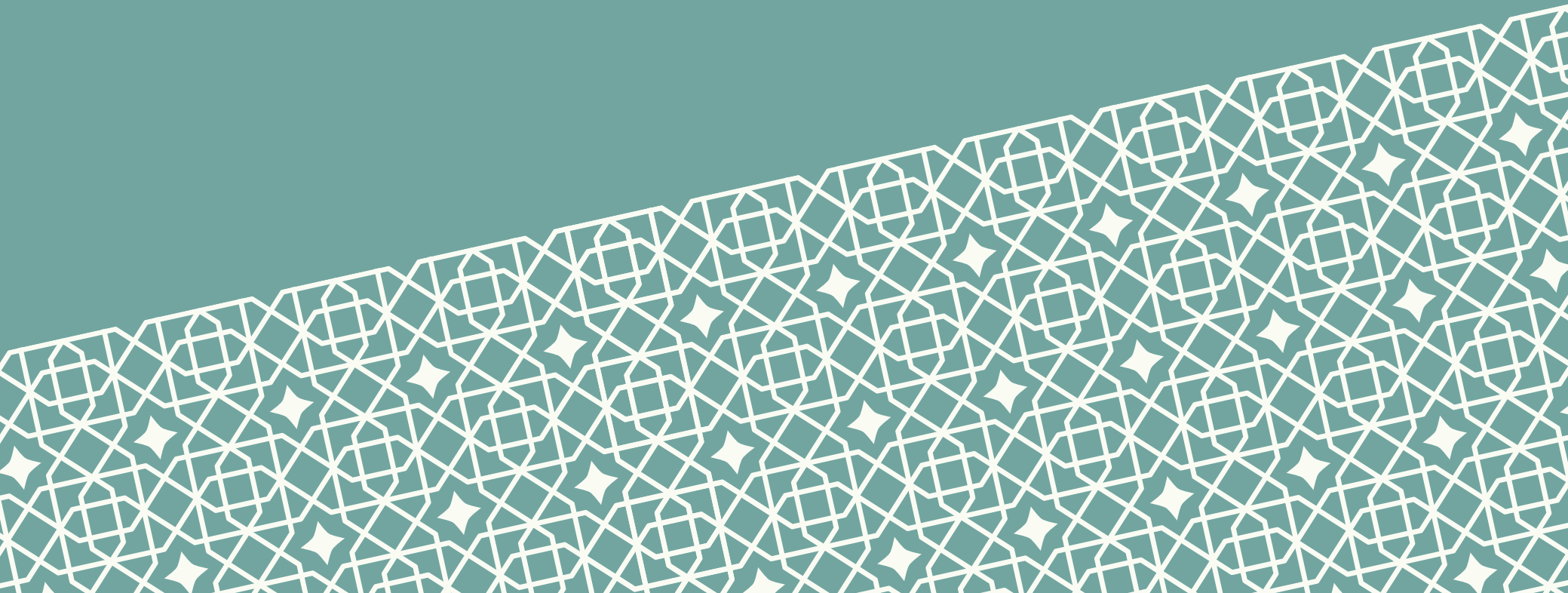
Le Vin 

Provient de vignes cultivées selon un cahier des charges précis sans désherbage chimique et sans utilisation de produits de traitement de synthèse. Est issu d'une production agricole basée sur le respect du vivant et des cycles naturels. Est contrôlé et certifié par des organismes privés gestionnaires de marque et liés au label . Est 100% bio à partir de la récolte 2012 - auparavant la vinification n'était pas réflemtée et distingué par un logo de l'Union Européenne.



