

**-10 %**  
VENTE  
À EMPORTER  
IN TAKE AWAY



# SHALIMAR

CUISINE INDIENNE

101 QUAI COMMANDANT LE PRIEUR  
PORT SANTA LUCIA • 83700 SAINT RAPHAËL

RÉSERVATION EN LIGNE  
[www.shalimar-restaurant-indien.com](http://www.shalimar-restaurant-indien.com)

COMMANDE À EMPORTER  
04 94 19 03 77

# ENTRÉES / STARTERS

## PAPADAM

Galette de lentilles / Lentil galett

1,00 €

## RAÏTA

Yaourt au concombre, tomates et cumin  
Yogourt with fresh cucumber, tomato and cumin

7,00 €

## DALL SOUP

Soupe de lentilles indiennes parfumées aux épices / Spiced Indian Lentil soup

7,90 €

## OIGNON BHAJI

Beignets d'oignons marinés avec des épices / Pickled onions with spices

7,90 €

## PAKORA ALLO

Beignets de pommes de terre, farine de pois chiche / Potatoes fritter

7,50 €

## MIXTE PAKORA

Beignets de légumes / Vegetables nuggets

7,90 €

## SAMOSA VEGETABLES

Triangles fourrés aux légumes / Triangles filled with vegetables

7,90 €

## SAMOSA KEEMA

Triangles fourrés au bœuf haché / Triangles filled with ground beef

8,50 €

## FISH PAKORA

Poisson mariné et cuit dans une fine pâte citron, épices, ail et gingembre  
Marinated fish cooked in a thin lemon, garlic, ginger and spiced paste

8,90 €

## SHEEK KEBAB

Brochette de bœuf haché aux herbes, grillée au Tandoor  
Minced beef skewer grilled with Tandoor

9,50 €

## CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet marinée et grillée au Tandoor  
Marinated chicken leg grilled with Tandoor

10,50 €

## CHICKEN TIKKA

Brochette de poulet mariné et grillé au Tandoor  
Marinated chicken skewer grilled with Tandoor

10,50 €

## LAMB TIKKA

Brochette d'agneau mariné et grillé au Tandoor  
Marinated lamb skewer grilled with Tandoor

11,50 €

## PRAWN TANDOORI

Gambas marinées et grillées au Tandoor  
Marinated prawns grilled with Tandoor

19,90 €

## BEIGNETS SHALIMAR

Assortiment de beignets / Assortment nuggets

12,90 €

## GRILLADES SHALIMAR

Assortiment de grillades / Assortment grilled

16,90 €

# GALETTES INDIENNES /NAAN—BREAD

NAAN NATURE	2,50€
Naan nature / Naan bread	
TANDOORI ROTI	2,50€
Naan nature avec farine de blé complet / Naan bread with whole wheat flour	
PARATHA	3,00€
Naan au beurre / Naan bread with butter	
CHEESE NAAN	4,50€
Naan au fromage / Naan bread with cheese	
STUFFED PARATHA	5,00€
Naan farci aux légumes / Naan bread with vegetables	
ONION NAAN	4,50€
Naan farci aux oignons frais / Naan bread with fresh onions	
GARLIC NAAN	4,50€
Naan farci à l'ail frais / Naan bread with fresh garlic	
CHILLY NANN	4,50€
Naan farci aux piments verts frais / Naan bread with fresh green chili	
CHEESE CHILLY NAAN	5,50€
Naan farci au fromage et aux piments verts frais Naan bread with cheese and fresh green chili	
CHEESE GARLIC NAAN	5,50€
Naan farci au fromage et à l'ail frais / Naan bread with cheese and fresh garlic	
KEEMA NAAN	5,00€
Naan farci au boeuf haché et aux herbes Naan bread with minced beef and herbs	
PESHWARI NAAN	5,00€
Naan sucré farci aux fruits secs / Sweet naan bread with dry fruits	

