



ROYAL INDIEN

Un voyage gustatif dans la cuisine indienne

Venez découvrir les saveurs et les odeurs des plats indiens les plus raffinés proposé par le chef.

Un voyage gustatif au coeur de l'Asie, en Inde, qui a une culture et une histoire ainsi que des savoirs-faire culinaires incomparables, notamment dans l'utilisation des épices.

ROYAL INDIEN NANTES

13 Rue Kervégan,

44000 Nantes

02 40 47 42 83

NOS BOISSONS

Cocktail Royal 6,00€
Cocktail Sans Alcool 5,00€

Apéritifs

Kir Vin Blanc 12 cl 4,00€
(Mangue, Cassis, Mûre, Pêche)
Pastis 4 cl 4,00€
Martini 6 cl 4,00€
(Blanc, Rouge)
Whisky 4 cl 4,50€
(JB)
Jack Daniels 4 cl 6,00€
Chivas Regal 4 cl 6,00€
Gin Bombay 4 cl 5,00€

Bières

Indienne 5,00€
Corona 5,00€
Lagunitas IPA 6,50€
(India Pale Ale)

Sans Alcool

Jus de fruits 20 cl 3,50€
(Fraise, Ananas, Orange)
Coca-Cola 33 cl 4,00€
(Normal, Zéro)
Eau Plate 1 l 4,00€
Eau plate 50 cl 3,50€
Eau Pétillante 1 l 4,50€
Eau Pétillante 50 cl 3,50€
Schweppes 25 cl 3,50€
Perrier 25 cl 3,50€
Sirop à l'eau 25 cl 3,00€
(Grenadine, Fraise, menthe)
Ice Tea 25 cl 3,50€

Digestif

Menthe Pastille 4,00€
Mangalore 4,00€
Get 27 4,00€
Get 31 4,00€
Rhum 4,00€
Vodka 4,00€
Tequila 4,00€
Cognac 4,00€

Plateau apéritif 12,00€
(Assortiments de beignets et grillades sélectionné par le chef
et fait avec du Cœur)

CARTE DES VINS

Vins du Monde

C'est entre nos contrées de l'Asie du Nord et des vins du monde, que notre sélection se porte pour vous apporter la diversité des vins, en apportant une attention particulière à chaque domaine.

Vins Blancs

- Stellenrust, Sauvignon Blanc, Stellenbosch, Afrique du Sud* 19,50€
(Fraîcheur sur les fruits exotiques, pamplemousse)
- Tamari, Torrontés, Argentine* 19,50€
(Notes de liché et pétales de rose, belle acidité)
- Eco Balance, Chardonnay, Colcagua, Chili (Bio)* 23,00€
(Belle robe dorée, complexité, légère note boisée)

Vins Rosé

- Stellenrust, Pinotage Rosé, Stellenbosch, Afrique du Sud* 19,00€
(Notes de fruits rouges et belle structure)
- Lobetia, Garnacha Rosé, VDT Castilla, Espagne (Bio)* 20,00€
(Bonne ampleur en bouche sur des notes de cerise, belle longueur au palet)

Vins Rouges

- Stellenrust, Pinotage Shiraz, Stellenbosch, Afrique du Sud* 20,00€
(Notes de framboises et mûres, légèrement poivré au nez)
- Tamari, Malbec, Do Mendoza, Argentine* 22,00€
(Vin primé, généreux, aux tanins souples et notes de fruits noirs)
- Opal Ridge, Shiraz Cabernet Sauvignon, New South Wales, Australie* 21,00€
(Vin léger, porté sur le fruit, tanin très souple)
- Lobetia, Tempranillo, Castilla, Espagne (Bio)* 23,00€
(Bon compromis entre structure et gourmandise, fruits mûrs noirs et tanins élégants)
- Eco Balance, Carmenere, Colcagua, Chili (Bio)* 24,00€
(Nez épicié, note boisée. Son élégance ravira tous les palets. Coup de Coeur de notre établissement)

Vins Pétillant

- Terre Dei Buth, Prosecco, Italie* 27,00€
(Vin pétillant sur des notes de fruits acidulés, arôme mangue)
- Meander, Muscato, Afrique du Sud* 30,00€
(Note de sureau et fleurs blanches, structure en demi sec)

Vins au Verre

- | | 12cl | 25cl | 50cl |
|-----------------------------|-------|-------|--------|
| <i>Stellenrust</i> | 4,50€ | 8,00€ | 16,00€ |
| <i>(Blanc, Rouge, Rosé)</i> | | | |

Naans

(Le naan est un petit pain rond d'origine Indienne)

<i>Naan Nature</i>	2,50€
<i>Naan Butter</i>	3,00€
<i>Naan à l'Ail</i>	3,50€
<i>Naan au Fromage</i>	3,50€
<i>Naan Royal (ail + Fromage)</i>	4,50€
<i>Naan Chili</i>	3,50€
<i>Naan Cumin</i>	3,50€
<i>Naan double Fromage</i>	4,50€

Nos Entrées

<i>Indian's Grill</i> (Morceaux de poulet grillé avec des épices.)	5,00€
<i>Poulet Tandoori</i> (Cuisse de poulet grillé au four tandoori.)	5,00€
<i>Bangladesi Bazhi</i> (Gambas marinées aux épices.)	6,00€
<i>Punjabi Pakoras</i> (Beignets de légumes croquants.)	5,50€
<i>Raita</i> (Spécialité indienne rafraîchissante à base de yaourt, de crudités et d'épices.)	4,00€
<i>Montagne d'Oignons</i> (Beignets d'oignons marinés aux épices.)	5,50€
<i>Desi Samoussas</i> (Croustillants farcis aux légumes.)	5,50€
<i>Poivrons Curcuma</i> (Beignets de poivrons au safran des Indes.)	5,50€

