



le Gandhi

Restaurant Indien



02 28 29 67 29

Au Gandhi, tous les plats sont cuisinés maison.

NOS PAINS	Nos NAN sont à base de farine blanche ou de farine de blé, d'oeuf, de beurre et de sel.	
NAN	Galette de farine blanche, cuite au tandoor.	2,00 €
NAN FROMAGE	Galette de farine blanche au fromage, cuite au tandoor.	3,50 €
NAN LÉGUMES	Galette de farine blanche farcie aux légumes.	3,50 €
NAN KEEMA	Galette de farine blanche farcie de viande hachée (agneau), cuite au tandoor.	3,50 €
NAN AIEL	Galette de farine de blé avec ail, sel et coriandre.	3,50 €

NOS ENTREES		
MIX PAKOR	Cocktail de beignets de légumes, pomme de terre, aubergines et oignons.	6,00 €
PAKORA	Beignets de légumes trempés dans de la farine de pois chiches et différentes épices.	5,00 €
SAMOSA LÉGUMES	Chaussons aux légumes, petits pois et pommes de terre.	5,00 €
SAMOSA KEEMA	Chaussons de viande hachée avec épices.	6,50 €
RAITA	Concombre avec yaourt et épices.	4,50 €
CREVETTES RAITA	Crevettes, concombre avec yaourt et épices.	5,50 €
GAMBAS TANDOORI	Gambas marinées dans une préparation d'épices et d'aromates cuites au tandoor.	16,00 €
POISSONS TIKKA	Moceaux de filet de poissons marinés dans une sauce cuits au tandoor.	9,50 €
POULET TANDOORI	Poulet désossé, mariné dans une préparation épicée et grillé au tandoor.	7,50 €
AGNEAU TIKKA	Agneau désossé, mariné dans une préparation épicée et cuit au tandoor.	8,50 €
MIX GRILL (2 pers)	Poulet tikka, agneau tikka, poisson tikka, gambas marinés. Le tout grillé au tandoor.	18,50 €

NOS BIRYANIS		
BIRYANI POULET	Poulet désossé et mijoté avec du riz basmati et différentes épices.	13,00 €
BIRYANI AGNEAU	Gigot d'agneau désossé et mijoté avec du riz basmati et différentes épices.	14,50 €
BIRYANI CREVETTES	Crevettes décortiquées et mijotées avec du riz basmati et différentes épices.	14,50 €
BYRIANI ROYAL	Poulet désossé, gigot d'agneau et crevettes mijotés dans la sauce du chef avec du riz basmati et différentes épices.	19,00 €
BIRYANI LÉGUMES	Différents légumes mijotés avec du riz basmati et différentes épices.	11,50 €

NOS PLATS		
AGNEAU AU CURRY (spécialité du penjab)	Morceau de gigot d'agneau accompagné d'une sauce au curry et de riz basmati au safran.	13,00 €
AGNEAU MADRAS	Agneau accompagné d'une sauce curry Madras spéciale (très relevée) servi avec du riz basmati au safran.	14,00 €
AGNEAU TIKKA MASALA	Agneau grillé au tandoor servi sur un plat brûlant avec tomates, poivrons verts, oignons et riz basmati au safran.	14,50 €
AGNEAU VINDALOO	Agneau assorti d'une sauce épicée, de pommes de terre et de riz basmati au safran.	13,50 €
AGNEAU SHAHI KORMA	Gigot d'agneau accompagné d'une sauce à base de noix de cajou, de crème fraîche et de riz basmati au safran.	13,50 €
AGNEAU AUX AUBERGINES	Curry d'agneau accompagné d'aubergines et de riz basmati au safran.	13,50 €
AGNEAU PALAK	Curry d'agneau accompagné d'épinards et de riz basmati au safran.	13,50 €
AGNEAU DAL	Curry d'agneau accompagné de lentilles indiennes et de riz basmati au safran.	13,50 €
POISSONS AU CURRY	Saumon accompagné d'une sauce à base de gingembre et d'ail. Le tout accompagné de riz basmati au safran.	12,00 €
POISSON AU TIKKA MASALA	Morceaux de poissons grillés au tandoor servi sur un plat brûlant avec tomates, poivrons verts, épices et riz basmati au safran.	13,50 €
POISSON BANGAL (spécialité du Bangale)	Poisson accompagné d'une sauce très relevée et de riz basmati au safran.	13,50 €
POULET AU BEURRE	Poulet grillé sauce curry et beurre avec du riz basmati au safran.	13,00 €
POULET VINDALOO	Poulet assorti d'une sauce épicée, de pommes de terre et de riz basmati au safran.	12,00 €
POULET SHAHI KORMA	Poulet accompagné d'une sauce à base de noix de cajou, crème fraîche et de riz basmati au safran.	12,00 €
POULET MADRAS	Poulet accompagné d'une sauce très relevée au Madras et de riz basmati au safran.	12,00 €
POULET TIKKA MASALA	Morceaux de poulet grillés au tandoor servis sur un plat brûlant de tomates, poivrons verts et épices. Le tout accompagné de riz basmati au safran.	13,00 €
POULET JALFRE IZI	Morceaux de poulet désossé et grillés au four en terre. Le tout cuisiné avec des oignons, tomates, poivrons verts et riz basmati au safran.	13,00 €
POULET PALAK	Curry de poulet accompagné d'épinards et de riz basmati au safran.	13,00 €
POULET DAL	Curry de poulet accompagné de lentilles indiennes et de riz basmati au safran.	13,00 €
CURRY DE CREVETTES	Crevettes décortiquées au curry accompagnées de riz au basmati au safran.	13,00 €
CREVETTES SHAHI KORMA	Curry de crevettes décortiquées, non épicées, agrémentées d'une sauce aux noix de cajou, aux amandes, avec des raisins secs et du riz basmati au safran.	13,50 €
CREVETTES MASALA	Curry de crevettes accompagnée de tomates, poivrons verts, des épices et du riz basmati au safran.	13,50 €
GAMBAS MASALA	Curry de gambas accompagné de tomates, de poivrons verts, d'épices et de riz basmati au safran.	18,50 €
GAMBAS CURRY	Curry de gambas décortiquées, tomates, oignons, coriandre fraîche, riz basmati au safran.	17,50 €

