

Festin

Le Taj vous convie à une véritable expérience gastronomique. Créez votre propre festin indien en choisissant une soupe ou une salade, une entrée, un plat de résistance (viande, volaille ou fruits de mer), un plat végétarien et un dessert. Le pain nân, le riz basmati et le thé ou le café sont inclus. Les accompagnements et les autres plats marqués d'un astérisque (*) ne peuvent faire partie du Daavat mais vous pouvez évidemment les commander à la carte.

Bon appétit!

Table d'hôte Daavat

Feast
Le Taj invites you to participate in what is truly a gastronomic experience. Create your own feast by choosing a soup or salad, an appetizer, a main dish (meat, poultry or seafood), a vegetarian dish and a dessert. Nan bread, basmati rice, and tea or coffee are included. Accompaniments and other dishes marked with an asterisk (*) are excluded from the Davaat but can of course be ordered à la carte.

Enjoy!

65.00

par personne / per person

Soupes - Salades

Soupe dâl

Soupe très simple de consistance moyenne, à base de lentilles mijotées avec des épices douces et des herbes

8.00

Soupe Mulligatawny

Version adoucie de la traditionnelle soupe Mulligatanir, « eau de poivre » des Tamouls; préparée avec des légumes, des lentilles et des morceaux de poulet

10.00

Salade verte

Salade mesclun tomates cerise, concombres, carottes et vinaigrette à la mangue, garnie avec pistaches rôties et fromage maison

10.00

Salade Katchumbar

Tomates et concombres, coupés fins garnis, accompagnés de jus de citron et d'herbes sur un lit de laitue

10.00

Salade au poulet Chaat

Légumes verts frais avec morceaux de poulet tandoori garnis de ^{chaat} masala

11.00

Soups - Salads

Dahl Soup

An austere lentil soup of medium consistency slow-cooked with mild spices and herbs

Mulligatawny Soup

A modified, milder version of the Tamil Mulligatanir "pepper water", it is prepared with vegetables, lentils and chicken bits

Green Salad

Mesclun with cherry tomatoes, cucumber, carrots, and mango vinaigrette, garnished with roasted pistachios and home-made cheese

Katchumbar Salad

Tomatoes and cucumbers, finely chopped and dressed with lemon-juice and herbs, served on a bed of lettuce

Chicken Chaat Salad

Fresh greens tossed with tandoori chicken bits and garnished with ^{chaat} masala

Entrées

Bhaji aux oignons/Pakoras Appétissants légumes frits dans une pâte assaisonnée d'herbes fraîches	9.00
Aloo Tikke Croquettes de pommes de terre légèrement épicees avec coriandre et herbes	9.00
Samosa Légumes assaisonnés enrobés d'une légère pâte feuilletée dorée	9.00
Chaat Papdi Traditionnel casse-croûte des rues de l'Inde, fait de croustillantes chips de farine recouvertes de morceau de pomme de terres et tendres pois-chiches, le tout nappé d'une sauce aigre-douce de yogourt à la menthe et sauce tamarin.	10.00
Seekh Kabab Émincé d'agneau mariné avec épices et herbes grillé sur brochettes dans notre tandoor	9.00
Kabab de poulet Malai Kabab crémeux de poulet désossé, avec fromage, jus de citron et coriandre fraîche, grillé dans le tandoor	11.00
Crevettes à l'ail Crevettes panées de farine de maïs et sautées dans de l'ail frais avec coriandre et poivre noir	14.00
Filets de poisson Amritsari Filets de poisson croustillants et dorés, marinés dans un mélange d'herbes et assaisonnés de gingembre, d'ail, de graines d'ajowan et d'un mélange d'épices.	12.00
Assiette végétarienne * Assortiment d'entrées végétariennes (Bhaji aux oignons, Aloo Tikke, et un Samosa) servi avec salade	13.00
Assiette non végétarienne * Assortiment d'entrées non végétariennes (crevettes à l'ail, poulet Malai, Seekh Kabab et Filets du Amritsari) servi avec salade	18.00

