

New Shalimar

Haute Gastronomie

Spécialités pakistanaïses et indiennes

Tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés et sont de première fraîcheur.

Nos viandes, poissons et pains « maison » cuits au Tandoor

four indien en terre cuite dans lequel la cuisson se fait au charbon de bois

Bon appétit !!!



Menu Anniversaire 30,00 € (par personne à partir de 10 personnes minimum)

un menu offert pour la personne qui fête son anniversaire

Wifi gratuit : Mot de passe : 01 48 94 69 30

Réservez pour vos anniversaires, mariages etc...

www.restaurant-new-shalimar.com





Les Boissons

BOISSON MAISON LASSI

- LASSI À LA MANGUE (33 cl) 4,50 €
- LASSI A LA ROSE (33 cl) 4,50 €
- LASSI A LA BANANE (33 cl) 4,50 €
- LASSI COCO (33 cl) 4,50 €
- LASSI NATURE (sucré ou salé) 4,00 €

SOFTS

- JUS D'ORANGE (25 cl) 3,00 €
- JUS D'ANANAS, JUS DE POMME (25 cl) 3,00 €
- NECTAR DE MANGUE (25 cl) 3,00 €
- LIPTON ICE TEA PECHÉ (25 cl) 3,00 €
- ORANGINA (25 cl) 3,50 €
- SPRITE (33 cl) 3,50 €
- COCA-COLA,
- COCA ZÉRO (33 cl) 3,50 €
- SCHWEPES TONIC (25 cl) 3,50 €
- SCHWEPES AGRUMES (25 cl) 3,50 €
- FANTA ORANGE (33 cl) 3,50 €
- OASIS (33 cl) 3,50 €

EAU

- EVIAN (1 bt) 5,00 €
- EVIAN (1/2 bt) 3,50 €
- BADOIT, SAN PELLEGRINO (1 bt) 5,00 €
- BADOIT, SAN PELLEGRINO (1/2 bt) 3,50 €
- PERRIER (33 cl) 4,00 €



BOISSONS CHAUDES

- THÉ INDIEN à la cardamone avec lait 3,50 €
- THÉ INDIEN à la cardamone et canelle sans lait 3,00 €
- VERVEINE ou TILLEUL ou THE VERT 3,00 €
- THÉ À LA MENTHE (menthe fraîche) 3,00 €
- CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ 2,00 €
- CAFÉ CRÈME 3,00 €
- IRISH COFFEE AVEC ALCOOL 8,00 €



COCKTAIL SANS ALCOOL

- COCKTAIL SANS ALCOOL 5,50 €
Jus d'orange, jus de mangue, jus d'annanas et sirop de rose indien
- VIRGIN MOJITO 5,50 €
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne 25cl
- VIRGIN MOJITO FRAISE 6,00 €
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sirop de fraise sucre de canne 25cl
- COCOLADA 5,50 €
Jus d'annanas, lait de coco 25cl
- PASSION TROPIC 5,50 €
Jus d'annanas, crème 25cl
- SAND ISLAND 5,50 €
Jus d'orange, fruit de la passion 25cl
- ROYAL BLUE 5,50 €
Vague bleue outre mer aux embrunts d'annanas, gingembre, cactus, citron et crème 25cl



Les Desserts



- SHALIMAR HALWA Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes 4,00 €
- KULFI Glace indienne, lait, crème fraîche et pistaches 5,00 €
- GULAB JAMUN Boulettes de lait de sirop nature (ou flambée au Grand Marnier : 2,50 € suppl.)... 4,50 €
- SALADE DE FRUITS FRAIS Pomme, banane, poires, raisins, avec sirop de fraise 4,50 €
- MANGO ICE CREAM Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue Alfonso 4,50 €
- SORBETS ET GLACES Au choix : coco, mangue, pétale de rose, citron, fruit de la passion, vanille, chocolat, fraise, (2 boules au choix) 4,00 €
- COLONEL Citron avec vodka 5,50 €



Les Entrées

Salades, Légumes, soupes

RAITA Salade de concombres au yaourt.....	5,00 €
SALADE DE CREVETTES	6,50 €
Salade, tomates, concombres, crevettes, coriandre, sauce salade	
SALADE DE POULET Salade, tomates, concombres, poulet, coriandre, sauce salade.....	6,50 €
BAINGAN BHURTA Caviar d'aubergines parfumé aux épices.....	8,00 €
DAL SOUPE Potage à base de petites lentilles jaunes.....	5,00 €