NOS SPECIALITES VEGETARIENNES		
CURRY AVEC MÉLANGE DE LÉGUMES	Différents légumes et du riz basmati au safran.	10,50 €
BAIGAN BHARTA	Aubergines cuites au curry accompagnées de riz basmati au safran.	11,00 €
MATAR PANNIR	Petits pois au fromage accompagnés de riz basmati au safran.	10,50 €
PALAK PANEER	Curry d'épinards au fromage.	11,00 €
ALLO SAG PANNIR	Épinards et pommes de terre au fromage avec du riz basmati au safran.	11,00 €
DAL	Plat traditionnel au curry de lentilles accompagné de riz basmati au safran.	10,50 €
LÉGUMES KURMA	Légumes Kurma agrémentés d'une sauce à base de noix de cajou, de raisins secs, de crème fraîche et du riz basmati au safran.	11,00 €



CARTE DES VINS		
VIN BLANC	75cl	37,5 cl
AOC Touraine Sauvignon	14,50 €	
AOC Muscadet	15,00 €	10,00 €
VIN ROSE		
Vin indien cépage Shiraz	23,00 €	13,00 €
AOP Côtes de Provence Chateau St Julien D'Aille	13,00 €	8,00 €
AOP Rosé de Loire Domaine Cochard	13,00 €	8,00 €
AOP Chinon	17,00 €	10,50 €
VIN ROUGE		
AOP Côtes du Rhône Réserve des capucins	13,00 €	7,00 €
AOP Bordeaux Lagrandière	14,00 €	8,00 €
AOP Anjou Rouge	16,00 €	9,00 €
AOP Chinon	17,00 €	10,00 €
AOP St Nicolas de Bourgueil	18,00 €	10,00 €
AOP Côtes de Bourg Bordeaux	18,00 €	10,00 €
AOP Saumur Champigny	20,00 €	12,00 €
Vin Indien cépage Cabernet shirza	23,00 €	13,00 €
AOP St Emilion Bordeaux	28,00 €	
CHAMPAGNE		
Champagne Taittinger brut AOP	65,00 €	
AU VERRE		
Coupe de Champagne (7 cl)	6,00 €	
Un verre de blanc, rosé ou rouge	3,00 €	

9,50€

MENU RAPIDE DU MIDI
sauf samedi, dimanche et jours fériés
PLAT
DAL (curry de lentilles)
ou
Poulet au Curry
ou
Curry avec mélange de légumes

Accompagnement
Riz basmati au safran
Nan nature (Nan fromage suppl. +1,5€)


DESSERT
Semoule Halawa
ou Café

11,50€

MENU DU MIDI
sauf dimanche et jours fériés
ENTREE
Pakora
ou
Oignons Bhaji
ou
Salade Raita

PLAT
Poulet au curry
ou
Curry d'Aubergines
ou
Curry avec mélange de légumes
Accompagnement
Riz basmati au safran
Nan nature (Nan fromage suppl. +1,5€)

DESSERT
Semoule Halawa
ou Café, Thé

16€

MENU BHAJI
Servi tous les jours, midi et soir
ENTRÉE
Oignons Bhaji
ou
Samosas de légumes
Pakora
ou
Raita

PLAT
Palak Paneer (Epinard et fromage)
ou
PouletT Curry
ou
Curry avec mélange de légumes
ou
Dal (curry de lentilles)
ou
Keema alu (gigot viande haché et pdt)

Accompagnement
Riz basmati au safran
Nan nature (Nan fromage suppl. +1,5€)

DESSERT
Sorbet 2 boules au choix
ou **Semoule Halawa** ou Café, Thé

20€

MENU TANDOORI
Servi tous les jours, midi et soir
ENTRÉE
Poulet tandoori
ou
Mix Pakora
ou
Samosas Keema
ou
Samosas légumes
ou
Crevette Raita

PLAT
Agneau curry
ou
Poisson curry
ou
Crevettes curry
ou
Poulet du chef
ou
Dall du chef
Accompagnement
Riz basmati au safran
Nan nature ou nan Fromage

DESSERT
Sorbet 2 boules au choix ou **Kulfi**
ou **Semoule Halawa** ou Café, Thé



9€

MENU ENFANT
PLAT
Morceaux de poulet grillé au tandoor
Accompagnement
Riz basmati ou frites

DESSERT
1 boule de glace au choix

BOISSON
Jus d'orange, jus d'ananas ou coca



Votre restaurant le Gandhi
est heureux de vous accueillir
et de vous proposer ses spécialités indiennes.