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 €

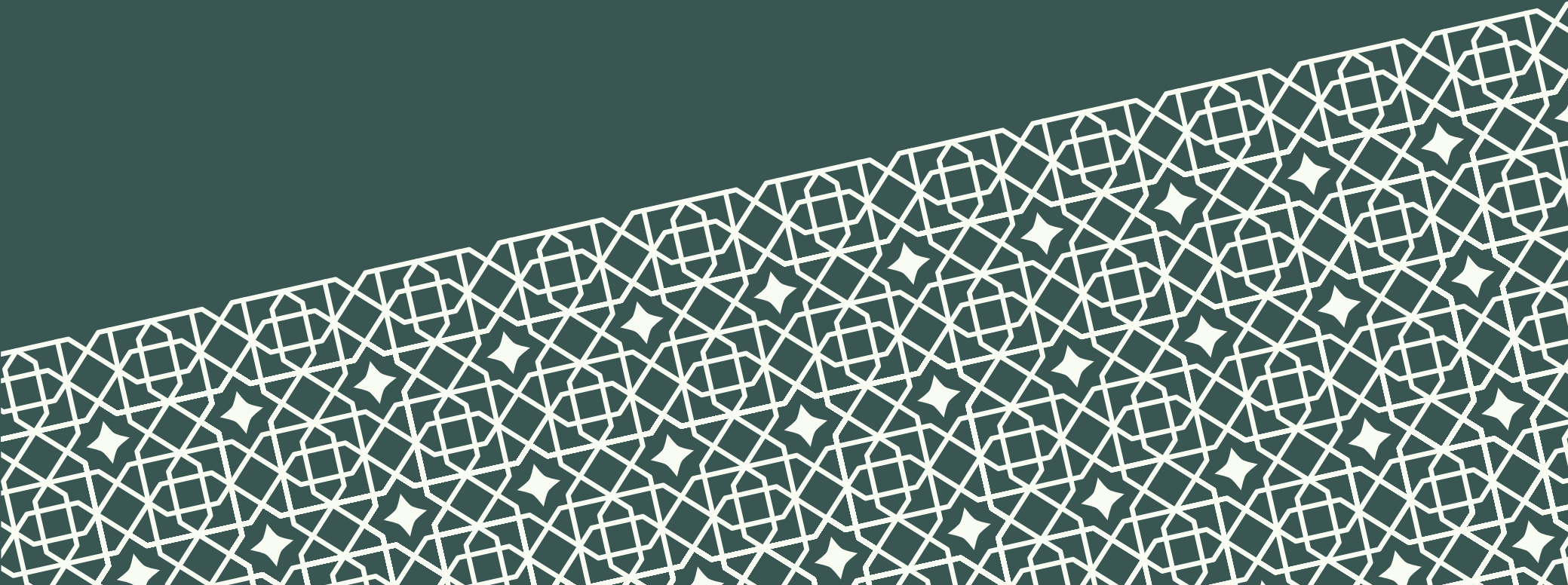
Cocktail de beignets de légumes
An assortment of vegetable fritters

RAITA 6 €

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

Nos plats

our main courses



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 d'agneau relevé aux quatre épices
Spiced lamb 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
- KARAHÍ** 18 €
Curry d'agneau avec poivrons, tomates et oignon
Lamb curry with green peppers, tomatoes and onions

Tous nos plats sont servis
avec du riz
*All our main courses are
served with rice*

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 relevé aux quatre épices
Spiced chicken curry with four spices
- TIKKA MASALA** 16 €
Curry de poulet à base d'oignons, tomates et poivrons
Chicken curry with onions, tomatoes and peppers
- 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

