



TANDOOR

QU'EST-CE UN TANDOOR?

Un tandoor, traditionnellement fait d'argile, est un four en forme de cloche. Atteignant une température de 480 °C, on utilise pour la cuisson des pains Indiens (Naan), du poulet, des poisson, de l'agneau, des gambas et tout autres types de viandes.

La chaleur pour un tandoor est produite par le charbon de bois ou le feu de bois, exposant ainsi les aliments à son feu vivant et à l'air chaud.

La cuisson se fait par convection permettant de

Tous les plats présents sur notre carte sont cuisinés avec des produits frais et des épices provenant de l'Inde.

Toutefois, n'hésitez pas à nous signaler si vous faites des allergies. Nous utilisons souvent des noix, arachides, noix de cajou, des amandes dans nos sauces et garnitures.

faire fumer les aliments, ainsi d'en écouler les graisses et les jus de nourritures. Il est courant pour les tandoors de rester allumé pendant de longs moments pour maintenir la température de cuisson élevée.

Les clients mangeant sans gluten et sans lactoses avant de commander, n'hésitez pas à poser vos questions à nos équipiers en salle.

Nous sommes à votre écoute si vous souhaitez ajuster les niveaux d'épices dans vos plats.

Vos plats se présentent avec 4 niveaux d'épices

Léger

Moyen

Fort

Extra-fort

Tous nos plats à la carte sont disponibles en livraison ou à emporter.

N'hésitez pas à commander vos plats par email & précisez votre adresse de livraison avec un numéro de téléphone et le niveau d'épices (léger, moyen, fort ou extra-fort).

Téléphone : 09 50 32 17 32

Email : tandoor.jvt@gmail.com

www.le-tandoor.fr

ENTRÉES

VÉGÉTARIEN

Samosa légumes

Triangles farcis de pommes de terre, de petits pois, de carottes et d'épices indiennes

6,50

Paneer cheese balls

Friture de paneer mélangées avec des légumes et ses épices, servie avec des sauces entrées

6,90

Banana Bhaji

Friture de banane enrobées avec de la farine de pois chiches et ses épices, servies avec des sauces entrées

5,80

Onion rings

Friture des oignons avec de la farine de pois chiches et ses épices, servis avec des sauces entrées

5,00

VIANDES

Samosa viande (agneau)

Triangles farcis à viande d'agneau, de pommes de terre, de petits pois et d'épices indiennes

6,70

Masaledar chicken

Ailes de poulet marinées et cuits dans le four traditionnelle

6,90

Mughlai shami kebab

Shish kebabs à la viande d'agneau aux épices, ail et gingembre, accompagnés d'une salade

7,10

Boeuf rolls

Rouleaux frit de boeuf aux légumes, épices indiennes, oignons rouges, pomme de terre et carotte, servie avec des sauces

6,70

SALADES

Salade tandoor

Salade de poulet tikka grillé au four traditionnelle, salade verte et herbes fraîche

9,99

Salade de paneer

Salade gourmande au paneer tikka (fromage indien grillé au four), salade verte, herbes aromatiques fraîches et des morceaux de murukku

9,99

Salade crevettes

Crevettes cuisinées avec des épices indiennes, oignons, salade verte et herbes aromatiques fraîche

12,50

Taxes et services compris / Prix service compris / Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 09 50 32 17 32 / Email : tandoor.jvt@gmail.com

ENTRÉES

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

À la suggestion du chef

19,90

PLATS

VÉGÉTARIEN

Coco bhindi *Spécialité du chef*

Coco bhindi cuisiner avec des lentilles, lait de coco et sauces blanche

13,90

Baigan fry

Aubergines cuit dans une sauce tomate, des épices indienne et garnis avec la crème fraîche

13,90

Malai methi paneer

Curry de paneer cuisiner avec une sauce tomate, du miel et des graines de fenugrec

14,50

Dal épinard

Dal aux épinards et au lait de noix de coco relevé aux épices du sud de l'Inde

12,50

VIANDES - POULET

Amritsari chicken masala *Spécialité du chef*

Blancs de poulet cuits à l'étouffée au lait de coco, aux noix de cajou et au yaourt

15,90

Tandoor masala tikka

Morceaux de poulet grillés puis cuisinés dans une sauce légèrement relevée aux épices indiennes et la crème

15,50

Butter chicken (doux)

Poulet gourmand cuisiné dans une sauce à la crème avec du miel, des tomates et des noix de cajou

15,90

Gavrani chicken (semi saucées) *Spécialité du chef*

Morceaux de poulets cuits dans une sauce cremeuse relevée et parfumée aux épices selon la manière villageoise

16,20

Chicken la-babdar

Poulet gourmand cuisiné dans une sauce à base d'oignons, creme, sauce tomate et épices indiennes

15,70

Taxes et services compris / Prix service compris / Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 09 50 32 17 32 / Email : tandoor.jvt@gmail.com

PLATS

VIANDES - AGNEAU

Chettinad mutton (Uppu kari) (Région chettinad) 15,50

Morceaux d'agneau cuits avec des échalottes, oignons, pomme de terres, tomates et ses épices

