New Shalimar

Haute Gastronomie

Spécialités pakistanaises et indiennes

Tous nos produits sont rigoureusement sélectionnéset sont de première fraicheur.
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 PECHE *(25 cl)* ..... 3,00 €
ORANGINA *(25 cl)* ..... 3,50 €
SPRITE *(33 cl)* ..... 3,50 €
COCA-COLA,
COCA ZÉRO *(33 cl)* ..... 3,50 €
SCHWEPPES TONIC *(25 cl)* ..... 3,50 €
SCHWEPPES 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 fraiche, sucre de canne 25cl

VIRGIN MOJITO FRAISE ..... 6,00 €
Eau gazeuse, citron vert, menthe fraiche, sirop de fraise sucre de canne 25cl

COCOLADA ..... 5,50 €
Jus d'ananas, lait de coco 25cl

PASSION TROPIC ..... 5,50 €
Jus d'ananas, 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 fraiche 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 €

A emporter et sur place

Les Entrées

Salades, Légumes, soupes

RAITA *Salade de concombres au yaourt* ..... **5,00** €
SALADE DE CREVETTES ..... **7,50** €
Salade, tomates, concombres, crevettes, coriandre, sauce salade
SALADE DE POULET *Salade, tomates, concombres, poulet, coriandre, sauce salade* ..... **7,00** €
BAINGAN BHURTA *Caviar d'aubergines parfumé aux épices* ..... **8,00** €
DAL SOUPE *Potage à base de petites lentilles jaunes* ..... **5,50** €

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* ..... **7,00** €
BEIGNETS DE LEGUMES (4 pièces) *Beignets de pommes de terre et aubergines* ..... **5,50** €
SAMOSSA LEGUMES (2 pièces) *Cornet frit farci aux légumes* ..... **5,50** €
SAMOSSA VIANDE (2 pièces) *Cornet frit farci à la viande hachée d'agneau* ..... **6,00** €
ASSORTIMENTS DE BEIGNETS (6 pièces) *(2 pers)* ..... **13,50** €
Beignets d'oignons, samossa légumes, beignets de légumes

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 arômates* ..... **7,00** €
POULET PUDINA (4 pièces) ..... **8,00** €
Morceaux de *blanc de poulet mariné, grillé avec une sauce menthe fraîche* .....
CAILLES TANDOORI (2 pièces) *Caille tendre marinée au safran et grillée* ..... **9,50** €

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* ..... **8,50** €
CHAMP GRILL (3 pièces) *Côte d'agneau mariné et grillé au tandoor* ..... **12,50** €

Poissons, gambas

POISSON TIKKA (4 pièces) *Poisson 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 ..... **10,50** €
poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab, et poisson macérés puis grillés au tandoor
MIXED GRILL *(2 pers.)* ..... **21,00** €
poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab, samossa légumes, beignets d'aubergines

Les pains Maison

NAN *Pâte à pain levée à base de farine de blé* ..... **2,50** €
PARATHA *Galette de seigle au beurre non levée* ..... **3,50** €
NAN FROMAGE *Pâte à pain levée bourrée au fromage doux* ..... **4,00** €
KEEMA NAN *Galette de blé farcie de viande d'agneau haché* ..... **4,50** €
ROTI *Pâte à pain nature à base de seigle, non levée* ..... **2,50** €
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* ..... **3,50** €
BUTTER NAN *Pâte à pain levée à base de farine de blé au beurre* ..... **3,00** €
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* ..... **5,50** €

Tous nos plats sont sont servis sans accompagnement

Les plats principaux

A emporter et sur place

doux
légèrement pimenté
pimenté

Plus épicé à la demande

Agneau

AGNEAU CURRY *Agneau avec sauce curry et épices indiennes et coriandre* ..... **12,50** € normal

AGNEAU CHILY *Agneau préparé avec de la sauce, coriandre, très épicé* ..... **13,00** €

AGNEAU SHAHI KORMA *Agneau préparé à la noix de cajou, beurre et épices* **13,50** €

