



Cliquez sur l'image!

ACCUEIL NOTRE CARTE NOS MENUS NOS BOISSONS LOCALISATION LIENS

Notre Carte

Nos entrées

BEIGNETS

PAKORA BAIGAN (beignets d'aubergine avec farine de pois chiches et coriandre) -6,00€ PAKORA ALOU (beignets de pommes de terre avec farine de pois chiches et cumin) -6,00 € PAKORA BAJHA (beignets d'oignons avec farine de pois chiches et épices) - 6,00€ PAKORA CREVETTES (beignets de crevettes avec farine de poix chiches, épices et meti) - 7,00€ MIX PAKORA (mélange de pakora baigan, alou, bajha et crevettes) - 7,50€ SAMOSA KHEMA (beignets de viande de boeuf hachée avec petits pois, ail, oignons et coriandre) - 6,50€ SAMOSA SABZI (beignets de légumes avec pommes de terre, ail, oignons, gingembre et petits pois) - 5,50€

MIX SAMOSA (mélange de samosa khema et samosa sabzi) - 6,50€

GRILLADES AU FOUR TANDOORI

Le Tandoori est un four traditionnel en argile dans lequel sont cuits les pains et les viandes. Les Grillades de viandes et de poissons généralement marinées avec des épices, y sont délicieuses et parfumées.

POULET TANDOORI (poulet mariné dans différentes épices et grillé au four tandoori) - 7,00€ POULET TEKKA (dés de poulet mariné dans une sauce d'épices et cuits au four tandoori) - 7,50€ AGNEAU TEKKA (dés d'agneau marinés dans une sauce d'épices et cuits au four tandoori) - 7,50€ SHISH KEBAB (viande hachée d'agneau avec oignons, gingembre, paprika et coriandre fraîche cuite en brochettes dans le four tandoori) - 6,50€ GAMBAS TANDOORI (gambas marinées dans l'ail, gingembre, curry et cuites au four tandoori) - 18,00€

POISSON TEKKA (dés de poisson marinés dans une sauce d'épices, citron et cuits au four tandoori) - 8,90€

(dés de poulet, d'agneau, de poisson grillés au four tandoori, shish kebab, divers beignets)

MIX GRILL - Pour 2 personnes : 20€

(pour une personne: 11 euros)

MIX GRILL MAHRAJA - Pour 2 personnes - 23€

(pour une personne: 12,5 euros)

(dés de poulet, d'agneau, de poisson, gambas marinés et grillés au four tandoori, shish kebab, divers beignets)

SALADES

SALADE RAITA (yaourth, tomates, concombres, sel et cumin entier) -4,50€ SALADE INDIAN (crudités de saison, dés de poulet, épices masala) -7,50€ SALADE MAHRAJA (crudités, crevettes, épices, fruits secs) - 8,50€

PAINS MAISON

NAN NATURE (pain de farine blanche, cuit au four tandoori) - 2,00€ NAN FROMAGE (pain de farine blanche avec fromage, cuit au four tandoori) - 3,20€ NAN GARLIC (pain de farine blanche avec garlic) - 3,5€ NAN KHEMA (pain de farine blanche avec de la viande hachée et des épices, cuit au four tandoori) - 3,50€ CHAPATI (farine de blé complet cuit au four tandoori) - 2,00€

PARATA (farine de blé complet cuit au beurre) - 2,50€ PARATA LEGUMES (farine de blé complet cuit au beurre, légumes et épices) - 3,00€

NAN LEGUMES (pain de farine blanche, cuit au beurre, légumes et épices) - 3,20€

Nos plats

VOLAILLES

POULET SAGWALA (dés de poulet avec épinards, crème fraîche et épices) - 11,00€ POULET TEKKA MASALA (poulet mariné cuit au fourtandoori, poivrons verts, tomates et coriandre fraîche) - 11,00€

POULET AU CURRY (curry de poulet traditionnel) - 9,00€ POULET VANDALOO (dés de poulet avec 25 épices, très parfumé) - 11,00€