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

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 MASALA 16 €

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

POISSON CURRY 15 €

Filets de poisson au curry
Fillet of fish with curry

Végétarien - VEGETARIAN DISHES

DALL 12 €

Lentilles aux épices
Lentils with spices

LÉGUMES MAISONS 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 €

Épinards 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

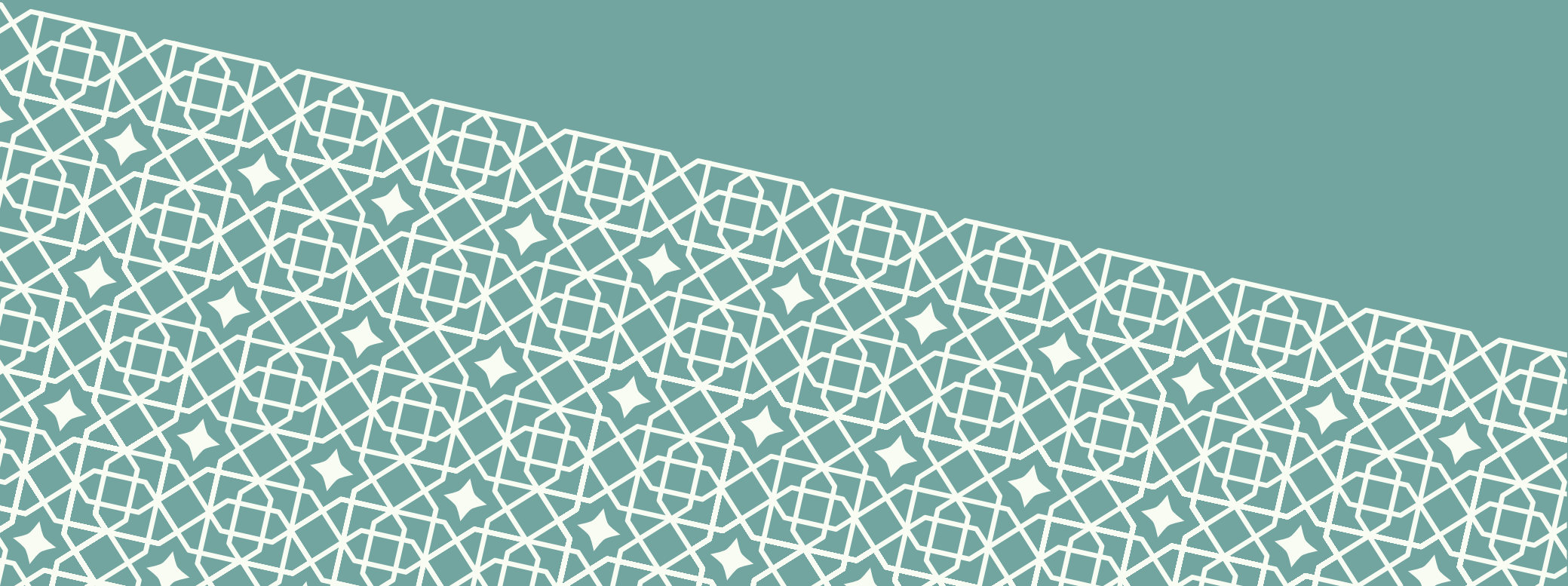
LEGUMES 15 €

Riz cuit avec légumes
Rice cooked with vegetables



Nos Menus

our menus



Entrées au choix – CHOICE OF STARTERS

POULET TIKKA

Morceaux de poulet marinés aux épices et grillés au tandoor
Chicken pieces 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

28 €

boissons
non comprises

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

23 €

boissons
non comprises

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 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, banane, menthe-chocolat

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

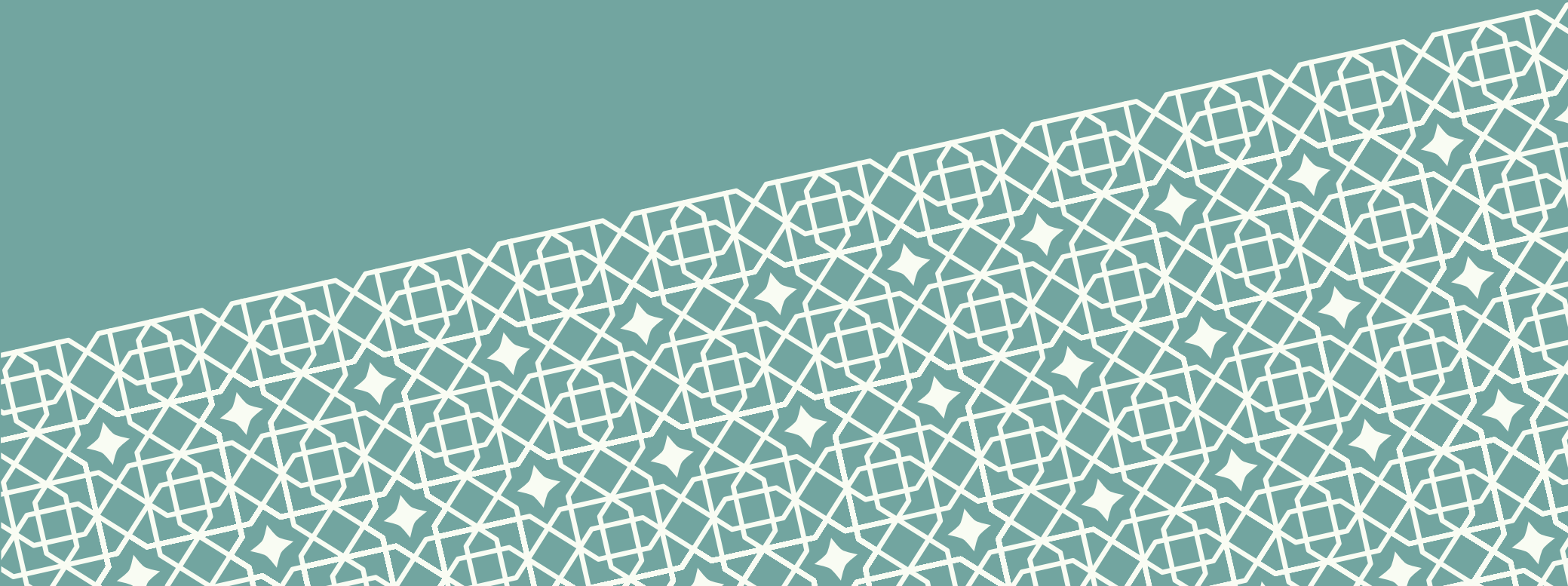
1 BOISSON AU CHOIX

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