## POULET / CHICKEN

### SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

CHICKEN ROGAN JOSH	14,90€
Poulet cuisiné au curry / Chicken with curry	
CHICKEN KORMA	16,90€
Poulet mariné avec safran, cuisiné avec crème, noix de cajou et amandes Chicken marinated with safran and cashew nuts, almonds in a creamy sauce	
BUTTER CHICKEN	16,90€
Poulet grillé au Tandoor, cuisiné dans une sauce onctueuse: tomates, crème et beurre / Grilled Tandoor chicken with a creamy tomato sauce and butter	
MANGO CHICKEN	16,90€
Poulet cuit dans une sauce crémeuse à la mangue et à la cardamome verte / Chicken with creamy mango sauce with green cardamon	

## CHICKEN KARAH

Poulet cuisiné avec poivrons, tomates et parfumé aux épices  
Chicken with sweet peppers, tomatoes and spices

15,90€

## CHICKEN KAMASUTRA

Poulet cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices  
Chicken with ginger, onions and spices

15,90€

## CHICKEN SAGWALA

Poulet avec épinard cuisiné dans une sauce curry  
Chicken with spinach in a curry sauce

16,90€

## CHICKEN TIKKA MASALA



16,90€

Poulet grillé au Tandoor cuisiné dans une sauce relevée

Chicken grilled in Tandoor oven with a spicy sauce

## CHICKEN MADRAS



15,90€

Poulet cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry épicee

Chicken in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced

## CHICKEN KOLHAPURI



15,90€

Poulet cuisiné au curry avec graines de pavot, sésame et piment rouge

Curry chicken with poppy seed, sesame and red pepper

## CHICKEN VINDALOO



15,90€

Spécialité de Goa avec poulet, piments, garam masala, ail

Hot spicy speciality from Goa made with chicken, chili, garam masala, garlic

## AGNEAU / LAMB

### SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

#### LAMB ROGAN JOSH

16,90€

Agneau cuisiné au curry / Lamb with curry

#### LAMB SHAHI KORMA

18,90€

Agneau cuisiné avec crème, noix de cajou et amandes

Lamb with cashew nuts, almonds in a creamy sauce

#### LAMB KARAH

17,90€

Agneau cuisiné avec poivrons et parfumé aux épices

Lamb with sweet peppers and spices

#### LAMB KAMASUTRA

17,90€

Agneau cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux

épices / Lamb with ginger, onions and spices

#### LAMB SAGWALA

18,90€

Agneau avec épinard cuisiné dans une sauce curry

Lamb with spinach in a curry sauce

#### LAMB TIKKA MASALA



18,90€

Agneau grillé au Tandoor cuisiné dans une sauce relevée

Lamb grilled in Tandoor oven with a spicy sauce

#### LAMB JUNGLI



17,90€

Curry d'agneau relevé, spécialité du Rajasthan

Lamb with curry, rajastan speciality

## LAMB MADRAS

17,90€

Agneau cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry subtilement épiceé

*Lamb in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced*

## LAMB VINDALOO

17,90€

Spécialité de Goa avec Agneau, piments, garam masala, ail

*Hot spicy speciality from Goa made with lamb, chili, garam masala, garlic*

# boeuf / BEEF

## SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

### KEEMA MATAR

17,90€

Boeuf haché avec petits pois / *Minced beef with peas*

### KOFTA KASHMIR

18,90€

Brochette de boeuf haché aux herbes, grillées au Tandoor avec fromage cuisiné dans une sauce tomate, oignons

*Minced beef skewer with grilled Tandoor herbs and cheese in a tomato and onion sauce*