Railway mutton(Bengal) Spécialité du chef 16,90

Morceaux d'agneau cuits avec des oignons et morceaux de noix de coco, du poivre noir

VIANDES - BŒUF

Bœuf dry roast (Spécialte Sud de l'inde) 15,10

Émincé de boeuf cuit dans une sauce tomates, oignons et servie avec des champignons

Goan bœuf Spécialité du chef 14,50

Émincé de boeuf cuits dans une sauce vindaloo, oignons et les pommes de terre

POISSONS

Saumon au curry d'aubergine Spécialité du chef 16,50

Pavé de saumon grillé, puis cuit dans une sauce aux aubergines et posé sur un lit de coconut rice

Garlic butter shrimps 16,20

Crevettes cuites avec des oignons, du beurre, de l'ail et garnies avec la coriandre fraîche et les baby potatoes

Kerala Gambas 24,70

Gambas cuites dans une sauce au lait de noix de coco et ses épices, accompagné d'un coconut rice

MENU ENFANT 8,90

Taxes et services compris / Prix service compris / Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 09 50 32 17 32 / Email : tandoor.jvt@gmail.com

PLATS

GRILLADES

Tandoori chicken

Cuisse de poulet grillée et cuisinée avec ses épices, servie avec des légumes sautés et sa sauce

13,99

Gambas tandoori

Gambas grillées et cuisinées dans le four traditionnel, servies avec des légumes sautées, baby potatoes et sa sauce

24,70

Dorade royale ou Bar (selon la disponibilité)

Poisson entier mariné et cuit au four traditionnel accompagné de légumes sautés posé sur une sauce aux aubergines

19,90

Noix de veau *Spécialité du chef*

Noix de veau marinée à l'ail et grillée dans le four traditionnel, servies avec des légumes sautés et sa sauce

17,99

Mutton tikka

Morceaux d'agneau marinés à l'ail et au gingembre puis grillés au four traditionnel, servis avec des légumes sautés et sa sauce

16,50

BIRYANI

Légumes biryani

Légumes frais cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

16,50

Poulet biryani

Blancs de poulet marinés et cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

16,90

Agneau biryani

Morceaux d'agneau marinés et cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

17,90

Crevettes biryani

Crevettes marinées et cuites à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servies avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

19,50

Taxes et services compris / Prix service compris / Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 09 50 32 17 32 / Email : tandoor.jvt@gmail.com

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ

Riz	2,90
Riz Basmati	3,90
Lemon rice	3,40
Riz Basmati au citron à la manière du sud de l'Inde	3,80
Curd rice	4,90
Riz basmati préparé avec du yaourt et ses épices	
Coconut rice	
Riz basmati préparé avec de la noix de coco fraîche et ses épices	
Idiyappam	
Nouilles de riz cuites à la vapeur	

NAN

Naan	2,99
Pain indien au blé cuit dans le four indien	3,70
Garlic naan	4,10
Pain indien au blé farci à l'ail, épices et oignons	3,90
Garlic + cheese naan	4,10
Pain indien au blé farci à l'ail, épices, oignons et fromage	3,90
Cheese naan	4,10
Pain indien au blé farci au fromage	4,50
Alloo roti	
Pain indien farci aux pommes de terres et ses épices	
Tandoor naan	
Pain indien farci au fromage, poulet tikka et aux oignons	

LÉGUMES

Little patatoes	4,50
Pomme de terres sautées aux épices spéciaux	4,90
Légumes sautés	
Légumes sautées aux épices spéciaux	

Taxes et services compris / Prix service compris / Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 09 50 32 17 32 / Email : tandoor.jvt@gmail.com

DESSERTS

GLACE INDIENNE

Kulfi nature

Spécialité du chef

6,20

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes

Mango kulfi

5,70

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, coulis de mangue, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes

Kulfi rose

5,70

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, coulis de pétale de rose, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes

DESSERT INDIEN

Gulab jamun

5,30

Gâteaux au lait fait avec du safran trempés quelques heures dans un sirop aromatisé à la cardamome et servi avec une glace.

5,50

Tiramisu à la mangue

5,20

Gâteau Indien

Gâteau à base des dattes et de la semoule

Dessert du chef du moment

7,90

Taxes et services compris / Prix service compris / Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 09 50 32 17 32 / Email : tandoor.jvt@gmail.com

BOISSONS

BOISSONS INDIENNES, EAU, CAFÉ & THÉ

Lassi nature, (salé ou sucré) (33cl)	3,80
Lassi mangue (33cl)	3,80
Lassi rose (33cl) ou Lassi Nelli (33cl)	3,80
Thé indien	3,50
Café espresso	2,50
Café au lait	3,20
Cappucino	3,70
Eau 50 cl Carola bleu / verte / rouge	3,50
Eau 1 L Carola bleu / verte / rouge	6,80
Eau 50 cl San pellegrino	4,00
Eau 1 L San pellegrino	7,80
Jus fraîche	3,80

Taxes et services compris / Prix service compris / Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 09 50 32 17 32 / Email : tandoor.jvt@gmail.com