Beignets et Samossas

OIGNONS BHAJIA Beignets d'oignons à la farine de pois chiches.....	5,00 €
BEIGNETS DE CREVETTES (8 pièces) Beignets de crevettes parfumés aux épices.....	6,50 €
BEIGNETS DE LEGUMES (4 pièces) Beignets de pommes de terre et aubergines.....	5,00 €
SAMOSSA LEGUMES (2 pièces) Cornet frit farci aux légumes.....	5,50 €
SAMOSSA VIANDE (2 pièces) Cornet frit farci à la viande hachée d'agneau.....	6,50 €
ASSORTIMENTS DE BEIGNETS (6 pièces)	13,50 €
Beignets d'oignons, samossa légumes, beignets de légumes (2 pers.)	



Poulets et Caille

POULET TANDOORI Cuisse de poulet tendre mariné puis rôti au charbon de bois.....	6,50 €
POULET TIKKA (4 pièces) Morceaux de blanc de poulet mariné, grillé aux arômes.....	7,00 €
POULET PUDINA (4 pièces)	7,50 €
Morceaux de blanc de poulet mariné, grillé avec une sauce menthe fraîche.....	
CAILLES TANDOORI (2 pièces) Caille tendre marinée au safran et grillée.....	9,00 €



Agneau

SEEKH KABAB (2 pièces) Agneau haché safrané et moulé sur la broche.....	6,50 €
AGNEAU TIKKA (4 pièces) Morceaux d'agneau dégraissé macéré et préparé à la broche.....	8,50 €
BARRAH KABAB Gigot d'agneau mariné et grillé au tandoor.....	8,00 €



Poissons, gambas

POISSON TIKKA (4 pièces) Filet de lieu noir macéré et préparé à la broche.....	8,00 €
GAMBAS TANDOORI (2 pièces)	22,00 €
Gambas marinées, grillées au safran à la façon «Ile de Bombay»	



Mix

SHALIMAR MIXT GRILL	9,50 €
Morceaux d'agneau, poulet et poisson macérés puis grillés au tandoor	
MIXED GRILL	19,50 €
poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab, samossa légumes, beignets d'aubergines (2 pers.)	



Les pains Maison

NAN Pâte à pain levée à base de farine de blé.....	2,00 €
PARATHA Galette de seigle au beurre non levée.....	3,50 €
NAN FROMAGE Pâte à pain levée bourrée au fromage doux.....	3,50 €
KEEMA NAN Galette de blé farcie de viande d'agneau haché.....	4,00 €
ROTI Pâte à pain nature à base de seigle, non levée.....	2,00 €
STUFF PARATHA Galette de seigle aux légumes.....	4,00 €
GARLIC NAN Pâte à pain levée à base de farine de blé, farcie à l'ail.....	3,00 €
BUTTER NAN Pâte à pain levée à base de farine de blé au beurre.....	2,50 €
NAN FROMAGE ET AIL Pâte à pain levée bourrée au fromage et à l'ail.....	4,50 €
NAN FROMAGE PIMENT ET AIL Pâte à pain levée bourrée de piment et ail.....	5,50 €
NAN FROMAGE VIANDE HACHÉE Pâte à pain levée bourrée au fromage et viande.....	5,00 €
NAN FROMAGE PIMENT Pâte à pain levée bourrée au fromage et au piment.....	5,00 €
DOUBLE NAN FROMAGE Pâte à pain levée bourrée au fromage double.....	5,00 €



Tous nos plats sont servis sans accompagnement

Les plats principaux

A emporter et sur place



Agneau



AGNEAU CURRY Agneau avec sauce curry et épices indiennes et coriandre..... 11,50 € normal

AGNEAU CHILY Agneau préparé avec de la sauce, coriandre, très épicé..... 12,00 € légèrement pimenté

AGNEAU SHAHI KORMA Agneau préparé à la noix de cajou, beurre et épices 12,50 € doux

AGNEAU MADRAS Agneau préparé au gingembre et aux épices..... 12,00 € légèrement pimenté

