



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

- CHICKEN KARAHİ** 15,90€  
 Poulet cuisiné avec poivrons, tomates et parfumé aux épices  
*Chicken with sweet peppers, tomatoes and spices*
- CHICKEN KAMASUTRA** 15,90€  
 Poulet cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices  
*Chicken with ginger, onions and spices*
- CHICKEN SAGWALA** 16,90€  
 Poulet avec épinard cuisiné dans une sauce curry  
*Chicken with spinach in a curry sauce*
- 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 épicée  
*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 KARAHİ** 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, rajasthan speciality*

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 KARAHY 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

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



# LEGUMES / VEGETABLES

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

# DESSERTS / DESSERTS

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