

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 4 €

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 4 €

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 3,5 €

Galette de farine blanche nature
Plain nan

CHAPPATI 3,5 €

Galette de farine de blé nature
Unleavened wholemeal bread

Nos entrées

our starters

POULET TIKKA 9,5 €

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

POULET TANDOORI 9 €

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 22 €

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 9 €

Soupe à base de lentilles
Lentil soup

SAMOSA LEGUMES – 2 pièces 7,5 €

Feuilletés aux légumes et ses épices
Spicy vegetable samosa

SAMOSA VIANDE – 2 pièces 8 €

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

PAKORA AUBERGINES 7 €

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

OIGNON BHAJI 5,5 €

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

MIXED PAKORA 8 €

Cocktail de beignets de légumes
An assortment of vegetable fritters

RAITA 6,5 €

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

Nos plats

our main courses

À l'agneau - LAMB DISHES

ROGANJOSH 17,5 €

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

VINDALOO 18€

Curry aux quatre épices
Curry with four spices

BANGON 18,5 €

Curry d'agneau aux aubergines
Lamb curry with eggplant

SAGWALA 18 €

Curry d'agneau aux épinards
Lamb curry with spinach

SHAHI KORMA 18 €

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

KARAH 18,5 €

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

Au boeuf - BEEF DISHES

ROGANJOSH 17,5 €

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

VINDALOO 18 €

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

SAGWALA 18 €

Curry de boeuf aux épinards
Beef curry with spinach

SHAHI KORMA 17,5 €

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 16,5 €
Poulet désossé, mariné, grillé et recuit avec une sauce
au beurre
*Boneless chicken marinated, grilled and cooked
in a butter sauce*

VINDALOO 16 €
Curry de poulet moyennement épicé à la sauce vindaloo
Medium spiced chicken curry vindaloo

TIKKA MASALA 17 €
Poulet désossé grillé au curry
Boneless grilled chicken curry

SHAHI KORMA 16 €
Curry de poulet, sauce crème de noix de cajou et beurre
*Boneless chicken in a creamy sauce with cashew nuts
and butter*

POULET PALAK 16,5 €
Poulet aux épinards
Chicken with spinach

Aux fruits de mer - SEAFOOD DISHES

CREVETTES SHAHI KORMA 18,5 €
Crevettes aux raisins et noix de cajou
Prawns with raisins and cashew nuts

CREVETTES MASALA 18 €
Curry de crevettes décortiquées, tomates, oignons,
piments verts et citrons
*Curried shelled prawns with tomatoes, onions, green chillies
and lemon*

POISSON AU CURRY 16 €
Filets de poisson sauce au curry
Fish fillets curry

POISSON MASALA 16,5 €
Filets de poissons, tomates, oignons, piments verts, citrons
Fillet of fish, tomatoes, onions, green chillies and lemon

Végétarien - VEGETARIAN DISHES

DALL 12,5 €
Lentilles aux épices
Lentils with spices

LÉGUMES MAISON 13,5 €
Légumes variés
Mixed vegetables

AUBERGINES BAHRTA 13,5 €
Aubergines au curry
Curried eggplant

PALAK PANEER 13,5 €
Curry d'épinards au fromage
Curried spinach with cheese

ALOO PALAK 12 €
Épinards cuits avec pommes de terre
Spinach cooked with potatoes

MATAR PANEER 13,5 €
Curry de petits pois avec fromage
Curried peas with cheese

PEAS PULLAO 5,5 €
Riz basmati aux petits pois, noix de cajou, raisins secs
Basmati rice with peas, cashew nuts and dried grapes fruits