AGNEAU VINDALOO Agneau préparé avec pomme de terre dans une vingtaine d'épices 12,50 € légèrement pimenté

AGNEAU TIKKA MASSALA Agneau macéré, grillé et préparé aux épices..... 13,50 € légèrement pimenté

AGNEAU KEEMA MATAR 11,50 € normal

Agneau haché avec petits pois, coriandre, épices indiennes

AGNEAU PALAK Agneau préparé avec des épinards hachés..... 13,50 € normal

AGNEAU BAINGAN Agneau préparé avec des aubergines..... 14,00 € normal

AGNEAU BUTTER Agneau préparé au beurre et épices, sauce noix de cajou..... 12,50 € doux

KOFTA CURRY 11,50 € normal

Boulettes de gigot d'agneau haché sauce curry, coriandre et épices indiennes

Poulet

POULET CURRY Poulet désossé avec sauce curry et épices, indien..... 10,50 € normal

POULET JALFREZI Poulet désossé préparé avec oignons, poivrons, sauce peu épicée..... 11,50 € légèrement pimenté

POULET VINDALOO Poulet désossé préparé avec pomme de terre dans une vingtaine d'épices.. 11,50 € légèrement pimenté

POULET MADRAS Poulet désossé préparé au gingembre et aux épices..... 11,00 € légèrement pimenté

POULET SHAHI KORMA 12,00 € doux

Poulet désossé préparé à la noix de cajou, beurre et épices

BUTTER CHICKEN Blanc de poulet grillé, préparé au beurre et épices sauce noix de cajou.... 12,50 € doux

POULET TIKKA MASSALA Blanc de poulet grillé aux aromates et épices 12,50 € légèrement pimenté

POULET PALAK Poulet désossé préparé avec des épinards haché..... 12,50 € normal

POULET BAINGAN Blanc de poulet grillé avec aubergines..... 13,00 € normal

Poissons et Crevettes

POISSON SHAHI KORMA..... 12,00 € doux

Filet de lieu grillé préparé à la noix de cajou, beurre et épices

POISSON TIKKA MASSALA Filet de lieu grillé au gingembre et au citron 12,50 € légèrement pimenté

POISSON LAZEEZ Filet de lieu grillé, préparé au beurre et épices sauce noix de cajou.... 12,00 € doux

CREVETTES CURRY Crevettes décortiquées avec sauce curry et épices indiennes.... 13,00 € normal

CREVETTES MASSALA Crevettes décortiquées préparées avec tomate et coriandre... 13,50 € légèrement pimenté

CREVETTES MADRAS Crevettes décortiquées préparées à la madras..... 13,50 € légèrement pimenté

CREVETTES SHAHI KORMA 13,50 € doux

Crevettes décortiquées, à la noix de cajou, beurre, épices

CREVETTES BAINGAN 14,50 € normal

Crevettes décortiquées préparées avec des aubergines (Spécialité du chef)

GAMBAS MASSALA Gambas décortiquées au gingembre et épices..... 16,00 € légèrement pimenté

GAMBAS SHAHI KORMA 16,00 € doux

Gambas décortiquées à la noix de cajou, beurre, épices



Tous nos plats sont servis sans accompagnement

Les plats Grillés



BHUNA MURG Poulet mariné aux épices et préparé à la broche	13,00 €
BHUNA GOSHT Jarret d'agneau mariné et préparé à la broche	13,50 €
TANDOORI MIXT GRILL	15,00 €
Panaché de viandes : agneau, poulet, poisson, caille et agneau haché, beignet de crevettes	
MURG TAWA Poulet désossé préparé à la façon «Ile de Bombay»	14,50 €
AGNEAU SASLIK Agneau macéré aux épices et grillé au tandoor	15,50 €
POISSON SASLIK Filet de lieu macéré aux épices et grillé au tandoor	14,50 €
GAMBAS SASLIK Gambas décortiquées préparé à la façon «Ile de Bombay».....	16,00 €
SHALIMAR SASLIK Panaché d'agneau, poulet et poisson	16,50 €

Les Biryanis



BIRYANI CREVETTES Crevettes décortiquées mijotées au riz (plat complet).....	15,50 €
BIRYANI AGNEAU Agneau désossé, mijoté au riz (plat complet).....	15,50 €
BIRYANI POULET Poulet désossé, mijoté au riz (plat complet).....	14,50 €
BIRYANI ROYAL Agneau, poulet, crevettes mijotés au riz (plat complet).....	16,50 €

