



Formule Midi du Lundi au Vendredi à l'ardoise: Plat seul - 10.00 €

E + P ou P + D - 13.00 € / E + P + D - 15.00 €



ENTRÉES

Soupe de lentilles corail	2.50€
Samoussas aux légumes	4.00€
Raïta (crudités de légumes frais au yaourt)	4.00€
Beignets de légumes croquants	4.00€
Poulets grillés avec des épices	4.00€
Saumons grillés	5.00€
Beignets de gambas	5.00€

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	2.00€
Épinards sautés	2.00€
Lentilles sautées	2.00€

PLATS VIANDES ET POISSONS

- Poulet Korma — Filets de poulet avec de la crème fraîche et des noix de cajou - 12,00€
Poulet Tikka Massala — Filets de poulet avec des tomates fraîches, des herbes et des épices - 13,00€
Butter Chicken — Filets de poulet cuits dans une sauce à la crème et au beurre - 13,00€
Poulet Vindaloo — Curry de poulet aux pommes de terre, légèrement relevé - 13,00€
Agneau Saag — Agneau au curry d'épinards et à la crème de coco - 14,00€
Agneau aux Aubergines — Agneau mijoté avec des aubergines fondantes et des épices - 14,00€
Agneau Royal — Agneau mijoté dans une sauce au curry à base d'ail et de gingembre - 15,00€
Agneau aux Lentilles — Agneau mijoté dans une sauce au curry aux lentilles corail - 14,00€
Gambas au Curry — Gambas cuites dans une sauce au curry, au lait de coco et aux poivrons - 14,00€
Saumon au Curry — Saumon cuit dans une sauce au curry, au lait de coco et aux poivrons - 14,00€

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€

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

Biryanis - Légumes / Poulets / Agneau / Gambas - 15.00 €

Il est principalement composé de riz basmati, de viande, ou de poulet, ou de poisson, ou de légumes, le tout relevé d'un mélange d'épices.

DESSERTS

Riz au lait parfumé à la cannelle et à la cardamome	3.00€
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€

MENU MIDI ET SOIR - 19.00€

E: Samoussas aux légumes ou Poulet Grillé

P: Poulet Tikka Massala ou Palak Paneer

D: Mousse de Mangue ou Riz au Lait

MENU SUGGESTION - 17.00€

Entrée: Samoussas aux légumes

Plat: Butter Chicken

Dessert: Crème glacée mangue



ROYAL INDIEN

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



PLATEAU APÉRITIF - 9.50€

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

COCKTAILS

Cocktail Avec ou Sans Alcool 4.00€
(Jus d'ananas, pulpe de mangue, sirop
gingembre, schweppes tonic, sirop pétale
de rose et rhum blanc)

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 12cl (Mangue, 3.00€
Cassis, Mûre, Pêche)
Pastis 4 cl 3.00€
Martini (Blanc, Rouge) 3.00€

BIÈRES

Indienne 5.00€
Corona 5.00€
Lagunitas IPA 6.50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé / Decaféiné 2.00€
Café au Lait / Double Espresso 2.50€
Thé - Darjeeling / Jasmin / Menthe 4.00€

SANS ALCOOL

Jus de fruits (Fraise, Ananas, 4.00€
Orange) 20 cl
Coca-Cola Normal 33cl 4.00€
Coca-Cola Zéro 33 cl 4.00€
Eau Plate 50 cl 3.00€
Eau Plate 1 l 4.00€
Eau Pétillante 50 cl 3.00€
Eau Pétillante 1 l 4.00€
Perrier 25 cl 4.00€
Ice Tea 25 cl 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
(Fraîcheur sur les fruits exotiques, pamplemousse)
Eco Balance, Chardonnay, Colcagua, Chili (Bio)
(Belle robe dorée, complexité, légère note boisée)

Verre - 4.00€ / Bouteille - 16.00€

Verre - 5.00€ / Bouteille - 19.00€

VINS ROSÉS

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

Verre - 4.00€ / Bouteille - 16.00€

Verre - 5.00€ / Bouteille - 19.00€

VINS ROUGES

Stellenrust, Pinotage Shiraz, Stellenbosch, Afrique du Sud
(Notes de framboises et mûres, légèrement poivré au nez)
Tamari, Malbec, Do Mendoza, Argentine
(Vin primé, généreux, aux tanins souples et notes de fruits noirs)
Eco Balance, Carmenere, Colcagua, Chili (Bio)
(Nez épicé, note boisée. Son élégance ravira tous les palets. Coup de Cœur de notre établissement)

Verre - 4.00€ / Bouteille - 16.00€

Verre - 5.00€ / Bouteille - 19.00€

Verre - 6.00€ / Bouteille - 23.00€

VINS PÉTILLANT

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

Bouteille - 27.00€

Bouteille - 30.00€