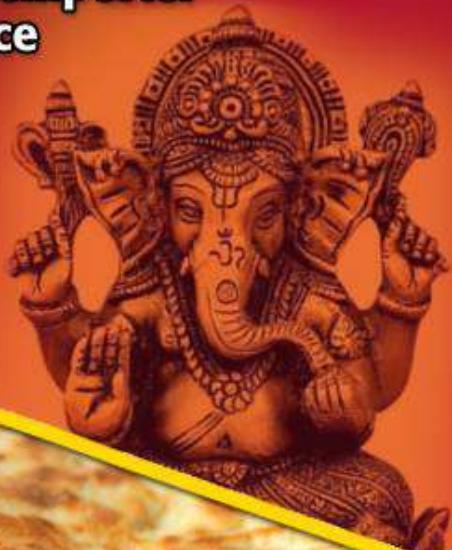


# LA MAHARANI

Restaurant Spécialités Sri Lankaises et Sud de l'Inde  
Traiteur - Réceptions - Plats à emporter  
Consommation sur place

Ouvert Du Lundi au Samedi  
de 11h30 à 15h00  
et 18h30 à 23h00



**OUVERT  
MIDI ET SOIR**

Réservations au  
**0590 26 00 44 / 0690 19 93 31**



Immeuble La Rotonde  
1<sup>er</sup> Etage - Rue René Rabat JARRY 97122 BAIE-MAHAULT  
[fb.com/Restaurant-Indien-La-Maharani](https://www.facebook.com/Restaurant-Indien-La-Maharani)

# Tandoori

Tous les tandoori sont servis avec du lemon rice..

Si vous souhaitez au autre riz, c'est 1€ de plus.



## Chicken Tandoori

Poulet mariné aux épices et grillé au tandoor

14.00€

## Irani Kebab

Spécialité du Sud de l'Inde, haut de cuisse de poulet mariné aux épices, cuit au tandoor

15.00 €

## Rashmi Kebab

Spécialité du Sri Lanka, à base de blanc de poulet

15.00 €

## Lamb Bodhi Kebab

Dés d'agneau macérés dans des épices parfumées, cuits au tandoor

17.00 €

## Dill Shrimp Tikka

Crevettes marinées et grillées au tandoor

24.00 €

## Tandoori mixed grill

Assortiment de brochettes dorées au tandoor

(2 pcs poulet tikka, 2 pcs agneau tikka, 1 pc fish tikka, 2 pcs prawn tikka) 24.00 €

# Biryani

## Mutton Biryani

Agneau assaisonné aux épices traditionnelles à base de sauce curry et mijoté avec riz basmati



19.00 €

## Chicken Biryani

Poulet assaisonné aux épices traditionnelles à base de sauce curry et mijoté avec riz basmati

19.00 €

## Prawn Biryani

Crevettes assaisonnées aux épices traditionnelles à base de sauce curry et mijoté avec riz basmati

19.00 €

## Mix Biryani

Agneau, Poulet et Crevettes assaisonnées aux épices traditionnelles à base de sauce curry et mijoté avec riz basmati

24.00 €

# Vegetables

## Dhaal Chennai

Lentilles de Madras mijotées



8.00 €

## Baingain Burtha

Fondue d'aubergines dorées au tandoor aux herbes sèches

8.00 €

## Channa Massala Madras

Pois chiches recette Madras

8.00 €

## Sabzi Mixte

Epinards hachés cuits au fromage et aux épices indiennes

8.00 €

## Aloo Kobi

Pommes de terre et choux fleurs mijotés avec sauce Himalaya

8.00 €

Tournez svp ➔

# Entrées

## Pakorra (4 pièces)

Beignets (aubergine, oignon, pommes de terre) 4.50 €

## Gobi pakorra (4 pièces)

Beignets de choux-fleurs 4.50 €

## Shrimp pakorra (4 pièces)

Beignets de crevettes 4.50 €

## Fish pakorra (4 pièces)

Beignets de poisson 4.50 €

## Samossa meat (4 pièces)

Beignets triangulaires de viande hachée et légumes (viande d'origine Pologne) 4.50 €

## Samossa vegetarian (4 pièces)

Beignets triangulaires aux légumes 4.50 €

## Chicken Sixty Five (4 pièces)

Filet de poulet frit préparé à base d'épices rouges 4.50 €



# Raïta

## Tomato Raïta

Tomate au yaourt et aux épices 4.50 €



## Kashmiri Raïta

Fruits secs au yaourt et aux épices 4.50 €

## Mixed Raïta

Oignon, tomate, concombre au yaourt et aux épices de l'Inde 4.50 €

# Galettes indiennes

**Naan** (Galette indienne nature au blé cuite au four tandoor) 4.00 €

**Cheese naan** (Galette fourrée au fromage, cuite au four tandoor) 4.00 €

**Vegetarian Kulcha** (Galette fourrée à la pomme de terre, cuite au four tandoor) 4.00 €

**Garlic naan** (Galette fourrée au gingembre et ail, cuite au four tandoor) 4.00 €

**Keema naan** (Galette fourrée à la viande, cuite au four tandoor) 5.50 €

(viande d'origine Pologne)

# Rice

**Riz basmati : une variété de riz poussant dans les régions du Punjab, et, d'une qualité extraordinaire reconnue mondialement.**

**Green Peas Pulao** Riz basmati aux petits pois au curry 4.00 €

**Chenna Pulao** Riz basmati safrané aux pois chiches et épices 4.00 €

**Kashmiri Pulao** Riz basmati , fruits secs mélangés aux épices 4.00 €

**Lemon rice** Riz basmati au citron et noix de cajou 4.00 €

**Basmati Rice Safran** Riz basmati au safran parfumé naturellement 4.00 €

**Riz basmati** 4.00 €

# Curry

Tous les curry sont servis avec du riz basmati.



## Lamb curry special Sri Lanka

Agneau mariné aux épices du Sri Lanka et sauce au lait de coco 17.00 €

## Lamb Kuruma

Agneau aux amandes, sauce noix de cajou 17.00 €

## Lamb Bodi Massala

Agneau grillé au tandoor puis cuisiné au curry 19.00 €

## Lamb Palak

Curry d'agneau aux épinards moyennement épicé 17.00 €

## Mutton Pepper Fry

Agneau préparé au poivre noir concassé, oignons et pomme de terre 18.00 €

## Aloo Ghost Masala

Curry d'agneau et pommes de terre à la crème 19.00 €

## Chicken Palak

Curry de poulet aux épinards moyennement épicé 17.00 €

## Chicken Curry

Poulet mariné aux épices du Sri Lanka et sauce au lait de coco 17.00 €

## Chicken Kuruma

Poulet mariné poudre d'amandes, sauce noix de cajou et sauce curry 17.00 €

## Butter Chicken Massala

Filet de poulet grillé au tandoor, puis cuisiné au curry (sans poivrons) 17.00 €

## Chicken Tikka Massala

Poulet grillé au tandoor, puis cuisiné au curry (avec poivrons) 17.00 €

## Kerala Fish Curry

Curry de poisson au lait coco et aux épices 17.00 €

## Fish Tikka Massala

Poisson grillé au tandoor, puis cuisiné au curry 17.00 €

## Shrimp Kuruma

Crevettes aux amandes et crème, marinées aux épices 19.00 €

## Shrimp Varuval

Crevettes décortiquées à la crème, à la sauce tomate et oignons 19.00 €

## Dil Shrimp Tikka Massala

Crevettes grillées au tandoor, puis cuisinées au curry 20.00 €