



Chez Vandan

Spécialités Tandoori et Curry

5 Rue Poirier de Narcay - 75014 Paris

Tél - 01.45.43.04.29





Chez Vandan

Le Tandoor est un élément essentiel dans la réalisation de la cuisine Indienne

Ce four, réalisé en terre glaise mélangée avec de la paille et du sucre de canne séché au soleil entre 35c et 55c se présente comme une jarre de 2m de conférence, haute de 80cm et pesant 65kg.

Pour maintenir une température suffisante et constante cette jarre est placée dans un berceau de briques carrelées contenant un important volume de sable.

Ce four est continuellement chauffé avec du charbon de bois. Les grillades (poisson, poulet, viande) disposées en brochettes sont placées verticalement dans le four.

Les pains sont eux plaqués contre les parois du four à l'aide d'un petit coussin et cuisent en quelques minutes



LES ENTRÉES

SPECIALITES TANDOORI

(Le Tandoor est le four indien en terre cuite qui sert à griller viande et poissons au charbon de bois)

MACHI TIKKA		7.00
Filet de poisson en marinade de fenugrec et de citron, grillés au tandoor		
SAUMON TIKKA		7.00
Dés de saumon mariné au cumin, fenugrec et citron et préparé au brochet		
BHUNA JHINGA		16.00
Gambas marinées à la safran et grillées au four tandoor, à la façon (ile de Bombay)		
CHOTA JHINGA		6.50
Beignets de crevettes parfumés aux épices		
JHINGA SALADE		7.00
Salade de crevettes (à la façon Delhi)		
ONION BHAJYA		5.00
Beignets d'onion à la farine de pois chiches		
MIX BHAJYA		6.50
Beignets de pomme de terre et aubergine		
PANEER PAKORA		7.00
Beignets de cubes de fromages indiens faits maison à la farine de pois chiches		
SAMOSA SUBZI		5.00
Friands farcis aux légumes et épices (2 pièces)		
SAMOSA AGNEAU		6.00
Friands farcis à la viande hachée et épices (2 pièces)		
DAL SOUPE		6.00
Potage à base de petites lentilles jaunes		
HARA SALADE		6.00
Salade verte avec sauce indienne		
RAITA		6.00
Yaourt au concombre fait maison		
SOUPE DE POULET		7.00
Filet de poulet dans un bouillon avec des épices indiennes		
MURG PUDINA		8.50
Poulet tendre, mariné à la menthe fraîche et rôti au tandoor		
MURG TIKKA		8.00
Blancs de poulet marinés dans un mélange d'épices et yaourt, grillés au tandoor		
MURG TANDOORI		7.50
Cuisse de poulet mariné et grillé au tandoor		
GHOST TIKKA		10.00
Dés d'agneau tendrement macérés dans une sauce aux herbes et grillés au tandoor		
SEEKH KEBAB		8.00
Agneau finement haché avec des herbes fraîches saupoudré de épices		
TANDOORI MIX GRILL		18.50
1p agneau, 2p poulet tikka, 1p machi tikka, 2p seekh kebab, 1p poulet tandoori, grillés au tandoor		



LES PLATS

POISSON ET CREVETTES



MACHI KORMA	11.00
Poisson préparé dans une sauce à base de noix de cajou, Beurre et épices	
MACHI MADRAS	12.50
Poisson aromatisé aux épices	
CHOTA JHINGA PUNJABI	13.00
Crevettes décoratiqués, sauce curry et épices indienne	
CHOTA JHINGA MADRAS	13.50
Crevettes décoratiqués préparés (à la Madras)	
CHOTA JHINGA KORMA	14.00
Crevettes décoratiqués préparé dans une sauce à base de noix de cajou, Beurre et épices	
MACHI TIKKA MASSALA	14.50
Poisson grillé, mariné au gingembre, poivron, tomate et au citron	
CHOTA JHINGA MASSALA	16.00
Crevettes décoratiqués, poivron, gingembre et épices	
SAUMON LAZEEZ	17.00
Saumon mariné, grillé préparé dans une sauce traditionnelle le tout délicatement aromatisé	
TIGER JHINGA KORMA	17.50
Gambas décoratiqués préparé dans une sauce à base de noix de cajou beurre et épices	
TIGER JHINGA MASSALA - Spécialité du Chef	18.50
Gambas décoratiqués, gingembre et épices	

