Formule Midi du Lundi au Vendredi à l'ardoise:
E + P ou P + D - 14.00 € / E + P + D - 16.00 €

ENTRÉES

Soupe de lentilles corail	3.50€
Samoussas aux légumes	5.00€
Raïta (crudités de légumes frais au yaourt)	5.00€
Beignets de légumes croquants	5.00€
Poulets grillés avec des épices	6.00€
Saumons grillés	7.00€
Beignets de gambas	7.00€

NAANS

Naan nature	2.00€
Naan au beurre	2.50€
Naan à l'ail	3.50€
Naan au fromage	3.50€
Naan Royal (ail + fromage)	4.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz pilaf ou Riz cumin	3.00€
Épinards sautés	3.00€
Lentilles sautées	3.00€

*Tous nos plats, viandes et poissons sont mijotés dans une sauce au curry, préparés avec amour et accompagnés de **RIZ NATURE.***

PLATS VIANDES ET POISSONS

Poulet Korma — Filets de poulet avec de la crème fraîche et des noix de cajou	14,00€
Poulet Tikka Massala — Filets de poulet avec des tomates fraîches, des herbes et des épices	14,00€
Butter Chicken — Filets de poulet cuits dans une sauce à la crème et au beurre	14,00€
Poulet Vindaloo — Curry de poulet aux pommes de terre, légèrement relevé	14,00€
Agneau Saag — Agneau au curry d'épinards et à la crème de coco	15,00€
Agneau aux Aubergines — Agneau mijoté avec des aubergines fondantes et des épices	15,00€
Agneau aux Lentilles — Agneau mijoté dans une sauce au curry aux lentilles corail	15,00€
Agneau Royal — Agneau mijoté dans une sauce au curry à base d'ail et de gingembre	16,00€
Gambas au Curry — Gambas cuites dans une sauce au curry, au lait de coco et aux poivrons	16,00€
Saumon au Curry — Saumon cuit dans une sauce au curry, au lait de coco et aux poivrons	16,00€

PLATS VÉGÉTARIENS

Palak Paneer — Curry d'épinards au fromage frais, légèrement relevé	12,00€
Aloo Matar — Pommes de terre et petits pois à la crème de coco	12,00€
Saag Aloo — Épinards et pommes de terre à la cardamome	12,00€
Daal Cumin — Lentilles corail mijotées dans une sauce curry au cumin	12,00€
Baingan Bharta — Fondue d'aubergines à la cardamome et aux herbes fraîches	13,00€

BIRYANIS

Biryanis au Poulets ou Agneau ou Gambas — Il est principalement composé de riz basmati, de viande, ou de poulet, ou de poisson, le tout relevé d'un mélange d'épices.	16.50€

DESSERTS

Riz au lait parfumé à la cannelle et à la cardamome	4.00€
Lassi (nature, mangue, rose) — Yaourt nature parfumé selon votre choix	4.00€
Mousse de mangue indienne façon tiramisu	5.00€
Crème glacée traditionnelle à la mangue indienne	6.00€
Crème glacée traditionnelle à la pistache	6.00€
Crème glacée chocolat cannelle	7.00€
Café Gourmand — Un café ou un thé accompagné de mignardises colorées	7.00€

FORMULES

Menu Suggestion 19€

- E Beignets de légumes
- P Butter Chicken ou Daal Cumin
- D Riz au Lait

Menu du Chef 23€

- E Samoussas aux légumes ou Poulet Grillé
- P Poulet Tikka Massala ou Gambas au Curry ou Palak Paneer
- D Crème glacée mangue ou Riz au Lait

Menu Enfants 9€

Poulet Grillé ou Poulet korma
Riz Nature
1 Boule de glace

ROYAL INDIEN

— 13 Rue Kervégan, 44000 Nantes - 02 40 47 42 83 —

PLATEAU APÉRITIF - 11€

(Assortiment de beignets et grillades sélectionné par le chef et fait avec plein d'amour)

COCKTAILS

Cocktail Avec ou Sans Alcool *(Jus d'ananas, pulpe de mangue, sirop gingembre, schweppes tonic, sirop pétale de rose et rhum blanc)*	5.00€

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 12cl (Mangue, Cassis, Mûre, Pêche)	4.00€
Pastis 4 cl	4.00€
Martini (Blanc, Rouge)	4.00€

SANS ALCOOL

Jus de fruits (Fraise, Ananas, Orange) 20 cl	4.00€
Coca-Cola Normal 33cl	4.00€
Coca-Cola Zéro 33 cl	4.00€
Eau Plate 50 cl	4.00€
Eau Plate 1 l	5.00€
Eau Pétillante 50 cl	4.00€
Eau Pétillante 1 l	5.00€
Perrier 25 cl	4.00€
Ice Tea 25 cl	4.00€

BIÈRES

Indienne	5.00€
Corona	5.00€
Lagunitas IPA	6.50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé / Decaféiné	2.50€
Café au Lait / Double Expresso	3.00€
Thé - Darjeeling / Jasmin / Menthe	4.00€

DIGESTIFS

Menthe Pastille	3.00€
Mangalore	4.00€
Get 27	3.00€
Get 31	3.00€
Rhum	3.00€
Vodka	3.00€
Tequila	3.00€
Cognac aux Amandes	4.00€

CARTE DES VINS - VERRE 12CL / BOUTEILLE 75CL

VINS BLANCS

Stellenrust, Sauvignon Blanc, Stellenbosch, Afrique du Sud — Verre - 4.50€ / Bouteille - 18.00€
(Fraîcheur sur les fruits exotiques, pamplemousse)

Chicken Run, Chardonnay, Colcagua, Chili (Bio) — Verre - 5.50€ / Bouteille - 22.00€
(Belle robe dorée, complexité, légère note boisée)

VINS ROSÉS

Stellenrust, Pinotage Rosé, Stellenbosch, Afrique du Sud — Verre - 4.50€ / Bouteille - 18.00€
(Notes de fruits rouges et belle structure)

Lobetia, Garnucha Rosé, VDT Castilla, Espagne (Bio) — Verre - 5.00€ / Bouteille - 21.00€
(Bonne rondeur en bouche sur des notes de cerise, belle longueur au palet)

VINS ROUGES

Stellenrust, Pinotage Shiraz, Stellenbosch, Afrique du Sud — Verre - 5.00€ / Bouteille - 19.00€
(Notes de framboises et mûres, légèrement poivré au nez)

Tamari, Malbec, Do Mendoza, Argentine — Verre - 6.00€ / Bouteille - 22.00€
(Vin primé, généreux, aux tanins souples et notes de fruits noirs)

Chicken Run, Carmenere, Colcagua, Chili (Bio) — Verre - 6.50€ / Bouteille - 24.00€
(Nez épicé, note boisée. Son élégance ravira tous les palets. Coup de Coeur de notre établissement)

VINS PÉTILLANT

Terre Dei Buth, Prosecco, Italie — Bouteille - 27.00€
(Vin pétillant sur des notes de fruits acidulés, arôme mangue)

Meander, Muscato, Afrique du Sud — Bouteille - 30.00€
(Note de sureau et fleurs blanches, structure en demi sec)