RIZ BASMATI 4,5 €



Biryani

AGNEAU 19 €

Riz cuit avec la viande d'agneau

Rice cooked with lamb

POULET 18,5 €

Riz cuit avec la viande de poulet désossé

Rice cooked with boneless chicken

CREVETTES 19 €

Riz cuit avec crevettes décortiquées

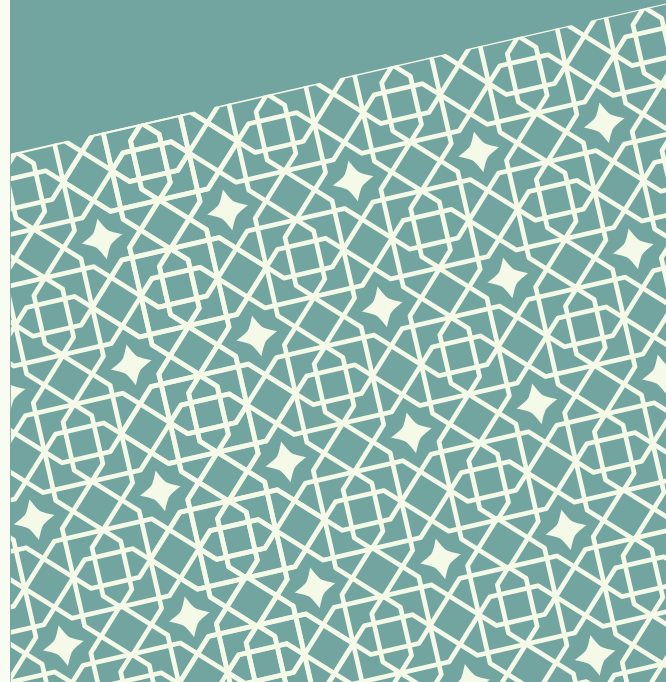
Rice cooked with prawns

LEGUMES 15,5 €

Riz cuit avec légumes

Rice cooked with vegetables

Nos Menus
our menus



29 €
*boissons
non comprises*

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

24 €
*boissons
non comprises*

Entrées au choix – CHOICE OF STARTERS

OIGNONS BHAJI

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

MATAR PANEER

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 15,5 €

*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

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

Bières

1664 25 cl	5,5 €
HEINEKEN 25 cl	5,5 €
INDIENNE 33 cl	6 €

Jus de fruits

ORANGINA 25 cl	3,5 €
SCHWEPES 25 cl	3,5 €
COCA-COLA 33 cl	4 €
JUS DE FRUITS 25 cl	3,5 €
(orange, ananas, abricot)	
PERRIER 33 cl	3,5 €
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	4,5 €	5,5 €
EVIAN	4,5 €	5,5 €

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

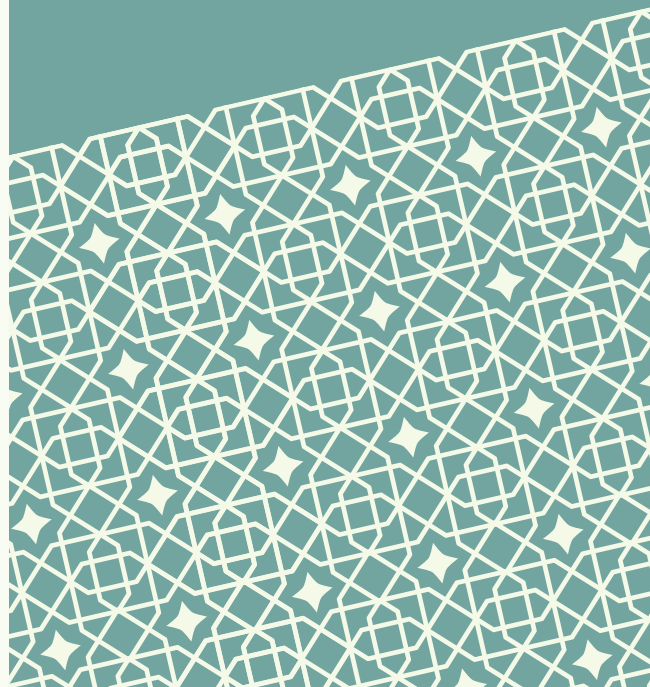
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ 2,5 €

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

VIN INDIEN	6 € 15 € 26 €
Cépage Syrah			
VIN INDIEN LA RESERVE GROVER ...	8 € 17 € 32 €
Cépage Cabernet – Sauvignon et Syrah			
AOP CÔTES DU RHÔNE	10,5 €	
Chevalier			
AOP CÔTES DU RHÔNE	15 €	
Les Terres du Roy			
AOP SAUMUR CHAMPIGNY	23 €	
Les Hauts desanziers			
AOP CHINON	13 € 19 €
Domaine de Nueil et vieillevignes			
AOP PIC SAINT LOUP	8 € 33 €
Mas de Fournel			
AOP MONTAGNE ST ÉMILION	8 € 30 €
Les vins des frangins			

Rosés

verre 14,5 cl 37,5 cl 75 cl

VIN INDIEN	6 € 15 € 26 €
Cépage Syrah			
IGP HAUT POITOU PINOT NOIR	11 € 15 €
Domaine La Rotisserie			
AOP CÔTEAU VARROIS EN PROVENCE	22 €	
Retour aux sources			

Blancs

VIN INDIEN	6 € 15 € 26 €
Cépage Syrah			
IGP CÔTE DE GASCOGNE MOELLEUX	22 €	
Joÿ			
A.O.C TOURAINE SAUVIGNON	12 € 17 €
Domaine La Rotisserie			
IGP COTEAU DU LAYON	7 € 26 €
VDF CHARDONNAY	8 € 32 €
Les Cotilles, famille Roux			

Champagne

CHAMGAGNE	43 € 65 €
Pascal Benoist			

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

Carte des vins

biodynamiques et naturels

Rouges

verre 14,5 cl 75 cl

LE DEBONAIRE CHINON 8 € 33 €
Domaine Carroi Bon Air, Luc Sébille

LE FRUIT DÉFENDU LANGUEDOC 5,5 € 19 €
Domaine Magellan

HANA MI SAUMUR CHAMPIGNY 7,5 € 31 €
Cabernet, Domaine Bobinet

MONS LA GRAVEYRE BORDEAUX 8 € 32 €
Cabernet, sauvignon, merlot

Rosés

verre 14,5 cl 75 cl

DU NOIR AU BLANC 5,5 € ... 20 €
Gamay, Domaine M. Bedouet

LE FRUIT DÉFENDU LANGUEDOC 5,5 € ... 19 €
Domaine Magellan

Blancs

VIN BLANC SAUVIGNON 8 € ... 31 €
Domaine clos Tue Boeuf

LE FRUIT DÉFENDU LANGUEDOC 5,5 € ... 19 €
Domaine Magellan

LE MUS.K.DE MELON DE BOURGOGNE 5 € ... 20 €
Domaine Bedouet



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