

### MENU 28,00 €

#### Entrées

Servies avec une galette maison Paneer Nan (Pain au fromage cuit au tandoor)

#### MIXED GRILL

ou  
JHINGHA KACHUMBER  
ou  
MIXED PAKORA  
ou  
CHICKEN TIKKA

#### Plats

(servis avec du riz Basmati)

MURGHI TIKKA MASALA  
ou  
MALAI GHOST  
ou  
SAUMON MASALA  
ou  
JHINGHA MADRAS

#### Desserts

HALWA ou KULFI ou Sorbet

### MENU 20,50 €

#### Entrées

Toutes nos entrées sont servies avec une de nos galettes maison (nan ou nan fromage)

#### PRAWNS CHAT

ou  
CHICKEN TANDOORI  
ou  
SAMOSA DE VIANDE  
ou  
BAIGAN BHARTA

#### Plats

(servis avec du riz Basmati)

CHICKEN BADAMI  
ou  
ROGAN JOSH  
ou  
FISH BENGALI  
ou  
VEGETABLE KORMA

#### Desserts

HALWA ou GULAB JAMUN  
ou MANGO ICE CREAM

### MENU 17,50 €

#### Entrées

Toutes nos entrées sont servies avec une de nos galettes maison (nan ou nan fromage)

#### RASHMI KABBAB

ou  
SAMOSA VEGETABLE  
ou  
PYAJ PAKORA  
ou  
RAITA

#### Plats

(servis avec du riz Basmati)

CHICKEN CURRY  
ou  
FISH CURRY  
ou  
VEGETABLE CURRY  
ou  
DALMAKHNI

#### Desserts

HALWA  
ou  
MANGO ICE CREAM

### MENU ENFANT 10 €

Salade + Poulet grillé + Riz

+ Nan Fromage + Glace



### MENU EXPRESS 10,00 €

Midi uniquement (sauf Dimanche et Jours fériés)

(servis avec une galette maison (nan ou paneer nan et du riz basmati))

#### Plats

CHICKEN TANDOORI  
ou  
MIXED PAKORA  
ou  
PRAWNS CHAT  
ou  
CHICKEN CURRY  
ou  
VEGETABLE CURRY

Desserts HALWA ou CAFE

### BOISSONS

Coca, Coca Light (33 cl)	1,5 €
Schweppes (33 cl)	1,5 €
Jus Orange (33 cl)	1,5 €
Orangina (33 cl)	1,5 €
Coca 1,5 L	3,0 €
1664 (25 cl)	3,5 €
Heineken (25 cl)	3,5 €
Bière Indienne (33 cl)	4,5 €
Lassi (Boisson traditionnelle parfumée à base de yaourt nature à Salée, Nature, Sucrée	3,50 €
Rose, manque, menthe ou banane	4,00 €
Cuvée Maison (75 cl)	14,00 €
Cuvée Maison (37,5 cl)	8,00 €
Rouge / Rose / Blanc	

### TAHLI EXPRESS 13,50 €

Midi uniquement (sur place)  
(sauf Dimanche et Jours fériés)

(servis avec du riz Basmati et NAN Galette Maison)

#### RAITA et DAL

ou VEGETABLE CURRY  
ou CURRY DE POULET  
ou CURRY D'AGNEAU  
ou CURRY DE POISSON

Desserts HALWA ou CAFE

### TAHLI



### TAHLI VEG. 15,50 €

Sur place

(servis avec du riz Basmati et NAN Galette Maison)