LES PLATS

BIRYANI



BIRYANI LEGUMES	13.00
Subtil mélange de riz basmati et légumes	
BIRYANI POULET	15.00
Subtil de riz basmati safrané dans une sauce d'épices amandes, noix de cajou et de raisins au poulet	
BIRYANI AGNEAU	16.00
Subtil de riz basmati safrané dans une sauce d'épices amandes, noix de cajou et de raisins au l'agneau	
BIRYANI CREVETTES	17.00
Subtil de riz basmati safrané dans une sauce d'épices amandes, noix de cajou et de raisins aux crevettes décortiqués	
BIRYANI VANDAN	17.50
Subtil de riz basmati safrané dans une sauce d'épices amandes, noix de cajou et de raisins au poulet, légumes, agneau	

LES PLATS

Grillés

SHASHLIK SAUMON

Filet de saumon macéré tous les ingrédients de la marinade et verser sur les brochettes et grillé au tandoor

16.50

MURG TAWA

Blanc de poulet désossé cuits en brochettes dans un tandoor, préparé a la façon (île de Bombay)

17.00

BHUNA MIX MACHI

Fruits de mer macé aux épices et grillé au tandoor

17,50

VIANDE SHASHILIK

Panaché de d'agneau et poulet

17.50



LES ACCOMPAGNEMENTS

Pains

(Préparé sur commande, cuits au tandoor (four indienne))

NAN

Galette de farine de blé au levain

2.50

TANDOORI ROTI

Galette de farine complété avec levain

2.50

BUTTER ROTI

Galette de farine complété avec beurre

3.00

BUTTER NAN

Galette de farine de blé au levain avec beurre

3.00

PARATHA

Galette de farine feuilletée au beurre

4.00

STUFFED PARATHA

Galette de farine feuilletée au beurre et farci d'une purée Fait à base de pomme de terre et de petits pois

4.50

CHEESE NAN

Galette de farine de blé au levain fourrée de fromage

4.00

GARLIC NAN

Nan galette de farine de blé base d'ail

4.50

BULLET NAN

Nan galette de farine de blé à base de piment verte

4.50

KULCHA

Nan farci d'une purée fait à base de pomme de terre et de petits pois

4.50

KHEEMA NAN

Nan galette à la viande d'agneau hachée, épices

5.00



LES PLATS

POULET

MURG KORMA

Poulet préparé à la noix de cajou, beurre et épices

13.00

MURG MUGHLAI

Poulet en ragout, aux aromates et épices

13.00

MURG PUNJABI

Poulet avec sauce au curry et épices indiennes

13.00

POULET BEIGAN

Morceaux de poulet avec aubergine et épices

13.50

POULET SAAG

Morceaux de poulet avec épinards et épices

13.50

MURG MADRAS

Poulet aromatisé aux épices

13.50

MURG MAKHANI

Blanc de poulet grillés au tandoor servi dans une sauce aux tomates, Gingembre, au beurre et épices