POULET SHAHI KHORMA (dés de poulet aux noix de cajou, amandes, crème fraîche) - 11,50€ BUTTER CHICKEN (poulet grillé au fourtandooriavec amandes, noix de cajou, beure et cumin) - 11,50€

POULET CHAMPIGNONS (dés de poulet avec champignons, épices) - 11,00€

POULET BAIGAN (poulet, aubergines au fourtandoori, crème fraîche) - 11,50€

VIANDES

AGNEAU TEKKA MASALA (dés d'agneau marinés, cuits au fourtandoori, poivrons verts, tomates et coriandre fraîche) - 13,00€ AGNEAU AU CURRY (curry d'agneau traditionnel) - 11€

AGNEAU VANDALOO (dés d'agneau avec 25 épices, très parfumé) - 12,50€ AGNEAU CHILI (agneau avec tomates, poivrons, piments verts et coriandre) - 12,50€

AGNEAU SHAHI KHORMA (dés d'agneau aux noix de cajou, amandes, crème fraîche) - 13,00€ AGNEAU SAGWALA (dés d'agneau avec épinards, crème fraîche et épices) - 13,00€

AGNEAU BAIGAN (agneau avec aubergines grillées au fourtandoori, coriandre, et crème fraîche) - 13,50€ AGNEAU CHAMPIGNONS (dés d'agneau avec champignons, épices) - 13,00€

BŒUF AU CURRY (dés de viande de bœuf au curry traditionnel) - 12,00€

BŒUF SHAHI KHORMA (dés de bœuf aux noix de cajou, amandes, crème fraîche, épices) - 13,50€ BŒUF CHAMPIGNONS (viande de bœuf cuisinée avec des champignons et des épices) - 13,50€ BŒUF MASALA (dés de bœuf avec poivrons verts, tomates et coriandre fraîche) - 13,50€

BŒUF SAGWALA (dés de bœuf avec épinards, crème fraîche et épices) - 13,50€

BURIANI

Le Buriani est un plat savoureux de riz Basmati, mélangé de viandes et de légumes préparés avec différentes épices.

BURIANI POULET (dés de poulet avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices) -14,00€

BURIANI CREVETTES (crevettes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices et citron) - 15,50€ BURIANI AGNEAU (dés d'agneau avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices) -

16,00€ BURIANI BŒUF (dés de bœuf avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices) - 15,50€ BURIANI MAHRAJA (dés de poulet, de bœuf et crevettes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou,

raisins secs, épices et citron) - 16,90€ BURIANI LÉGUMES (mélange de légumes, riz basmati, et épices) - 12,50€

POISSONS et FRUITS DE MER CREVETTES MAHRAJA (crevettes, amandes, noix de cajou, tomates, citron, épices) - 13,00€ CREVETTES PENJABI (crevettes, poivrons frais, citron, coriandre et très parfumé) -13,00€ CREVETTES AU CURRY (curry de crevettes avec crème fraîche et citron) - 12,00€ CREVETTES BAIGAN (crevettes avec aubergines grillées au four tandoori et coriandre fraîche) - 14,00€ CREVETTES CHAMPIGNONS (crevettes avec champignons frais, crème fraîche, épices) - 13,50€

POISSON MAHRAJA (saumon frais, préparation maison, épices, fruits secs, fruits frais, aneth) - 14,50€ POISSON CASHMIRI (saumon frais et poivrons frais, tomates, citron vert et coriandre frais) -14,50€

POISSON MADRAS AU CURRY (saumon frais préparation traditionnel avec gingembre, épices très parfumés) - 12,50€ POISSON CHAMPIGNONS (saumon frais avec champignons frais, crème fraîche, épices, fines herbes) - 14,50€

COQUILLES SAINT JACQUES AU CURRY (noix de Coquilles Saint Jacques épices de curry traditionnel) - 16,00€