AGNEAU MADRAS *Agneau préparé au gingembre et aux épices* ..... **13,00** €

AGNEAU VINDALOO *Agneau préparé avec pomme de terre dans une vingtaine d'épices* **13,50** €

AGNEAU TIKKA MASSALA *Agneau macéré, grillé et préparé aux épices* ..... **14,00** €

AGNEAU KEEMA MATAR ..... **12,00** € normal
Agneau haché avec petits pois, coriandre, épices indiennes

AGNEAU PALAK *Agneau préparé avec des épinards hachés* ..... **14,00** € normal

AGNEAU BAINGAN *Agneau préparé avec des aubergines* ..... **14,50** € normal

KOFTA CURRY ..... **12,00** € normal
Boulettes de gigot d'agneau haché sauce curry, coriandre et épices indiennes

Poulet

POULET CURRY *Poulet désossé avec sauce curry et épices, indien* ..... **11,00** € normal

POULET JALFREZI *Poulet désossé préparé avec oignons, poivrons, sauce peu épicée* ..... **12,00** €

POULET VINDALOO *Poulet désossé préparé avec pomme de terre dans une vingtaine d'épices* .. **12,50** €

POULET MADRAS *Poulet désossé préparé au gingembre et aux épices* ..... **12,00** €

POULET SHAHI KORMA ..... **13,00** €
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* ..... **13,50** €

POULET TIKKA MASSALA *Blanc de poulet grillé aux aromates et épices* ..... **13,50** €

POULET PALAK *Poulet désossé préparé avec des épinards haché* ..... **13,50** € normal

POULET BAINGAN *Blanc de poulet grillé avec aubergines* ..... **13,50** € normal

Poissons et Crevettes

POISSON SHAHI KORMA ..... **12,50** €
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* ..... **13,00** €

POISSON LAZEEZ *Filet de lieu grillé, préparé au beurre et épices sauce noix de cajou* ..... **13,50** €

CREVETTES CURRY *Crevettes décortiquées avec sauce curry et épices indiennes* ..... **14,00** € normal

CREVETTES MASSALA *Crevettes décortiquées préparées avec tomate et coriandre* ..... **14,50** €

CREVETTES MADRAS *Crevettes décortiquées préparées au gingembre et épices* ..... **14,50** €

CREVETTES SHAHI KORMA ..... **14,50** €
Crevettes décortiquées, à la noix de cajou, beurre, épices

CREVETTES BAINGAN ..... **15,50** € normal
Crevettes décortiquées préparées avec des aubergines (Spécialité du chef)

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

GAMBAS SHAHI KORMA ..... **16,00** €
Gambas décortiquées à la noix de cajou, beurre, épices

A emporter et sur place

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

Les plats Grillés *plaque chauffante*

BHUNA MURG *Poulet mariné aux épices et préparé à la broche* ..... **13,00** €

BHUNA GOSHT *Jarret d'agneau mariné et préparé à la broche* ..... **14,00** €

TANDOORI MIXT GRILL ..... **15,50** €
Panaché de viandes : agneau, poulet, poisson, caille et agneau haché, beignet de crevettes

MURG TAWA *Poulet désossé préparé à la façon «Ile de Bombay»* ..... **15,50** €

AGNEAU SASLIK *Agneau macéré aux épices et grillé au tandoor (plaque chauffante)* ..... **16,00** €

POISSON SASLIK *Filet de lieu macéré aux épices et grillé au tandoor (plaque chauffante)* ..... **15,50** €

SHALIMAR SASLIK *Panaché d'agneau, poulet et poisson (plaque chauffante)* ..... **16,50** €

GAMBAS SASLIK *Gambas décortiquées et préparées à la façon Ile de Bombay (plaque chauffante)* ..... **16,00** €

Les Biryanis

BIRYANI CREVETTES
Crevettes décortiquées mijotées avec du riz, différentes épices, noix de cajou, raisin ..... **16,50** €

BIRYANI AGNEAU
Agneau désossé, mijoté avec du riz, différentes épices, noix de cajou, raisin ..... **16,50** €