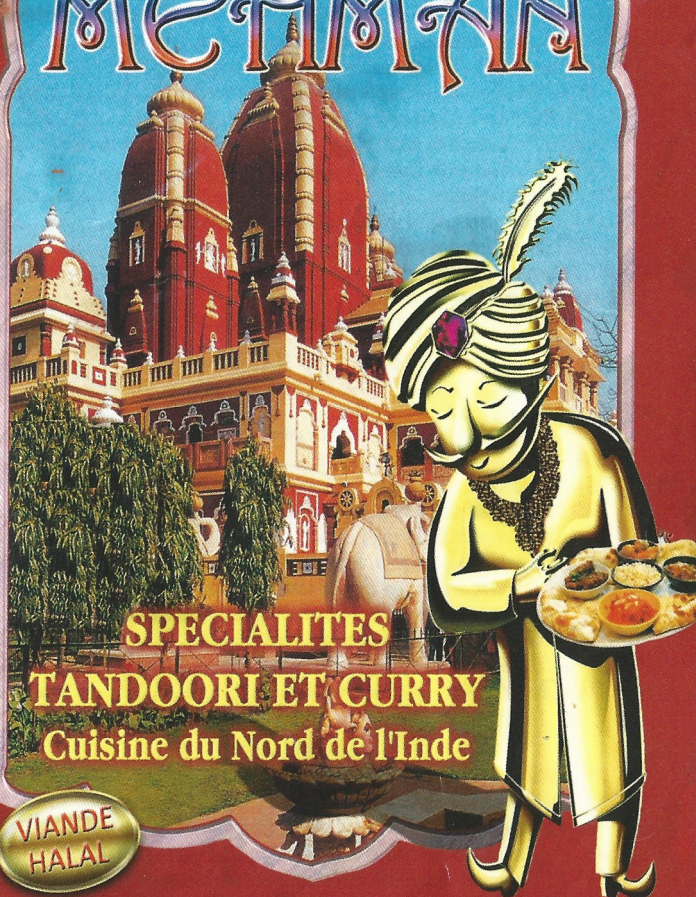
#### RAITA et DAL

ou VEGETABLE KORMA  
ou PALAK PANEER  
ou BAIGAN BHARTA

Desserts HALWA ou CAFE



# Restaurant indien MEHMAN



**SPECIALITES**  
**TANDOORI ET CURRY**  
Cuisine du Nord de l'Inde

VIANDE  
HALAL

Livraison à domicile et bureau : Arcueil,  
Cachan, Bagneux, Fresnes, Bourg-la-Reine,  
L'Hay-les-Roses, Gentilly, Chevilly-Larue,  
Kremlin-Bicêtre, Châtillon, Montrouge



A signaler à la commande

3, avenue Louis GEORGEON - 94230 CACHAN

(à côté du Théâtre, à l'angle de l'avenue Léon Blum)  
(RER B : CACHAN - Bus 162, 184 et 187) - A 150 m de la Mairie

01 46 63 45 58 - 01 46 65 30 08

www.restaurantindienm.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

ted-events@wanadoo.fr

IMPRESSION : POPTEL IMPRIMERIE - 01 46 71 75 15 - 95 100 0110

## Entrées

RAITA Yaourt nature, concombre, tomate, carotte râpée, coriandre fraîche .....	4,50
ALLO RAITA Yaourt nature avec pomme de terre .....	4,50
SALADE INDIENNE Salade verte, concombre, tomates, poivrons, carottes, maïs .....	6,00
SALADE AU POULET Salade verte, poulet, concombre, tomates, coriandre fraîche .....	6,50
SALADE AU POISSON Salade verte, poisson, concombre, tomates, coriandre fraîche .....	6,50
PRAWNS CHAT Crevettes macérées dans du jus de citron vert, garnies d'une salade composée (tomate, concombre, pomme, herbes fraîches) .....	7,00
RASAM Soupe de lentilles, carottes et céleri. Entrée typique des hauts plateaux de Delhi .....	5,50
CHICKEN SOUP Soupe de Poulet parfumée au gingembre .....	6,50
RASHMI KABBAB Blanc de poulet haché et grillé, crème fraîche, coriandre, herbes indiennes, sauce à la menthe, condiments .....	5,50
SHEAK KABBAB Palets de viande d'agneau haché épais, gingembre, piments, herbes fraîches .....	6,00
MURGHI TIKKA Morceaux de poulet aux herbes fraîches, grillés au tandoor .....	7,50
MUTTON TIKKA Brochettes d'agneau macérées dans du yaourt, ail, gingembre .....	8,00
SAUMON TIKKA Saumon mariné, sauce à la crème, jus de citron vert .....	9,50
CREVETTES PAKORA Morceaux de crevettes gratinés (beignets de crevettes) .....	7,50
SAMOSA DE VIANDE Chausson de viande d'agneau hachée, raisins secs, noix de cajou .....	5,50
SAMOSA VEGETABLE Chausson de légumes (pomme de terre et petits pois) .....	4,50
ONION BAHJI Beignets d'oignons .....	4,00
BAIGAN BHARTA Aubergines grillées au tandoor, oignon, herbes indiennes .....	7,00
PALAK PANEER Epinards, fromage maison, sauce riche en épices et en herbes .....	7,00
MIXTE PAKORA Beignets d'aubergine, pomme de terre, chou-fleur, oignons .....	7,00
ALLO PAKORA Beignets de pomme de terre .....	6,00
MIXTE GRILL (pour 2 pers.) Poulet, agneau, gambas cuits au tandoor, beignets de légumes .....	20,00