COQUILLES SAINT JACQUES SAGWALA (noix de Coquilles Saint Jacques, épinards, épices) - 16,50€

COQUILLES SAINT JACQUES MAHRAJA (noix de coquilles Saint Jacques avec des amandes, noix de cajou, tomates et créme fraiche) -17,00€

COQUILLES SAINT JACQUES AUX CHAMPIGNONS (noix de Coquilles Saint Jacques avec champignons, épices) - 17,00€ COQUILLES SAINT JACQUES BAIGAN (noix de Coquilles Saint Jacques avec aubergines grillées au four tandooriet coriandre fraîche) -

MIXED FRUITS DE MER (Saint Jacques, crevettes divers légumes frais mijotés avec épices) - 17,00€ GAMBAS TANDOORI (gambas marinées dans ail, gingembre, curry et cuites dans le four tandoori) - 18,00€

GAMBAS AU CURRY (curry de gambas avec crème fraîche et citon - 17,00€ GAMBAS MAHRAJA (gambas, crème fraîche, épices, fruits secs, noix de cajoux et amandes) - 17,50€

PLATS VEGETARIENS DAL (lentilles Indiennes préparées avec des épices) - 8,00€

PALEK PANEER (épinards et différentes épices) - 8,00€ BAIGAN BARTA (aubergines grillées au four tandoori, tomates, crème, méti) - 8,50€

CHAMPIGNONS AU CURRY (curry de champignons avec crème fraîche et citron) - 8,00€ MIXED LÉGUMES (mélange de légume préparé à l'Indienne) - 8,50€

ALOO PALEK (pomme de terre, épinards) - 8,00€

ALOO GOBI (pomme de terre, choux fleurs) - 8,00€

Le riz accompagne traditionnellement la plupart des plats Indiens. Le riz Basmati est un riz au grain très long et fin qui s'allonge pendant la cuisson. Naturellement parfumé, il est cultivé au Penjab IndoPakistanais, aux pieds de l'Himalaya.

RIZ BASMATI - 3€ RIZ PULAO (riz Basmati avec petits pois, tomates, épices) - 4€

17,00€

RIZ

Nos desserts

GADJAR HALVA (pâtisserie à base de carottes délicatement fondues, parfumée à l'Indienne) - 6€

SUJI HALVA (gâteau de semoule aux amandes, pistaches, noix de coco, crème fraîche et safran) - 5€ SUJI HALVA (avec une boule de glace vanill ou chantilly) - 6€ KULFI (glace maison avec lait, crème fraîche, noix de coco et amandes) - 5€ KULFI (avec pulpe de mangue ou avec chantilly) - 5,50€

SALADE DE FRUITS FRAIS - 5,00€ / Avec chantilly : 6€ / Avec pulpe de mangue: 5,50€ GLACE/SORBET (citron vert, mangue, pistache, banane, fruits de la passion, poire, chocolat ou vanille) - (deux boules au choix)3,90€ /

Avec chantilly: 4,50€ TIRAMISU MAISON - 6,50€

PECHE MELBA - 6,50€ COUPE EXOTIQUE (sorbet fruits de la passion, citron vert, fruits frais et chantilly) - 6,5€

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON - 6,50€

CREME BRULEE - (Crème fraiche, jaune d'oeufs, sucre et vanille naturelle) - 5,90€

Dernières News

Bienvenue sur le site du Restaurant

Notre restaurant se situe à Quimper dans le Finistère.

Comment nous trouver?

Vous pouvez nous localiser via la page Localisation et nous contacter avec le formulaire ci-contre.

Restaurant Le Mahraja 43 boulevard de Kerguelen 29000 Quimper

Ouvert 7j/7 - Toute l'année midi et soir.

Tél.: **02 98 64 81 74**

(Nous ne prenons pas les réservations par ce formulaire.)

Contactez nous !

Qui êtes-vous ?*

Votre email*

Votre message*

* les champs précédés d'un astérisque sont obligatoires.

Copyright par STC 2011