Les plats végétariens



BIRYANI LEGUMES Panaché de légumes mijoté au riz (plat complet).....	13,50 €
THALI VEGETARIEN	19,50 €
Lentilles, curry épinards, subzi vegetables, raita, riz basmati, nan nature	

Les accompagnements



BAINGAN BHURTA Caviar d'aubergines et ses épices.....	8,00 €
SUBZI VEGETABLES Mélange de légumes aux herbes.....	7,50 €
DAL TADKA Petites lentilles jaunes et leurs épices.....	8,00 €
ALLOO PALAK Curry d'épinards cuit avec pomme de terre.....	8,00 €
PALAK PANEER Fromage indien cuit avec un curry d'épinards.....	8,00 €
PANEER MASSALA Fromage indien, poivrons, oignons, épices.....	8,50 €
ALOO GOBHI Pommes de terre et choux-fleurs.....	8,50 €
MATTER PANEER Petit pois cuit avec fromage indien.....	8,00 €
BOMBAY ALLOO Pomme de terre au cumin et épices.....	7,00 €
RAITA Salade de concombres au yaourt.....	5,00 €
PIESSE PULLAO Riz basmati avec petits pois.....	5,00 €
KASHMIRI PULLAO	4,50 €
Riz basmati cuit à l'étuvée, safran, raisin, noix de cajou et fruits	
RIZ BASMATI Riz basmati, safran.....	3,50 €
FRITES Pomme de terre.....	3,50 €



Menu enfant

(- de 8 ans) 9,00 €

POULET TIKKA + RIZ OU FRITES + 1 BOULE SORBET



MENU MIDI THALI 14,00 € jusqu'à 14h30

Uniquement le midi sur place du lundi au Dimanche sauf jours fériés, sur place et à emporter



Thali n° 1

POISSON TIKKA

Poisson macéré, préparé à la broche

+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt

+ **NAN FROMAGE**

+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**

DESSERTS

+ **SHALIMAR HALWA**

Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **UNE BOULE SORBET**

Thali n° 2

POULET TIKKA

Morceaux de Blancs de poulet mariné, grillé sans sauce

+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt

+ **NAN FROMAGE**

+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**

DESSERTS

+ **SHALIMAR HALWA**

Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **UNE BOULE SORBET**

Sans boisson

Thali n° 3

SAMOSSA LEGUMES

Cornet fri farci aux légumes

+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt

+ **NAN FROMAGE**

+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**

DESSERTS

+ **SHALIMAR HALWA**

Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **UNE BOULE SORBET**



MENU MIDI THALI 15,00 € jusqu'à 14h30

Uniquement le midi sur place du lundi au Dimanche sauf jours fériés, sur place et à emporter



Thali n° 4

POISSON KORMA

Filet de lieu grillé préparé à la noix de cajou, beurre, épices

+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt

+ **NAN FROMAGE**

+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**

DESSERTS

+ **SHALIMAR HALWA**

Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **UNE BOULE SORBET**

Thali n° 5

POULET CURRY

Poulet désossé avec sauce curry et épices indiennes

+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt

+ **NAN FROMAGE**

+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**

DESSERTS

+ **SHALIMAR HALWA**

Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **UNE BOULE SORBET**

Sans boisson

Thali n° 6

AGNEAU KEEMA MATAR

Agneau haché, petits pois, épices

+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt

+ **NAN FROMAGE + LEGUMES**

+ **RIZ BASMATI**

DESSERTS

+ **SHALIMAR HALWA**

Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **UNE BOULE SORBET**

Menu Midi Sada Bahar jusqu'à 14h30

tous les jours sauf jours fériés 17,00 €

sans changement de plat sur place et à emporter

ENTREES AU CHOIX Accompagné de Nan nature ou nan au fromage

POULET TANDOORI Poulet tendre mariné puis rôti au charbon de bois

ou **RAITA** Salade de concombres au yaourt

ou **SAMOSSA VIANDE** Cornet frit farci à la viande

ou **BEIGNET DE LEGUMES** Beignets de pommes de terre et aubergines

PLATS AU CHOIX (Accompagné de riz basmati)