## Plats de Poulet

Les plats sont servis sans riz

MURGHI PISTESHEWALA Morceaux de poulet aux pistaches fraîches .....	10,00
MURGHI TIKKA MASALA .....	11,00
Poulet grillé au four tandoor, accommodé d'une sauce au curry .....	
BUTTER CHICKEN Poulet au curry avec sauce crème beurre, épice indienne .....	10,50
MURGHI SHAI KORMA (spécialité du chef) .....	10,50
Poulet, sauce aux noix de cajou, amandes, crème fraîche, raisins secs .....	
MURGHI VINDALLO Poulet au curry, pommes de terre, herbes indiennes (relevé) .....	10,00
MURGHI MASALA Poulet au curry, poivrons, tomates, aromates (moyennement épicé) .....	9,50
MURGHI MUGHLAI Poulet au curry à la crème et aux œufs .....	9,50
MURGHI SAAGWALA Poulet au curry et épinards .....	9,50
MURGHI CURRY Poulet sauce curry, coriandre fraîche .....	9,00

## Plats d'Agneau

GHOST TIKKA MASALA Agneau grillé au four tandoor, sauce au curry .....	11,00
GHOST SHAI KORMA (spécialité du chef) .....	11,00
Agneau, sauce aux noix de cajou, amandes, crème fraîche, raisins secs .....	
GHOST SAAGWALA Agneau au curry servi avec des épinards (moyennement relevé) .....	10,50
GHOST MEHMAN Agneau au curry épicé, sauce tomate et amandes (relevé) .....	10,50
GHOST RADA KHUMBE Agneau au curry accommodé aux feuilles de fenouil .....	10,50
coriandre, ail, gingembre, champignons frais .....	
GHOST MALAI Morceaux d'agneau, ail, gingembre, amandes, crème, graines d'anis .....	10,50
GHOST VINDALOO Agneau au curry, pommes de terre, herbes indiennes (relevé) .....	10,50
GHOST CURRY Agneau sauce curry, coriandre fraîche .....	10,00

## Biryani

Le Biryani est le plat Moghlaï, accommodé soit de viande épicée (agneau ou poulet), de crevettes ou de légumes et de RAITA

GHOST BIRYANI (agneau) .....	13,00
MURGHI BIRYANI (poulet) .....	12,00
VEGETABLE BIRYANI (Légumes) .....	11,00
JHINGHA BIRYANI (crevettes) .....	13,00
MIXTE BIRYANI (poulet, agneau, crevettes, légumes) .....	13,50

## Plats de Poisson

Spécialités de poissons et crustacés

FISH CURRY poisson sauce curry, coriandre fraîche et épices indiennes .....	9,50
MASHLI MASALA (spécialité de Calcutta) .....	10,50
Filets de poisson au curry, tomates, poivron vert, ail, gingembre, cumin, coriandre (relevé) .....	
MASHLI MALABARI (spécialité du Chef) Poisson, sauce au fromage .....	10,50
SAUMON TIKKA MASALA Filet de Saumon au curry, herbes indiennes .....	12,50
PRAWNS MADRAS (spécialité du Sud) Crevettes au curry (épicé) .....	11,00
PRAWNS MASALA Crevettes au curry moyennement épicées, herbes fraîches .....	11,00
JHINGHA KORMA (spécialité du Chef) .....	16,00
Gambas préparées à la crème de noix de cajou, raisins secs, cumin, ail, gingembre (peu relevé) .....	
JHINGHA CURRY Gambas accommodées à la sauce curry (moyennement relevé) .....	14,00