BIRYANI POULET
Poulet désossé, mijoté avec du riz, différentes épices, noix de cajou, raisin ..... **15,50** €

BIRYANI ROYAL
Agneau, poulet, crevettes mijotés avec du riz, différentes épices, noix de cajou, raisin ..... **17,00** €

Les plats végétariens

BIRYANI LEGUMES
Panaché de légumes mijoté avec du riz, différentes épices, noix de cajou, raisin ..... **14,50** €

THALI VEGETARIEN
Lentilles, curry épinards, subzi vegetables, raïta, riz basmati, nan nature ..... **19,50** €

Les accompgnements et plats végétariens

BAINGAN BHURTA *Caviar d'aubergines et ses épices* ..... **8,00** €

SUBZI VEGETABLES *Mélange de légumes aux herbes* ..... **8,00** €

DAL TADKA *Petites lentilles jaunes et leurs épices* ..... **8,00** €

DAL SAG *Petites lentilles jaunes avec épinards, coriandre et épices indiennes* ..... **8,50** €

ALLOO PALAK *Curry d'épinards cuit avec pomme de terre* ..... **8,00** €

PALAK PANEER *Fromage indien cuit avec un curry d'épinards* ..... **8,50** €

LEGUMES SHAHI KORMA *Panaché de légumes, cuit avec crème fraîche, raisin et noix de cajou* ..... **8,50** €

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* ..... **8,50** €

BOMBEY ALLOO *Pomme de terre au cumin et épices* ..... **7,50** €

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) 9,50 €

POULET TIKKA ou NUGGETS + RIZ ou FRITES + 1 BOULE SORBET

MENU MIDI THALI 14,50 € jusqu'à 14h30

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

Thali n° 1

POISON 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 SALADE DE FRUIT

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 SALADE DE FRUIT

Thali n° 3

SAMOSSA LEGUMES
Cornet fri farçi 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 SALADE DE FRUIT

Sans boisson

MENU MIDI KOSH AHMDED 16,50 € jusqu'à 14h30

Uniquement le midi sur place du lundi au Dimanche sauf jours fériés,
Accompagnement riz basmati et nan au fromage

POULET TIKKA MASSALA Blanc de poulet grillé aux aromates et épices

ou POISSON CURRY Poisson grillé, sauce curry avec épices indiennes

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

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

---

Menu Midi Sada Bahar jusqu'à 14h30

tous les jours sauf jours fériés 17,50 €

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 mariné, grillé aux arômates*
ou RAÏTA *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,* sauce noix de cajou
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*
ou SALADE DE FRUIS FRAIS *Pomme, banane, poire avec raisin et sirop de fraise*

Sans boisson

Menu Shalimar Midi & Soir 23,50 €

sans changement de plat sur place et à emporter

ENTREES AU CHOIX

(accompagné de Nana nature ou Nan au fromage)

POULET TANDOORI *Cuisse de poulet tendre mariné puis rôti au charbon de bois*

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 *Poisson 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)

POULET TIKKA *Morceaux de blanc de poulet mariné, grillé aux arômates*

SHALIMAR MIXT GRILL *Poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab, et poisson macérés puis grillés au tandoor*

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

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

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

PLATS AU CHOIX (Accompagné de riz basmati)

BUTTER CHICKEN *Blanc de poulet grillé, préparé au beurre et épices, sauce noix de cajou*

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

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

ou POISSON TIKKA MASSALA *Poisson grillé préparé au gingembre et citron*

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

DESSERTS AU CHOIX

KULFI *Glace indienne, lait, crème fraiche 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

Menu Dégustation

Midi & Soir 32,00 €

pour 1 personne

ASSORTIMENTS D'ENTREES

(accompagné de Nana au fromage ou Nan au fromage et ail)

POULET TIKKA, AGNEAU TIKKA, SEEKH KABAB,

SAMOSSA LEGUMES, BEIGNETS D'AUBERGINES

PLATS AU CHOIX

AGNEAU TIKKA MASSALA

Agneau macéré, grillé et préparé aux épices

ou GAMBAS MASSALA

Gambas décortiquées au gingembre et épices

ou AGNEAU BAINGAN

Agneau préparé avec des aubergines

ou POULET VINDALOO

Poulet désossé et préparé avec pomme de terre dans une vingtaine d'épices

ACCOMPAGNEMENT

Riz basmati ou Caviar d'aubergines

DESSERTS AU CHOIX

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.