13.50

MURG VINDALLO

Morceaux de poulet piquant mélange avec de pomme de terre et épices

14.00

MURG TIKKA MASSALA

Blancs de poulet grillés, aux aromates avec tomates, poivron et épices

16.00

MURG KADAI - Spécialité du Chef

Poulet macéré et préparé dans une traditionnelle

17.00

MURG SHAHNAZI - Recette du Chef

Délicieux morceaux de poulet, agneau et gambas grillé préparé dans une sauce

20.50



LES PLATS

AGNEAU

GHOST PUNJABI

Agneau avec sauce curry et épicés indien

15.00

GHOST KORMA

Dés d'agneau préparé dans une sauce à base de noix de cajou, Beurre et épicés

15.00

GHOST MADRAS

Agneau préparé au gingembre et aux épices

15.50

GHOST BEIGAN

Cubes d'agneau avec aubergine et épices

15.50

GHOST SAAG

Cubes d'agneau avec épinards façon du chef

15.50

GHOST VINDALLO

Cubes d'agneau piquants mélange avec de pomme de terre et épices

16.00

GHOST TIKKA MASSALA

Agneau macéré, grille et préparé aux épices

17.50

GHOST KADAI - Spécialité du Chef

Agneau macéré à la sauce traditionnelle

18.00



RIZ BASMATI



PILAFF SAFRAN

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané et cumin

3.00

MATTAR PILAFF

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, accompagné de petits pois tendres

3.50

KASHMIRI PILAFF

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, parsemé de raisins et de noix de cajou

4.00

LES ACCOMPAGNEMENTS

PLATS VEGETARIENS

KUMBH CURRY

Champignons cuits dans une sauce parfumés aux épices

7.50

CHANNA MASSALA

Curry aux pois chiches et ses herbes

7.50

SUBZI VEGETABLES

Maraîchères de légumes aux herbes

8.00

DAL TADKA

Petites lentilles jaunes et leurs épices

8.00

ALOO PALAK

épinards au curry cuits avec pomme de terre

8.00

BOMBAY ALOO

Pomme de terre et petits pois et épices

8.00

ALOO MATTAR

Pomme de terre et petits pois et épices

8.00

BAINGAN BHARTHA

Cavier d'Aubergine et ses épices

10.00

PALAK PANEER

Épinards en branches préparé avec des cubes de fromages indien fait maison cuit et des épices

9.00

MATTAR PANEER

Petits pois tendres à la paysanne avec des cubes de fromages blanc indien cuit et des épices

9.00

DAL HANDI

4 sortes de lentilles au curry et épices

10.00

PANEER MASSALA

Cubes de fromage blanc indien cuit avec tomates, cumin et coriandre

12.00

PANEER MAKHNI

Cubes de fromage indien fait maison cuit au beurre et à la crème

13.00



LES DESSERTS

GULAB JAMUN

5.50

Le gulab jamun est un dessert originarie d'inde Il est présenté sous la forme de boulettes de pâte, cuites dans l'huile et servies avec un sirop épais Il est parfumé de cardamome

SUJHI HALWA

5.00

Pâtisserie de semoule avec coco, pistache et amandes

SALADE DE FRUITS FRAIS

5.50

Salade de fruits exotiques frais finement découpés

FARANDOLE DE SORBETS EXOTIQUES

6.00

Trois parfums au choix

Mangue, vanille, citron, fruits de la passion, noix de coco, chocolat, fraise, café