BUTTER CHICKEN Blanc de poulet grillé, préparé au beurre et épices

ou **POULET CURRY** Poulet désossé avec sauce curry et épices indiennes

ou **BAINGAN BURTHA** Caviar d'aubergines et ses épices

ou **AGNEAU KEEMA MATAR** Agneau haché avec petits pois, coriandre, épices indiennes

DESSERTS

1 BOULE SORBET

Coco, mangue, pétale de rose, citron, fruit de la passion, vanille, chocolat, fraise,

ou **SHALIMAR HALWA** Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

Sans boisson



Menu Shalimar Midi & Soir 23,50 €

sans changement de plat sur place et à emporter

ENTREES AU CHOIX

(accompagné de Nan nature ou Nan au fromage)

POULET TIKKA Morceaux de blanc de poulet marinés et grillés aux aromates

ou **SAMOSSA LEGUMES** Cornet frit farci aux légumes

ou **OIGNONS BHADJA** Beignets d'oignons à la farine de pois chiches

ou **AGNEAU SHEEK KABAB** Agneau dégraissé macéré et préparé à la broche



PLATS AU CHOIX

(Accompagné de riz basmati)

KOFTA CURRY Boulettes de gigot d'agneau haché sauce curry, coriandre et épices indiennes

ou **POISSON SHAHI KORMA** Filet de lieu préparé à la noix de cajou, beurre et épices

ou **POULET SHAHI KORMA** Poulet préparé à la noix de cajou, beurre et épices

ou **AGNEAU CURRY** Agneau avec sauce curry et épices, indien



DESSERTS

2 BOULES SORBET

Coco, mangue, pétale de rose, citron, fruit de la passion, vanille, chocolat, fraise,

ou **SHALIMAR HALWA** Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **SALADE DE FRUITS FRAIS** Pomme, banane, poire avec raisin et sirop de fraise

ou **GULAB JAMUN** Boulettes de lait de sirop nature (ou flambée au Grand Marnier : 2,50 € suppl.)

Sans boisson

Menu New Shalimar Midi & Soir 25,50 €

sans changement de plat

tous les jours sur place et à emporter

ENTREES AU CHOIX

(accompagné de Nan au fromage ou Garlic Nan)

SHALIMAR MIXT GRILL Agneau, poulet et poisson macérés puis grillés au tandoor

ou **BARRAH KABAB** Gigot d'agneau mariné et grillé au tandoor

ou **CAILLES TANDOORI** Caille tendre marinée au safran et grillée

ou **BAINGAN BHURTA** Caviar d'aubergines parfumé aux épices

ou **SALADE DE CREVETTES** Salade, tomates, concombres, crevettes, coriandre, sauce salade



PLATS AU CHOIX (Accompagné de riz basmati)

BUTTER CHICKEN Blanc de poulet grillé, préparé au beurre et épices

ou **POULET TIKKA MASSALA** Blanc de poulet grillé aux aromates

ou **AGNEAU MADRAS** Agneau préparé au gingembre et aux épices

ou **POISSON TIKKA MASSALA** Filet de lieu grillé préparé au gingembre et citron

ou **CREVETTES SHAHI KORMA** Crevettes décortiquées, à la noix de cajou, beurre,

DESSERTS AU CHOIX

KULFI Glace indienne, lait, crème fraîche et pistaches

ou **2 BOULES SORBET** Coco, mangue, pétale de rose, citron, fruit de la passion, vanille, chocolat, fraise,

ou **SALADE DE FRUITS FRAIS** Pomme, banane, poires, raisins, avec sirop de fraise

ou **SHALIMAR HALWA** Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou **GULAB JAMUN** Boulettes de lait de sirop nature (ou flambée au Grand Marnier : 2,50 € suppl.)

Sans boisson



Le Tandoor

Le tandoor est un four indien en terre cuite.

*Cette terre particulière provient de différentes régions
et a été importée directement de l'Inde et
le four a été «modelé» dans l'établissement.*

Dans le Tandoori, la cuisson se fait au charbon de bois.

*Les viandes et poissons cuits au tandoor
ont un goût et une saveur particulière.*

*Les pains (Nan, Cheese nan, etc.)
sont plaqués directement sur les parois du four.*