	€
J&B ou Johnny Walker Red Label 4 cl	5,50
Johnnie Walker Black Label 4 cl	7,00
Jack Daniel's 4 cl	7,00
Chivas Regal " 12 ans " 4 cl	7,00
Chivas Regal " 18 ans " 4 cl	8,50
Vodka ou Gin 4 cl	4,50
Vodka Orange ou Mangue 4 cl +	6,50
Gin Martini ou Gin Tonic 4 cl +	6,50
Martini Rouge ou Blanc 6 cl	4,50
Porto Rouge 6 cl	4,50
Americano ou Campari 6 cl	4,50
Ricard 2 cl	4,50
Kir vin blanc " Cassis, Mûre ou Pêche " 12 cl	4,00
Kir Indien 12 cl	4,50
Coupe de Champagne 12 cl	6,50
Kir Royal " Cassis, Mûre ou Pêche " 12 cl	7,00

Cocktails Alcoolisés

	€
Spritz 25 cl *Prosecco, Apérol, Eau pétillante, Tranches d'orange et Glaçons.*	6,50
Mojito 25 cl *Rhum cubain, jus de citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne.*	6,50
Piña Colada 25 cl *Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco.*	6,50
Zombie 25 cl *Rhum ambré, rhum blanc, liqueur d'abricot, jus de citron vert, sirop de grenadine, jus d'ananas, sirop de sucre de canne.*	6,50
Sex on the Beach 25 cl *Vodka, sirop de melon, chambord, jus d'ananas, jus de cranberry.*	6,50
Cocktail Maison 25 cl *Jus de mangue, jus d'orange, Gin, Vodka, sirop de rose Indien.*	6,50

Cocktails sans Alcool

	€
Virgin Mojito 25 cl *Citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau gazeuse.*	5,50
Virgin Mojito à la fraise 25 cl *Citron vert, menthe fraiche, sirop de fraise, sucre de canne, eau gazeuse.*	5,50
Cocolada 25 cl *Jus d'ananas, lait de coco.*	5,50
Passion Tropic 25 cl *Jus d'ananas, crème.*	5,50
Sand Island 25 cl *Jus d'ananas, fruit de la passion.*	5,50
New Shalimar 25 cl *Jus de mangue, jus d'orange, sirop de rose Indien.*	5,50

Boissons Maison Lassi

(boisson traditionnelle à base de lait fermenté)

	€
Lassi Mangue ou Banane 33 cl	4,00
Lassi Coco 33 cl	4,00
Lassi Rose 33 cl	4,00
Lassi nature (sucré ou salé) 33 cl	3,00

Bières Bouteille & Pression*

	€
Indienne 33 cl	5,50
Heineken 33 cl	4,50
Leffe 25 cl *	5,50
Leffe 50 cl *	9,50

Softs

	€
Jus de fruits ou nectars* :	
Orange, Ananas, Pomme ou Mangue* 25 cl	3,00
Ice Tea Pêche 25 cl	3,00
Orangina 25 cl	3,50
Sprite 25 cl	3,50
Limonade Pschitt 25 cl	3,00
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33 cl	3,50
Schweppes Tonic 25 cl	3,00
Schweppes Agrumes 25 cl	3,50
Fanta Orange 33 cl	3,50
Oasis Tropical 33 cl	3,50

Eaux

	€
Eau minérale Evian 100 cl	5,00
Eau minérale Evian 50 cl	3,50
Badoit 100 cl	5,00
Badoit 50 cl	3,50
San Pellegrino 100 cl	5,00
San Pellegrino 50 cl	3,50
Perrier 33 cl	4,00