Appetizers

Onion Bhaji/Pakoras Mouth-watering vegetables fried with seasoned herbal batter	Aloo Tikke Potato patties mildly spiced with fresh coriander and herbs
Samosa Seasoned vegetables wrapped in fine flour dough and fried flaky golden	Samosa
Chaat Papdi A traditional Indian street snack made with crispy flour chips topped with potatoes, tender chickpeas and covered in a tangy sauce of mint yogourt and tamarind chutney	Chaat Papdi
Seekh Kabab Minced lamb blended with spices and herbs and broiled on long skewers in our tandoor	Seekh Kabab
Chicken Malai Kabab Creamy kabab of boneless chicken blended with cheese, lemon juice and fresh coriander, grilled in the 'tandoor'	Chicken Malai Kabab
Garlic Shrimps Shrimps patted with corn-flour and sautéed in fresh garlic coriander and black pepper	Garlic Shrimps
Fish Amritsari Fish fillet marinated in a mixture of herbs, seasoned with ginger, garlic, carom seeds and a mix of ground spices, served crispy golden.	Fish Amritsari
*Vegetarian Plate An assortment of vegetarian appetizers (Onion Bhaji, Aloo Tikke, and a Samosa) served with salad	* Non-Vegetarian Plate An assortment of non-vegetarian appetizers (Garlic Shrimps, Chicken Malai, Seekh Kabab and Fish Amritsari) served with salad

Tandouri

Les plats de tandouri sont cuisiniés dans le tandour, un pot d'argile simple en forme de ruche chauffé au charbon. Les viandes sont cuites à l'intérieur du tandour sur de longues brochettes alors que les pains sont cuits collés sur le mur interne du tandour. La chaleur de la braise vive au fond du tandour combinée à la chaleur accumulée qui se dégage des épaisses parois d'argile cuisent les aliments.

Poulet Tandouri

Demi poulet mariné dans du yogourt, du jus de citron et une pâte de gingembre et d'ail, cuit sur brochette dans notre tandour traditionnel

25.00

Poulet Tikka

Morceaux désossés de poitrine de poulet, rôtis avec tomates, oignons et poivrons

26.00

Agneau Tikka

Morceaux d'agneau désossés marinés dans du yogourt et des épices et cuits dans le four d'argile avec tomates, oignons et poivrons

34.00

Côtelettes d'agneau *

Côtelettes d'agneau marinées, cuites à point dans le tandour; accompagnées de légumes et d'oignons braisés; plat présenté sur caquelon

38.00

Crevettes Tandouri

Crevettes succulentes avec oignons, poivrons verts et tomates servies avec un quartier de citron

32.00

(6pcs)

Poisson Tikka

Saumon mariné dans du yogourt, des graines d'ajowan, de la pâte de gingembre et d'ail et du jus de citron et cuit embroché dans le tandour

32.00

Assiette Le Taj *

Poulet, crevettes, agneau, poisson et légumes de saison braisés; servis sur caquelon

42.00

Tandoori

Tandoori dishes are cooked in the tandoor, a simple beehive-shaped clay pot which is heated by charcoal. Meat is cooked inside on long skewers, breads are cooked by being stuck to the inside. The tandoor cooks by a combination of heat from smouldering embers in the bottom and heat which has been retained by the thick, clay walls.

Tandoori Chicken

Half chicken marinated in a mixture of yogurt, lemon juice, ginger-garlic paste, skewered and cooked in our special tandoor

Chicken Tikka

Boneless pieces of chicken breast, barbecued with tomatoes, onions and green peppers

Lamb Tikka

Boneless pieces of lamb are marinated in yogurt and spices and then cooked in the clay oven with tomatoes, onions and green peppers

*Lamb Chops

Marinated lamb chops done to perfection in the tandoor; served with braised vegetables and onions, on a sizzling platte

Shrimp Tandoori

Succulent shrimps with onions, green peppers and tomatoes served with a lemon wedge

Fish Tikka

Salmon marinated in yogurt with carom seeds, ginger and garlic paste, lemon juice and cooked on skewers in the tandoor

*Taj Platter

Chicken, shrimps, lamb, fish and braised seasonal vegetables; served on a sizzling platter

Plats de poulet

Poulet Tikka Masala

Morceaux de poulet tandoori désossés dans une sauce au yogourt et herbes spéciales

25.00

Poulet Korma

Morceaux de poulet désossés dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices fraîchement moulues