Nos Plats en sauce

(Toutes nos viandes et poissons sont mijotés avec une sauce au curry et faits avec plein d'amour)

Sauce Korma

(Filets de viande ou poisson avec de la crème fraîche et des noix de cajou)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€
Saumon	15,50€

Sauce Butter

(Filets de Viande ou poisson, cuit dans une sauce à la crème et au beurre)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€
Saumon	15,50€

Sauce Pimentée

(Filets de viande ou poisson préparé avec une purée de piments très relevée)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€
Saumon	15,50€
Gambas	15,50€

Sauce Massala

(Filets de viande ou poisson avec des tomates et poivrons fraîches, des herbes et des épices)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€
Saumon	15,50€
Gambas	15,50€

Sauce aux Lentilles

(Filets de viande avec la sauce daal aux lentilles corail)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€

Sauce aux épinards

(Filets de viande avec curry d'épinards à la crème de coco)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€

Sauce aux Aubergines

(Filets de viande aux aubergines fondantes cuits au four tandoori et avec des épices)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€

Sauce Vindaloo

(Filets de viande avec des pommes de terre et une sauce pimentée)

Poulet	14,00€
Agneau	15,50€
Boeuf	14,00€

Accompagnements

Riz Pilaf

A l'indienne composé d'amandes, de raisins et de noix de cajou.

2,00€

Riz Cumin

Riz sauté au cumin pour goûter à la saveur du cumin et l'apprécier en bouche.

2,00€

Epinards Sautés

Epinards cuits avec les épices du chef puis mijotés avec des tomates et de la coriandre.

2,00€

Salade Verte

Salade mixte avec sauce à la menthe de la mission.

2,00€

Nos Plats Végétariens / Végétaliens

Palak Panner

Curry d'épinards au fromage frais légèrement relevé.

10,50€

Matar Panner

Curry aux petits pois et fromage frais légèrement relevé.

10,50€

Royal Matar

Mijoté de champignons et de petits pois.

10,50€

Aloo Matar

Pomme de terre et petits pois à la crème de coco façon Royale.

10,50€

Saag Bazhi

Épinards et pommes de terre à la cardamome.

10,50€

Daal Cumin

Recette authentique de lentilles corail au cumin.

10,00€

Baingan Burtha

Fondue d'aubergines à la cardamome et aux herbes fraîches.

11,50€

Champignons Massala

Champignons mijoté avec des tomates fraîches, des herbes et des épices.

10,50€

Aloo Daal

Lentilles corail cuit avec des pommes de terre et au lait de coco mijotés avec des pommes de terre.

10,50€

Accompagnements

Riz Pilaf

A l'indienne composé d'amandes, de raisins et de noix de cajou.

2,00€

Riz Cumin

Riz sauté au cumin pour goûter à la saveur du cumin et l'apprécier en bouche.

2,00€

Epinards Sautés

Epinards cuits avec les épices du chef puis mijotés avec des tomates et de la coriandre.

2,00€

Salade Verte

Salade mixte avec sauce à la menthe de la mission.

2,00€

Nos Biryanis

(Il est à base de riz basmati, de viande, de poisson et de poulet, voire, de légumes. Le tout est associé à un mélange d'épices)

Légumes

12,00€

Riz basmati avec des légumes mélangés avec des petits pois, des poivrons, des pommes de terre, des noix de cajou et des amandes.

Poulet

14,50€

Riz basmati avec des morceaux de poulet mariné cuits avec des épices, le cajou et les amandes.

Agneau

16,00€

Riz basmati avec des morceaux d'agneaux marinés aux épices, des noix de cajou et des amandes.

Boeuf

14,50€

Riz basmati avec des morceaux de bœuf marinés aux épices.

Gambas

16,00€

Riz basmati avec des gambas cuites avec des épices.

Accompagnements

Raita

3,00€

Spécialité indienne rafraîchissante à base de yaourt, de crudités et d'épices.

Epinards Sautés

2,00€

Epinards cuits avec les épices du chef puis mijotés avec des tomates et de la coriandre.

Salade Verte

2,00€

Salade mixte avec sauce à la menthe de la mission.

Nos Desserts

Barf Mango <<notre création>>

Crème glacée traditionnelle à la mangue indienne.

5,00€

Barf Coco <<notre création>>

Crème glacée à la noix de coco parfumé à la cannelle et à la cardamome.

5,00€

Barf Pista <<notre création>>

Crème glacée traditionnelle indienne aux pistaches et à la cardamome.

5,00€

Maharani

Mousse de mangue indienne façon Tiramisu.

5,50€

Kheer

Riz au lait parfumé à la cannelle et à la cardamome.

5,00€

Lassi (Nature, Mangue, Rose)

Yaourt nature, parfumé à la mangue ou à la rose.

5,00€

Holi Gourmande

Un café ou un thé accompagné de mignardises colorées.

6,50€

Boissons Chaudes

Café

1,80€

Café allongé

1,80€

Café au lait

2,00€

Double Espresso

2,50€

Décaféiné

1,80€

Thé Darjeeling

4,00€

Thé à la Cardamome

4,00€

Thé au Jasmin

4,00€

Thé Noir

4,00€