## Subz bahar

Légumes

KHUMBI BHAJEE Champignons frais, oignons, coriandre fraîche et petits pois .....	7,00
VEGETABLE KORMA Légumes variés, crème fraîche, amandes, ail, gingembre, herbes fraîches (peu relevé) .....	7,50
DALL TARKA Lentilles accommodées aux herbes et aromates de l'Inde .....	6,50
PALAK PANEER Epinards, fromage maison, sauce aux épices et herbes (peu relevé) .....	7,00
ALLO PALAK Epinards préparés avec des pommes de terre aux herbes .....	7,00
RAITA Yaourt aux carottes, concombre, coriandre, tomate .....	4,50
BAIGAN BHARTA Aubergines, crème fraîche, sauce aux épices et herbes (peu relevé) .....	7,00
BOMBAY ALLO Pommes de terre frites, crème fraîche, sauce aux épices et herbes .....	6,50
ALLO MATAR Pommes de terre, petits pois, sauce curry .....	7,00

## Shahi

Pains tandoori

NAN Pain à la farine de froment .....	3,00
PANEER NAN Pain au fromage .....	3,50
MASALA KULCHA pain aromatisé .....	4,00
KEEMA NAN Pain fourré à la viande hachée d'agneau .....	4,00
TANDOORI PARATHA Galette à base de farine de froment et beurre .....	3,50
ROTI Galette .....	2,50
GARLIC NAN Pain à l'ail .....	3,50

## Kebabe bahar

Spécialités tandoori accompagnées de paneer nan

CHICKEN TANDOORI Poulet grillé aromatisé d'herbes fraîches .....	9,50
GAMBAS TANDOORI Gambas grillées aux herbes fraîches .....	17,00
BARA KEBAB Jarret d'agneau grillé au tandoor, épices, herbes fraîches .....	10,50
Servi avec une sauce à la menthe .....	
BATERA TANDOORI Cailles entières grillées, sauce yaourt et épices indiennes .....	10,50

## Riz basmati

RIZ PULAO Riz à la graine de cumin et cardamome .....	4,00
KASHMIRI PULAO Riz à la cannelle, tomates, graines de cumin, fruits secs .....	5,00
GREEN PEAS PULAO Riz avec petits pois et coriandre fraîche .....	4,50
EGG RICE Graines de Cumin, Oeuf, coriandre fraîche .....	5,00

## Plats de Nouilles

Nouilles sautées avec sauce au curry et épices indiennes

POULET ou AGNEAU ou CREVETTE .....	12,50
LEGUMES VARIÉS .....	11,00

## Desserts

HALWA Semoule, sucre, beurre, lait, cardamome, amandes, noix de coco .....	3,50
GULAB JAMUN Boule préparée à base de lait parfumé à la rose .....	4,50
KULFI PISTACHE Glace maison parfumée à la cardamome avec amandes et pistaches .....	5,00
MANGO KULFI Glace maison parfumée à la mangue fraîche .....	5,50
SORBET EXOTIQUES ET GLACES 2 boules au choix .....	5,00
Noix de coco, fruits de la passion, mangue, fraise, citron, vanille ou chocolat .....	
MANGO ICE CREAM Boule de glace vanille avec coulis de mangue fraîche .....	4,50
SALADE DE FRUITS Servie avec un coulis de mangue fraîche .....	5,50



1 APERITIF OFFERT

Terrasse en été

**OUVERT 7J / 7**  
sauf lundi midi

12h00 - 14h30  
19h00 - 23h00

**Plats à emporter - 10 %**  
(choisis sur la carte)

OFFRES

\*A Partir de 20 €  
1 CHEESE NAN OFFERT

\*A Partir de 30 €  
1 CHEESE NAN+COCA 33cl

\*A Partir de 40 €  
2 CHEESE NAN  
ou 1 ENTREE de - 7 €

\*A Partir de 50 €  
2 CHEESE NAN  
ou 1 btl de vin ou 1 btl Coca 1,5L

EMPORTE OU LIVRAISON

Nous organisons vos  
banquets de mariage,  
d'anniversaire, baptêmes,  
communions, soirées à  
thème...