KULFI

8.50

Glace populaire, typique indien a la base noix de coco, pistaches et amandes

SORBET COLONEL : Sorbets du citron, vodka

8.50

FRUITS FRAIS : Selen arrivage : Mangue ou Ananas

8.50

MANGO ICE CREAM : Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue

8.00

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

9.00

DAME BLANCHE

9.00

BANANA SPLIT

9.00

COUPE BALI : Passion, Coco, Mangue avec Coulis De Mangue

9.00



CAFÉS - THÉS

CAFÉ

2.00

CAFÉ CRÈME

3.00

CAFÉ CARDAMOME

3.00

THÉ NATURE

3.00

THÉ AUX ÉPICES, THÉ À LA MENTHE

4.00

THÉ AUX ÉPICES ET LAIT

6.00



BOISSON INDIENNES

LASSI À LA BANANE 33CL

5.00

LASSI À LA MANGUE 33CL

5.00

LASSI À LA ROSE 33CL

5.00

LASSI NATURE, SALÉ OU SUCRE 33CL

4.00



THALI EXPRESS MIDI 10.90€

(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

Boisson non comprises

THALI VEGETARIEN 10.90€

MIX PAKORA
+
BEIGAN BHARTHA
ou
PALAK PANEER
+
RAITA
+
RIZ BASMATI + NAN NATURE ou NAN FROMAGE ou KULCHA
+
SUJI HALWA

THALI NON VEGETARIEN 10.90€

ONION BHAJYA
+
KHEEMA MATTER
ou
POULET MASSALA
+
RAITA
+
RIZ BASMATI + NAN NATURE
ou
NAN FROMAGE ou KULCHA
+
SUJI HALWA

MIX PAKORA
ou
POULET TANDOORI
+
RAITA
+
DAL TADKA
+
RIZ BASMATI + NAN NATURE
ou
NAN FROMAGE ou KULCHA
+
SUJI HALWA

THALI POISSONS 10.90€

MIX PAKORA
+
POISSON CURRY
+
RAITA
+
RIZ BASMATI + NAN NATURE ou NAN FROMAGE ou KULCHA
+
SUJI HALWA

MENU EXPRESS MIDI 14.50€

(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

ENTREE

(Servi avec nan nature
ou Nan fromage ou Kulcha)

SAMOSA LEGUMES
ou RAITA
ou **POULET TANDOORI**

PLATS

(Servi avec riz basmati)

POULET MASALA
ou **POISSON CURRY**
ou **DAL TADKA**
ou **CREVETTES MASSALA**

DESSERT

SUJI HALWA

MENU MIDI ET SOIR 23.00€

ENTREE

(Servi avec Nan fromage ou Paratha ou Garlic Nan)

Boisson non comprises

POULET TIKKA

(Blancs de poulet marinés dans un mélange d'épices et yaourt, grillés au tandoor)

ou

SEEKH KABAB

(Agneau finement hachée avec des herbes fraîches saupoudré de épices)

ou

BEIGNET AUX CREVETTES

(Beignets de crevettes parfumés aux épices)

ou

PANEER PAKORA

(Beignetsg des cubes fromages indien fait maison à la farine de pois chiches)

PLATS

(Servi avec riz basmati)

GHOST PUNJABI

(Agneau avec sauce curry et épices indien)

ou

POULET SAAG

(Morceaux de poulet avec épinards et épices)

ou

MACHI MADRAS

(Poisson aromatisé aux épices)

ou

CHOT JHINGA KORMA

(Crevettes décoratiqés préparé dans une sauce à base de noix de cajou, Beurre et épices)

DESSERT

SALADE DE FRUITS FRAIS ou **SUJI HALWA**
ou **SORBET** ou **MANGO ICE CREAM**

MENU MIDI ET SOIR 30.00€

ENTREE

Servi avec nan fromage ou paratha ou garlic nan ou kheema nan

POULET TIKKA

(Blanc de poulet marinés dans un mélange d'épices et, grillés au tandoor)

ou

AGNEAU TIKKA

(d'Agneau tendrements macérés dans une sauce aux herbes et grillé au tandoor)

ou

SAUMON TIKKA

(Dés de saumon mariné au cumin, fenugrec et citron et prépare au brochet)

ou

AKBARI TANDOORI

(Délicieux morceaux de poulet, agneau, et poisson macérés dans une sauce aux herbes et grillé au tandoor)

PLATS

Servi avec Riz Basmati

MURG MAKHANI

(Blanc de poulet grillé au tandoor servi dans une sauce aux tomates, gingembre)

ou

AGNEAU KORMA

(Dés d'agneau prépare dans une sauce à la base de cajou, beurre et épices)

ou

MACHI TIKKA MASALA

(Poisson grillé, mariné au gingembre, poivron, tomates et au citron)

ou

CHOTA JHINGA MASALA

(Crevettes décortiquées, prépare dans une sauce curry et épices indien)

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS

(Salade de fruits exotiques frais finement découpés)

ou

SORBET

(Sorbets du citron, vodka)

ou

KULFI

(Glace populaire, typique indien à la base noix de coco, pistaches et amandes)

ou

MANGO ICE CREAM

(Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue)