



# 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

<b>PAPADAM</b> Galette de lentilles / <i>Lentil galett</i>	1,00 €
<b>RAÏTA</b> Yaourt au concombre, tomates et cumin <i>Yogourt with fresh cucumber, tomato and cumin</i>	7,00 €
<b>DALL SOUP</b> Soupe de lentilles indiennes parfumées aux épices / <i>Spiced Indian Lentil soup</i>	7,90 €
<b>OIGNON BHABI</b> Beignets d'oignons marinés avec des épices / <i>Pickled onions with spices</i>	7,90 €
<b>PAKORA ALLO</b> Beignets de pommes de terre, farine de pois chiche / <i>Potatoes fritter</i>	7,50 €
<b>MIXTE PAKORA</b> Beignets de légumes / <i>Vegetables nuggets</i>	7,90 €
<b>SAMOSIA VEGETABLES</b> Triangles fourrés aux légumes / <i>Triangles filled with vegetables</i>	7,90 €
<b>SAMOSIA KEEMA</b> Triangles fourrés au bœuf haché / <i>Triangles filled with ground beef</i>	8,50 €
<b>FISH PAKORA</b> Poisson mariné et cuit dans une fine pâte citron, épices, ail et gingembre <i>Marinated fish cooked in a thin lemon, garlic, ginger and spiced paste</i>	8,90 €
<b>SHEEK KEBAB</b> Brochette de boeuf haché aux herbes, grillée au Tandoor <i>Minced beef skewer grilled with Tandoor</i>	9,50 €
<b>CHICKEN TANDOORI</b> Cuisse de poulet marinée et grillée au Tandoor <i>Marinated chicken leg grilled with Tandoor</i>	10,50 €
<b>CHICKEN TIKKA</b> Brochette de poulet mariné et grillé au Tandoor <i>Marinated chicken skewer grilled with Tandoor</i>	10,50 €
<b>LAMB TIKKA</b> Brochette d'agneau mariné et grillé au Tandoor <i>Marinated lamb skewer grilled with Tandoor</i>	11,50 €
<b>PRAWN TANDOORI</b> Gambas marinées et grillées au Tandoor <i>Marinated prawns grilled with Tandoor</i>	19,90 €
<b>BEIGNETS SHALIMAR</b> Assortiment de beignets / <i>Assortment nuggets</i>	12,90 €
<b>GRILLADES SHALIMAR</b> Assortiment de grillades / <i>Assortment grilled</i>	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

<b>CHICKEN KARAH</b>	15,90€
Poulet cuisiné avec poivrons, tomates et parfumé aux épices <i>Chicken with sweet peppers, tomatoes and spices</i>	
<b>CHICKEN KAMASUTRA</b>	15,90€
Poulet cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices <i>Chicken with ginger, onions and spices</i>	
<b>CHICKEN SAGWALA</b>	16,90€
Poulet avec épinard cuisiné dans une sauce curry <i>Chicken with spinach in a curry sauce</i>	
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> 	16,90€
Poulet grillé au Tandoor cuisiné dans une sauce relevée <i>Chicken grilled in Tandoor oven with a spicy sauce</i>	
<b>CHICKEN MADRAS</b>  	15,90€
Poulet cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry épicée <i>Chicken in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced</i>	
<b>CHICKEN KOLHAPURI</b>  	15,90€
Poulet cuisiné au curry avec graines de pavot, sésame et piment rouge <i>Curry chicken with poppy seed, sesame and red pepper</i>	
<b>CHICKEN VINDALOO</b>   	15,90€
Spécialité de Goa avec poulet, piments, garam masala, ail <i>Hot spicy speciality from Goa made with chicken, chili, garam masala, garlic</i>	

## AGNEAU / LAMB

### SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

<b>LAMB ROGAN JOSH</b>	16,90€
Agneau cuisiné au curry / <i>Lamb with curry</i>	
<b>LAMB SHAHI KORMA</b>	18,90€
Agneau cuisiné avec crème, noix de cajou et amandes <i>Lamb with cashew nuts, almonds in a creamy sauce</i>	
<b>LAMB KARAH</b>	17,90€
Agneau cuisiné avec poivrons et parfumé aux épices <i>Lamb with sweet peppers and spices</i>	
<b>LAMB KAMASUTRA</b>	17,90€
Agneau cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices / <i>Lamb with ginger, onions and spices</i>	
<b>LAMB SAGWALA</b>	18,90€
Agneau avec épinard cuisiné dans une sauce curry <i>Lamb with spinach in a curry sauce</i>	
<b>LAMB TIKKA MASALA</b> 	18,90€
Agneau grillé au Tandoor cuisiné dans une sauce relevée <i>Lamb grilled in Tandoor oven with a spicy sauce</i>	
<b>LAMB JUNGLI</b> 	17,90€
Curry d'agneau relevé, spécialité du Rajasthan <i>lamb with curry, rajasthan speciality</i>	

### LAMB MADRAS

17,90€

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

*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*

#### BŒUF ROGAN JOSH

17,90€

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 KARAH

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 épicée

*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 épicée 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 épicée  
*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 cardamon*
- 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 cocnut 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 BŒUF

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

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



# LEGUMES / VEGETABLES

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



# DESSERTS / DESSERTS

<b>GAJAR HALWA</b> Gâteau de carottes aux fruits secs / Carrots cake with dry fruits	6,50 €
<b>HALWA</b> Gâteau de semoule indienne aux fruits secs <i>Semolina cake with dry fruits</i>	6,50 €
<b>KHEER</b> Riz au lait aux fruits secs / Rice pudding with dry fruits	6,50 €
<b>PISTA KULFI</b> Glace Indienne avec pistaches, amandes, coco parfumée à la cardamome verte et sirop de rose <i>Indian ice cream with dry fruits and green cardamon and rose syrup</i>	7,50 €
<b>PESHWARI NAAN / ICE CREAM</b> Naan sucré farci aux fruits secs avec une boule de glace vanille <i>Sweet naan bread with dry fruits and a scoop vanilla ice cream</i>	7,50 €
<b>LASSI Sucré, Salé ou Nature</b> Boisson indienne à base de yaourt / Indian drink with yogourt	6,00 €
<b>LASSI MANGUE</b> Boisson indienne à base de yaourt avec pulpe de mangue <i>Indian drink with yogourt and mango pulp</i>	7,00 €
<b>LASSI ROSE</b> Boisson indienne à base de yaourt parfumée au sirop de rose <i>Indian drink with yogourt and rose syrup</i>	7,00 €
<b>GLACES / ICE CREAM, 2 Parfums au choix:</b> Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, Pistache, Mangue, Citron, Fraise, Poire, Cassis, Noix de coco	7,00 €
<b>COUPE COLONEL</b> Sorbet citron avec vodka / Lemon sorbet with vodka	10,00 €
<b>COUPE SHALIMAR</b> Sorbet mangue avec liqueur de mangue <i>Mango sorbet with mango liqueur</i>	10,00 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Café avec trois pâtisseries Indiennes / Coffee with 3 Indian pastries	8,50 €
<b>THE GOURMAND</b> 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)**

**COMMANDE À EMPORTER  
04 94 19 03 77**