17,90€

### BŒUF ROGAN JOSH

Bœuf cuisiné au curry / *Beef with curry*

### BŒUF SHAHI KORMA

18,90€

Bœuf cuisiné avec crème, noix de cajou et amandes

*Lamb with cashew nuts, almonds in a creamy sauce*

### KEBAB KARAHİ

17,90€

Bœuf cuisiné avec poivrons et parfumé aux épices

*Lamb with sweet peppers and spices*

### BŒUF KAMASUTRA

17,90€

Bœuf cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices

*Lamb with ginger, onions and spices*

### BŒUF JUNGLI

17,90€

Curry de bœuf relevé, spécialité du Rajasthan

*Lamb with curry, rajasthan speciality*

### BŒUF MADRAS

17,90€

Bœuf cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry subtilement épiceé

*Lamb in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced*

### BŒUF VINDALOO

17,90€

Spécialité de Goa avec bœuf, piments, garam masala, ail

*Hot spicy speciality from Goa made with lamb, chili, garam masala, garlic*

# poissons / FISH

## SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

### FISH KAMASUTRA

18,50€

Poisson cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices / *Fish with ginger, onions and spices*

### FISH KORMA

18,50€

Poisson cuit dans une sauce épicee aux amandes, noix de cajou et crème / *Fish cooked in a spicy sauce with almonds and cashews*

### FISH MADRAS

18,50€

Poisson cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry subtilement épicee

*Fish in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced*

### PRAWNS KASHMIRI

24,90€

Gambas cuites dans une julienne d'oignons, tomates, poivrons avec coriandre pilée et graine de cumin

*Prawns cooked with julienned onions, tomatoes and sweet peppers with coriander and cumin seeds*

### PRAWNS MASALA

24,90€

Gambas grillées au Tandoor cuisinées dans une sauce relevée

*Prawns grilled in Tandoor oven with a spicy sauce*

### PRAWNS KAMASUTRA

24,90€

Gambas cuisinées avec gingembre, oignons et tomate parfumé aux épices / *Prawns with ginger, onions and spices*

### SHRIMPS MANGO

18,50€

Crevettes cuites dans une sauce crémeuse à la mangue et à la cardamome verte / *Shrimps with creamy mango sauce with green cardamom*

### SHRIMPS JALFRAZI

18,50€

Crevettes cuisinées avec une julienne d'oignons, poivrons et tomates avec coriandre fraîche et graines de cumin

*Shrimps with sweet onions, peppers and tomatoes with fresh coriander and cumin seed*

### SHRIMPS MALABAR

18,50€

Crevettes cuisinées avec du lait de coco, citrons, coriandre fraîche, tomates / *Shrimps with coconut milk, lemon, fresh coriander and tomatoes*



# biryani / BIRYANI

Ce plat à base de riz, est préparé avec des épices et au choix : viandes, poissons ou légumes. Il a été importé par les voyageurs musulmans. Il constituait un plat festif à la cour des empereurs Moghols.

## BIRYANI LEGUMES

19,90€

Riz basmati avec légumes de saison cuisinés dans la sauce parfumée du chef / Basmati rice and vegetables cooked with delicious chef sauce

## BIRYANI POULET

21,90€

Riz basmati avec poulet cuisinés dans la sauce parfumée du chef Basmati rice and chicken cooked with delicious chef sauce

## BIRYANI BOEUF

21,90€

Riz basmati avec bœuf cuisinés dans la sauce parfumée du chef Basmati rice and chicken cooked with delicious chef sauce

## BIRYANI AGNEAU

22,90€

Riz basmati avec agneau cuisinés dans la sauce parfumée du chef Basmati rice and lamb cooked with delicious chef sauce

## BIRYANI CREVETTES

22,90€

Riz basmati avec crevette cuisinés dans la sauce parfumée du chef Basmati rice and shrimps cooked with delicious chef sauce

## BIRYANI MIXTE

24,90€

Riz basmati avec poulet, agneau et crevettes cuisinés dans la sauce parfumée du chef / Basmati rice and chicken, lamb and shrimps cooked with delicious chef sauce



RETROUVEZ AU RESTAURANT NOS MENUS\*

**Menu du midi**  
**18,50€**

(Uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf les jours fériés)

**Menu du midi et soir**  
**à partir de 24,90€**

\*Uniquement sur place

# **riz basmati / BASMATI RICE**

<b>RICE PULLAO</b>	4,20€
Riz basmati parfumé au cumin / Basmati rice with cumin seeds	
<b>PEAS PULLAO</b>	5,50€
Riz basmati avec petit pois / Basmati rice with peas	
<b>KASHMIR PULLAO</b>	5,50€
Riz basmati avec fruits secs / Basmati rice with dry fruits	
<b>LAHORI PULLAO</b>	5,50€
Riz basmati avec pois chiches / Basmati rice with chickpeas	
<b>MUSHROOM PULLAO</b>	5,50€
Riz basmati avec champignons / Basmati rice with chickpeas	



# **LEGUMES / VEGETABLES**

<b>PALAK PANEER</b>	12,90€
Epinards avec fromage / Spinach with cheese	
<b>MATER PANEER</b>	12,90€
Petits pois avec fromage / Peas with cheese	
<b>MIX VEGETABLES</b>	12,90€
Légumes de saison avec une sauce curry Vegetables with curry sauce	
<b>BAIGAN BHARTA</b>	12,90€
Aubergines grillées au Tandoor, épicées Eggplants grilled in Tandoor oven with spices	
<b>VEGETABLES KORMA</b>	12,90€
Légumes de saison cuisinés avec crème, noix de cajou et amandes / Vegetables with cashew nuts, almonds in a creamy sauce	
<b>DALL TADKA</b>	12,90€
Lentilles indiennes / Indian lentil	
<b>BOMBAY ALLO</b>	12,90€
Pommes de terre cuites avec tomates et cumin Potatoes with tomatoes and cumin seeds	
<b>ALOO PALAK</b>	12,90€
Epinards et pommes de terre parfumés aux épices Spinach and potatoes with spices	
<b>ALOO GOBI</b>	
Pommes de terre et choux fleurs parfumés aux épices Spinach and potatoes with spices	

# DESSERTS / DESSERTS

## GAJAR HALWA

Gâteau de carottes aux fruits secs / Carrots cake with dry fruits

6,50 €

## HALWA

Gâteau de semoule indienne aux fruits secs

Semolina cake with dry fruits

6,50 €

## KHEER

Riz au lait aux fruits secs / Rice pudding with dry fruits

6,50 €

## PISTA KULFI

Glace Indienne avec pistaches, amandes, coco parfumée  
à la cardamome verte et sirop de rose

Indian ice cream with dry fruits and green cardamon and rose syrup

7,50 €

## PESHWARI NAAN / ICE CREAM

Naan sucré farci aux fruits secs avec une boule de glace vanille  
Sweet naan bread with dry fruits and a scoop vanilla ice cream

7,50 €

## LASSI Sucré, Salé ou Nature

Boisson indienne à base de yaourt / Indian drink with yogourt

6,00 €

## LASSI MANGUE

Boisson indienne à base de yaourt avec pulpe de mangue

Indian drink with yogourt and mango pulp

7,00 €

## LASSI ROSE

Boisson indienne à base de yaourt parfumée au sirop de rose

Indian drink with yogourt and rose syrup

7,00 €

## GLACES / ICE CREAM, 2 Parfums au choix:

Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, Pistache, Mangue, Citron,  
Fraise, Poire, Cassis, Noix de coco

7,00 €

## COUPE COLONEL

Sorbet citron avec vodka / Lemon sorbet with vodka

10,00 €

## COUPE SHALIMAR

Sorbet mangue avec liqueur de mangue

Mango sorbet with mango liqueur

10,00 €

## CAFÉ GOURMAND

Café avec trois pâtisseries Indiennes / Coffee with 3 Indian pastries

8,50 €

## THE GOURMAND

Thé avec trois pâtisseries Indiennes / Coffee with 3 Indian pastries

10,00 €



# SHALIMAR

CUISINE INDIENNE



101 QUAI COMMANDANT LE PRIEUR  
PORT SANTA LUCIA • 83700 SAINT RAPHAËL

RÉSERVATION EN LIGNE  
[www.shalimar-restaurant-indien.com](http://www.shalimar-restaurant-indien.com)

COMMANDÉ À EMPORTER  
04 94 19 03 77