Boissons chaudes

	€
Thé Indien (Cardamome avec du lait)	3,50
Thé Indien (Cardamome et cannelle sans lait)	3,00
Verveine, Tilleul, Thé vert ou Jasmin	3,00
Thé à la menthe (Menthe fraîche)	3,00
Café ou Décaféiné	2,00
Café Crème	3,00
Irish Coffee (Alcoolisé)	8,00
Café Gourmand	8,00

Digestifs

	€
Get 27, Get 31 ou Baileys 4 cl	5,00
Grand Marnier ou Cointreau 4 cl	5,00
Armagnac, Cognac, Calvados, Poire Williams ou Mirabelle 4 cl	6,00
Indien :	
Melon, Mangue, Gingembre, Cardamome, Rose, Litchi 4 cl	5,00

1 Pmc - V23-03-0041

CARTE DES BOISSONS

New Shalimar

VINS BLANCS

	14 cl €	37.5 cl €	75 cl €

Alsace

Alsace AOP — 5,00 | 12,00 | 21,00
Cave de Turckheim Riesling
Robe d'une belle couleur jaune clair, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances florales et un léger côté citronné. Sa bouche est plaisante et facile avec une belle vivacité qui le rend agréable, en laissant une impression de fraîcheur.

Val de Loire

Pouilly-Fumé AOP — 16,00 | 29,00
La Rambarde
Assemblage de différents terroirs (marnes, calcaires et silex). Avec sa robe jaune paille aux reflets verts, se fait désirable dès l'approche du nez, typique du sauvignon blanc : notes de buis et de genêts. La bouche, sur des arômes d'agrumes est vive et d'un bel équilibre.

Bourgogne

Chablis AOP — 7,00 | 18,00 | 34,00
Domaine du Colombier
Ce chablis présente un nez aux notes sucrées pâtes de fruits, entre le coing et la poire williams. Après aération, une touche minérale silex semble sous jacente. L'attaque en bouche est plus chaude et légèrement acidulée avec des saveurs florales et une finale épices poivrée.

VINS ROSÉS

	14 cl €	37.5 cl €	75 cl €

Vallée du Rhône

Luberon AOP — 23,00
Petula
Belle robe rose intense sur une teinte saumonée. Un nez de petites baies rouges, une touche Maras des bois et framboise soutenue par les épices. La bouche juteuse sur une bonne mâche en fait un rosé de caractère. Sa rondeur et de surprenantes notes de mangue et de groseille. Ce vin qui associe la puissance et la fraîcheur.

Languedoc-Roussillon

IGP Côtes Catalane — 21,00
Le Gris Domaine Lauriga Paul Mas
Couleur rose clair et cristalline. Nez est fin et subtil sur des notes fruitées et florales et une pointe acidulée. Une bouche croquante équilibrée par des notes florales et des saveurs de groseille, de grenade et de pêche blanche.

Provence

Côtes de Provence AOP — 5,00 | 11,00 | 18,00
Le Relais de Provence
Présente une belle robe lumineuse de couleur légèrement saumonée. On y décèle, au nez, des arômes de petits fruits rouges associés à quelques notes florales. La bouche est ample, puissante, fruitée et bien équilibrée. C'est un bouquet de Provence tout en finesse.

Bandol AOP — 15,00 | 28,00
Moulin de la Roque
Robe roseaux reflets rubis. Nezfin,fruité, belle longueur, avec des notes de framboise et de groseille. Bel équilibre en bouche, harmonieux, bonne fraîcheur, belle saveur fruitée. Belle attaque fraîche avec des notes de fruits rouges.

VINS ROUGES

	14 cl €	37.5 cl €	75 cl €

Alsace

Alsace AOP — 12,00 | 21,00
Cave de Turckheim Pinot Noir
Belle couleur framboise vive. Nez intense et frais arômes de fraises et de cerise, tendre, frais, croquant, gouleyant.

Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOP — 5,50 | 13,00 | 23,00
Domaine des Oliviers
Robe d'une couleur intense et brillante. Nez frais. Attaque en bouche assez ronde avec une évolution pleine de fruits, vin équilibré avec des tanins élégants et souples. Vin structuré.

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP — 11,00 | 18,00
Seigneur de Laudun - Cuvée Guillaume II
Belle couleur rubis. Nez aux arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche rondeur et finesse avec une concentration appréciable.

Bourgogne

Mâcon AOP — 26,00
Cave de Lugny
Robe rouge rubis violacé, brillante et intense. Nez aux arômes de framboise et cassis. Léger et gorgé de fruit, belle finale. Différent de son frère du sud, ce gamay bourguignon exprime un caractère et une richesse propres à son terroir d'origine.

Hautes Côtes de Beaune AOP — 16,00 | 30,00
Domaine Thevenot
Ce vin présente de très beaux arômes de fruits rouges et un équilibre subtil entre finesse et puissance.

Mercurey AOP — 44,00
Domaine de la Bressande
Robe rouge foncée brillante. Nez sur les fruits rouges et noirs, avec des notes très légèrement toastées. Une bouche pleine de fruits et de gourmandise, portée par des tanins souples et fondus.

Cru du Beaujolais

Brouilly AOP — 13,00 | 24,00
Domaine de Chatelan
C'est un vin souple, fruité (fraise, framboise,...), aux tanins discrets. La diversité des sols dont il est issu amène un équilibre certain et une structure intéressante.

Bordeaux

Bordeaux supérieur AOP — 5,50 | 11,00 | 21,00
Château de Goëlane
La robe est pourpre. Le nez d'une réelle gourmandise respire les fruits juteux et le cassis. La bouche est souple et rafraîchissante. Bel équilibre fruité sur des tanins soyeux et de tempérament. La finale se signale par son caractère gouteux.

Saint-Emilion AOP — 18,00 | 31,00
Grande Sommellerie
Robe rouge, rubis, nez franc avec des notes de fruits mûrs et d'épices. La bouche a une attaque franche et nette.

Saint-Estèphe AOP — 42,00
Château Faget
Robe pourpre sombre. Au nez, de beaux fruits rouges, aux arômes de gelée de cassis. En bouche, rondeur et fruit, puis la puissance du caractère Saint-Estèphe se dessine, puis se termine sur une finale ample avec un beau potentiel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Nos vins contiennent des sulfites, sauf mention contraire
Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

VINS INDIENS

	37.5 cl €	75 cl €

Vin d'Inde — 14,00 | 25,00
Grover's (Rouge)
Ce vin rouge a un bouquet puissant de fruits mûrs succulents, accentués par une allusion exquise d'épice.

Vin d'Inde — 14,00 | 25,00
Grover's (Rosé)
Le Syrah Rosé est un vin sec très fruité, aux arômes de framboise. Il se déguste frais en apéritif et se marie parfaitement à la cuisine indienne.

CHAMPAGNES

	12 cl €	37.5 cl €	75 cl €

Champagne AOP — 6,50 | 20,00 | 39,00
Claude Lafon Brut
Arômes fruités, bouquet intense avec des notes de fruits secs. Belle fraîcheur et dosage réussi pour un Champagne à servir en toute occasion. Une mousse fine, un beau fruité et une bouche crémeuse.

Champagne AOP — 57,00
Lanson Black Label Brut
Champagne à l'assemblage de style constant d'année en année, il est une alliance équilibrée de puissance et d'élégance, de vinosité et de finesse, caractéristique du Style Lanson.

VINS EN CARAFE

	25 cl €	50 cl €
IGP Méditerranée Merlot (Rouge)	3,50	6,00
IGP Méditerranée Merlot (Rosé)	3,50	6,00
IGP Méditerranée Chardonnay (Blanc)	3,50	6,00

Vin du Moment

Penser à rajouter l'article "Etiquettes pour Suggestion Vins" à votre commande et créer des étiquettes pour le cadre Vin du Moment

1 Primeur - 123-03-0041