25.00

Cari de Poulet

Poulet désossé dans une sauce généreuse, épaisse et bien relevée

22.00

Poulet au Beurre (Murg Makhani)

Plat riche et velouté du nord de l'Inde fait de bouchées de poulet tandoor désossé longuement revenues dans du beurre et des épices fraîches

26.00

Poulet Dâl

Plat appétissant fait de lentilles assaisonnées cuites avec des herbes fraîches et ajoutées à du poulet en sauce

23.00

Poulet Jal-Farezi

Morceaux de poitrine de poulet sautés dans un beurre maison auquel est ajouté un mélange délicat d'herbes et d'épices : plat nourrissant avec peu de sauce

23.00

Poulet Saag

Purée d'épinards ajoutée à de la viande grésillante et des épices fraîchement moulues, cuite avec du fenugrec et de la cardamome parfumée

24.00

Poulet Vindaloo

Poulet mariné dans des herbes et épices et cuit dans une pâte épicee faite de piments forts, gingembre, ail et vinaigre

23.00

Poulet Xacutti

Poulet cuit dans une pâte fine d'épices grillées à sec, de noix de coco, de tomates, de jus de citron et d'oignons et garni de coriandre. Plat du sud de l'Inde nappée d'une sauce riche et épicee

25.00

Chicken Specialties

Chicken Tikka Masala

Boneless pieces of tandoori chicken in a yogurt sauce, enriched with special herbs

Chicken Korma

Boneless pieces of chicken in a creamy sauce of ground almonds and freshly ground spices

Chicken Curry

Boneless chicken in a generous, thick and highly seasoned sauce

Butter Chicken (Murg Makhani)

Boneless tandoori morsels are sautéed laboriously in butter and fresh spices to make this smooth and rich dish from Northern India

Dahl Chicken

Seasoned lentils cooked with fresh herbs are added to gravied chicken and worked into a healthy dish

Chicken Jal-Farezi

Diced chicken breast stir-fried in home-flavoured butter; to this, a finicky selection of herbs and spices is added: a wholesome dish with very little gravy

Saag Chicken

Creamed spinach is added to sizzling meat and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Chicken Vindaloo

Chicken marinated in herbs and spices is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic and vinegar

Chicken Xacutti

Chicken is cooked in a fine paste of dry roasted spices, coconut, tomatoes, lemon juice and onions and garnished with coriander. A spicy, rich gravied dish from Southern India

Poissons et fruits de mer

Poisson Xacutti

Saumon cuit dans une savoureuse sauce de masalas rôtis à sec et de pâte d'oignons et de noix de coco

28.00

Cari de crevettes Bombay

Crevettes succulentes sautées légèrement dans une riche sauce d'oignons et de tomates garnies de coriandre fraîche

28.00

Crevettes Bhunna

Crevettes cuites avec poivrons verts, oignons, épices fraîches et tomates

28.00

Crevettes Saag

Purée d'épinards ajoutée à des crevettes grésillantes et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée

30.00

Bombay Shrimp Curry

Succulent shrimps lightly sautéed in a rich sauce of onions and tomatoes garnished with fresh coriander

Bhunna Shrimps

Shrimps cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

Saag Shrimps

Creamed spinach is added to sizzling shrimps and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Lamb Specialties

Cari d'agneau

Morceaux d'agneau dans une généreuse sauce épaisse et assaisonnée

24.00

Agneau Korma

Morceaux d'agneau cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes, d'épices et d'un soupçon d'ail

26.00

Agneau Dâl

Lentilles et agneau cuits d'abord séparément et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre et du fenugrec

26.00

Agneau Saag

Purée d'épinards ajoutée à de l'agneau grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée

26.00

Agneau Bhunna

Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates

25.00

Agneau Vindaloo

Agneau délicatement cuit avec des oignons, du cumin, de la coriandre et des chili's. Du vinaigre est ajouté à ce plat pour y donner une saveur épicee et relevée

25.00

Seafood Specialties

Fish Xacutti

Salmon cooked in a flavourful sauce of dry roasted masalas and onion coconut paste

Bombay Shrimp Curry

Succulent shrimps lightly sautéed in a rich sauce of onions and tomatoes garnished with fresh coriander

Bhunna Shrimps

Shrimps cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

Saag Shrimps

Creamed spinach is added to sizzling shrimps and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Plats d'agneau

Lamb Curry

Chunks of lamb in a generous, thick, highly-seasoned sauce

Lamb Korma

Lamb cooked in a creamy sauce with almonds, spices, and just a hint of garlic

Dahl Lamb

Lentils and lamb are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek

Saag Lamb

Creamed spinach is added to sizzling lamb and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Bhunna Lamb

Chunks of lamb are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

Lamb Vindaloo

Lamb is delicately cooked with onions, cumín, coriander and chillies. Vinegar is added to give it a spicy tangy taste

Plats de boeuf

Cari de Boeuf

Morceaux de boeuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée

22.00

Boeuf Korma

Boeuf cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices avec un soupçon d'ail

25.00

Boeuf Dâl

Lentilles et boeuf cuits d'abord séparément et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre et du fenugrec

24.00

Boeuf Saag

Purée d'épinards ajoutée à du boeuf grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée

24.00

Boeuf Bhunna

Morceaux de boeuf cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates

23.00

Boeuf Vindaloo

Boeuf mariné cuit dans une pâte épicee de chilis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur piquante

23.00

Thalis

Les plats de la section tandouri ne peuvent faire partie des Thalis

Thali aux légumes Le Taj *

Un plat végétarien au choix, dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café

38.00

Thali Le Taj *

Choix d'un plat de la section de poulet, d'agneau, de boeuf ou de fruits de mer, avec dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café

42.00

Beef Specialties

Beef Curry

Chunks of beef in a generous, thick, highly-seasoned sauce

Beef Korma

Beef cooked in a creamy sauce with almonds spices, and just a hint of garlic

Dahl Beef

Lentils and beef are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek

Saag Beef

Creamed spinach is added to sizzling beef and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Bhunna Beef

Chunks of beef are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

Beef Vindaloo

Pre-marinated beef is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic and malt vinegar to give it a tangy taste

Thalis

choice does not include dishes from tandouri section

* Taj Vegetable Thali

Choice of one vegetable dish, dahl tarka, raita, pakoras, nan, rice, pappadum, kachumbar, dessert, tea or coffee

*

Taj Thali

Choice of one dish from chicken, lamb, beef or seafood section, dahl tarka, raita, pakoras, rice, nan, pappadum, dessert, tea or coffee

Végétarien

Saag Panir

Savoureux morceaux de fromage cottage maison frais cuits avec des épinards et des épices fraîchement moulues

20.00

Mattar Panir

Plat consistant fait de fromage cottage maison frais cuit avec des oignons, des épices et des pois

20.00

Panir Masala

Fromage cottage maison cuit dans une sauce piquante d'oignons et de tomates

22.00

Aloo Gobi

Choux-fleurs et pommes de terre sautés avec du curcuma, du cumin, des oignons, du gingembre, de l'ail et des tomates fraîches. Garni avec de la coriandre

19.00

Bhindi Masala

Okras délicatement préparés dans un mélange d'épices

19.00

Channa Masala

Pois chiches fortement assaisonnés d'oignons, d'ail, de coriandre, de garam masala et de poudre de mangue, donnant à ce plat consistant de la campagne du Pendjab une agréable saveur piquante

18.00

Dâl Tarka (lentilles)

Dâl aux herbes accompagné de notre tarka spécial (savoureux sauté-minute de beurre et d'épices)

16.00

Baigan Bhartha

Aubergines rôties cuites avec oignons, tomates et fenugrec et garnies de coriandre fraîche

20.00

Champignons Do-Piazza

Champignons cuits dans une riche sauce d'oignons, de tomates, de coriandre et de garam masala

17.00

Cari de Légumes

Légumes saisonniers cuits dans une sauce à l'oignon, à la tomate et aux épices, garnis de coriandre.

18.00

Dâl Makhni

Plat de lentilles noires cuites à feu doux et sautées avec des oignons et des tomates, pour une touche finale de saveur

18.00

Légumes Korma

Légumes de saison cuits à la perfection avec des épices grillées à sec et un soupçon de crème; plat garni d'amandes

22.00

Vegetarian

Saag Paneer

Flavourful little chunks of fresh homemade cottage cheese cooked with spinach and freshly ground spices

Mattar Paneer

Fresh home made cottage cheese, cooked with onion, spices and garden peas, worked into a hearty dish

Paneer Masala

Home made cottage cheese cooked in a tangy sauce of onions and tomatoes

Aloo Gobi

Cauliflower and potatoes sautéed with turmeric, cumin, onion, ginger, garlic and fresh tomatoes. Garnished with coriander

Bhindi Masala

Okras delicately prepared in a blend of spices

Channa Masala

Chick-peas, sharply seasoned with onions, garlic, coriander, garam masala and mango powder, which gives this hearty dish from rural Punjab a pleasant tang

Dahl Tarka (lentils)

Herbal dahl embellished with our special tarka (savoury, freshly sautéed mixture of butter and spices)

Baigan Bhartha

Roasted aubergine is cooked with onions, tomatoes, fenugreek and garnished with fresh coriander

Mushroom Do-Piazza

Mushrooms cooked in a rich gravy of onions and tomatoes, coriander and garam masala

Mix Vegetable Curry

Seasonal vegetables cooked in a gravy of onions, tomatoes and freshly ground spices, garnishes with coriander.

Dahl Makhni

Black lentils slow cooked over low heat and sautéed with onions and tomatoes, to give it the final touch of taste

Vegetable Korma

Seasonal vegetables cooked to perfection with dry roasted spices and a hint of cream and garnished with almonds

Pains

Nân Tandourí		
Galette de farine sans levain triangulaire servie chaude	6.00	
Choisissez: menthe, ail ou oignon	7.00	
Nân Panir		
Pain sans levain garni de fromage maison	8.00	
Nân Keema		
Pain sans levain garni de viande hachée assaisonnée lors de la cuisson	9.00	
Nân aux légumes		
Nân garni de légumes assaisonnés	8.00	
Rôti Tandourí		
Galette de blé entier sans levain servie chaude	6.00	
Aloo Paratha		
Pain de blé entier garni de pommes de terre assaisonnées cuit dans le tandoor	8.00	
Parathas Tandourí		
Pain-de blé entier cuit au tandoor puis couvert d'une généreuse quantité de beurre	7.00	

Riz

Riz		
Savoureux riz basmati cuit à la vapeur	6.00	
Riz Pulao		
Riz basmati cuit à la vapeur avec des oignons, des pois verts et du safran	8.00	
Biryani		
Riz basmati vapeur cuit avec des morceaux de viande assaisonnés dans un bouillon légèrement épicé. Choix de boeuf, d'agneau ou de poulet. Servie avec raita	24.00	
Biryani aux légumes		
Riz basmati vapeur cuit avec des légumes de saison et servie avec raita	20.00	

Chutneys etc...

Chutney de mangues		
Chutney relevé de mangues et d'épices	3.00	
Sauce cari	3.00	
Marinade de mangues	3.00	
Pappadum		
Deux galettes de lentilles séchées au soleil; servies rôties ou frites	3.00	
Raita		
Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et épices	5.00	

Breads

Tandoori Nan
Leavened triangular flat bread of fine flour served hot

Choice of: mint, garlic or onion

Paneer Nan
Naturally leavened bread filled with homemade cheese

Keema Nan
Naturally leavened bread filled with seasoned cooked ground meat

Vegetable Nan
Nan with a seasoned-vegetable filling

Tandoori Roti
Naturally leavened whole-wheat flat bread served hot

Aloo Paratha
Whole wheat bread filled with seasoned potatoes and baked in tandoor

Tandoori Paratha
Whole-wheat bread baked in the tandoor; generously buttered

Rice

Plain Rice

Steamed naturally flavoursome basmati rice

Pulao Rice

Basmati rice steam cooked with onions, green peas and saffron

Biryani

Steamed basmati is cooked with seasoned meat pieces in a broth of mild spices

Choice of: Beef, lamb or chicken

Served with raita

Vegetable Biryani

Steamed basmati rice cooked with seasonal vegetables. Served with raita

Chutneys etc...

Mango Chutney

A highly seasoned relish of mango, spices...

Curry Sauce

Mango Pickle

Pappadum

Two round sun-dried lentil wafers; served roasted or fried

Raita

Whipped yogurt with cucumber slivers and spices