

# Maharaja

## SUGGESTION DU CHEF

### Entrées

---

Samosas végétarien – 3 pièces

Samosas Bœuf – 3 pièces

Samosas Poulet – 3 pièces

Poulet Tikka

Poulet Tandori

### Plats Végétariens

---

Aloo Baingain : Pommes de terre et aubergines au garam masala

Baingain Burtha : Purée d'aubergines à l'oignon et à la sauce tomate

Palak Paneer : Curry d'épinards et fromage frais

### Plats poulets

---

Murg Curry : Poulet au curry

Murg Irani : Poulet au yogourt, amandes et cardamome verte

Murg Makhani : Poulet à la tomate fraîche et crème

Murg Tikka Masala : Poulet à la sauce tomate et au lait de coco

### Plats bœufs

---

Beef Masala : Ragoût de bœuf au curry rouge

Beef Vindaloo : Emincé de bœuf à la sauce Vindaloo

### Plats agneau

---

Gosht Passanda : Agneau à la crème fraîche et amandes moulues

Gosht Curry : Agneau au curry exotique

# Maharaja

## SUGGESTION DU CHEF

### Plats crevettes

---

Kodi Madrassi State : Crevettes au curry de Madras et lait de noix de coco

Kodi Sabj : Crevettes à la coriandre fraîche piment vert et lait de noix de coco

### Plats poissons

---

Macchi Irani : Poisson au yogourt, amandes et cardamome verte

Macchi Kashmiri : Poisson à la sauce Kashmiri

### Desserts

---

Mango Cream : Crème de mangue parsemée de pistaches effilées

Shai Kulfi : Glace indienne à base de pistaches et amandes

Gajar Hawla : Halva à base de carottes râpées et fruits secs, parfumé à la cardamome

### Boissons

---

Mango lassi

Masala chai

Bière indienne Kingfisher

*Bon appétit*