

<i>Pains</i>		<i>Breads</i>		<i>Festin</i>		<i>Table d'hôte</i> <i>Daavat</i>		<i>Feast</i>	
Nân Tandourî	4.00	Tandoorî Nan	Leavened triangular flat bread of fine flour served hot	Le Taj vous convie à une véritable expérience gastronomique. Créez votre propre festin indien en choisissant une soupe ou une salade, une entrée, un plat de résistance (viande, volaille ou fruits de mer), un plat végétarien et un dessert. Le pain nân, le riz basmati et le thé ou le café sont inclus. Les accompagnements et les autres plats marqués d'un astérisque (*) ne peuvent faire partie du Daavat mais vous pouvez évidemment les commander à la carte. Bon appétit!		40.00 par personne / per person		Le Taj invites you to participate in what is truly a gastronomic experience. Create your own feast by choosing a soup or salad, an appetizer, a main dish (meat, poultry or seafood), a vegetarian dish and a dessert. Nan bread, basmati rice, and tea or coffee are included. Accompaniments and other dishes marked with an asterisk (*) are excluded from the Davaat but can of course be ordered à la carte. Enjoy!	
Choisissez: menthe, ail ou oignon	5.00	Choice of:	mint, garlic or onion						
Nân Panîr	7.00	Paneer Nan	Naturally leavened bread filled with homemade cheese						
Nân Keema	7.00	Keema Nan	Naturally leavened bread filled with seasoned cooked ground meat						
Nân aux légumes	6.00	Vegetable Nan	Nan with a seasoned-vegetable filling						
Rôti Tandourî	4.00	Tandoorî Roti	Naturally leavened whole-wheat flat bread served hot						
Aloo Paratha	6.00	Aloo Paratha	Whole wheat bread filled with seasoned potatoes and baked in tandoor						
Parathas Tandourî	5.00	Tandoorî Paratha	Whole-wheat bread baked in the tandoor; generously buttered						
<i>Riz</i>		<i>Rice</i>		<i>Soupes ~ Salades</i>		<i>Soups ~ Salads</i>			
Riz	4.00	Plain Rice	Steamed naturally flavoursome basmati rice	Soupe dâl		5.00		Dahl Soup	
				Soupe très simple de consistance moyenne, à base de lentilles mijotées avec des épices douces et des herbes				An austere lentil soup of medium consistency slow-cooked with mild spices and herbs	
Riz Pulao	7.00	Pulao Rice	Basmati rice steam cooked with onions, green peas and saffron	Soupe Mulligatawny		6.00		Mulligatawny Soup	
				Version adoucie de la traditionnelle soupe Mulligatanir, « eau de poivre » des Tamouls; préparée avec des légumes, des lentilles et des morceaux de poulet				A modified, milder version of the Tamil Mulligatanir "pepper water", it is prepared with vegetables, lentils and chicken bits	
Biryani	18.00	Biryani	Steamed basmati is cooked with seasoned meat pieces in a broth of mild spices Choice of: Beef, lamb or chicken Served with raita	Salade verte		7.00		Green Salad	
				Salade mesclun tomates cerise, concombres, carottes et vinaigrette à la mangue, garnie avec pistaches rôties et fromage maison				Mesclun with cherry tomatoes, cucumber, carrots, and mango vinaigrette, garnished with roasted pistachios and home-made cheese	
Biryani aux légumes	15.00	Vegetable Biryani	Steamed basmati rice cooked with seasonal vegetables. Served with raita	Salade Katchumbar		7.00		Katchumbar Salad	
				Tomates, concombres, coupés fins garnis de panir (fromage maison, optionelle), accompagnés de jus de citron et d'herbes sur un lit de laitue				Finely chopped tomatoes, cucumbers, dressed with lemon-juice and herbs, served on a bed of lettuce and topped with paneer (home-made cheese, optional)	
<i>Chutneys etc...</i>		<i>Chutneys etc...</i>		Salade au poulet Chaat		9.00		Chicken Chaat Salad	
Chutney de mangues	3.00	Mango Chutney	A highly seasoned relish of mango, spices...	Légumes verts frais avec morceaux de poulet tandoorî garnis de chat masala				Fresh greens tossed with tandoorî chicken bits and garnished with chat masala	
Sauce cari	3.00	Curry Sauce							
Marinade de mangues	3.00	Mango Pickle							
Pappadum	3.00	Pappadum	Two round sun-dried lentil wafers; served roasted or fried						
Raita	4.00	Raita	Whipped yogurt with cucumber slivers and spices						

Entrées		Appetizers		Végétarien		Vegetarian	
Bhaji aux oignons/Pakoras Appétissants légumes frits dans une pâte assaisonnée d'herbes fraîches		6.00	Onion Bhaji/Pakoras Mouth-watering vegetables fried with seasoned herbal batter	Saag Panir Savoureux morceaux de fromage cottage maison frais cuits avec des épinards et des épices fraîchement moulues		15.00	Saag Paneer Flavourful little chunks of fresh homemade cottage cheese cooked with spinach and freshly ground spices
Aloo Tikke Croquettes de pommes de terre légèrement épicées avec coriandre et herbes		6.00	Aloo Tikke Potato patties mildly spiced with fresh coriander and herbs	Mattar Panir Plat consistant fait de fromage cottage maison frais cuit avec des oignons, des épices et des pois		15.00	Mattar Paneer Fresh home made cottage cheese, cooked with onion, spices and garden peas, worked into a hearty dish
Samosa Légumes assaisonnés enrobés d'une légère pâte feuilletée dorée		6.00	Samosa Seasoned vegetables wrapped in fine flour dough and fried flaky golden	Shahi Panir Fromage cottage maison cuit dans une sauce piquante d'oignons et de tomates		16.00	Shahi Paneer Home made cottage cheese cooked in a tangy sauce of onions and tomatoes
Chaat Bahar Un mélange aigre-doux de pommes de terre coupés en cubes et de pois chiches avec une sauce au tamarin, garni de yogourt et servi sur une feuille d'épinard frite dans une pâte d'herbes.		7.00	Chaat Bahar A sweet and sour mix of diced potatoes and chick-peas seasoned with tamarind sauce and yogurt, served on a spinach leaf, fried crispy in a herbal batter.	Aloo Gobi Choux-fleurs et pommes de terre sautés avec du curcuma, du cumin, des oignons, du gingembre, de l'ail et des tomates fraîches. Garni avec de la coriandre		14.00	Aloo Gobi Cauliflower and potatoes sautéed with turmeric, cumin, onion, ginger, garlic and fresh tomatoes. Garnished with coriander
Seekh Kabab Émincé d'agneau mariné avec épices et herbes grillé sur brochettes dans notre tandoor		6.00	Seekh Kabab Minced lamb blended with spices and herbs and broiled on long skewers in our tandoor	Bhindi Masala Okras délicatement préparés dans un mélange d'épices		14.00	Bhindi Masala Okras delicately prepared in a blend of spices
Kabab de poulet Malai Kabab crémeux de poulet désossé, avec fromage, jus de citron et coriandre fraîche, grillé dans le tandoor		8.00	Chicken Malai Kabab Creamy kabab of boneless chicken blended with cheese, lemon juice and fresh coriander, grilled in the 'tandoor'	Channa Masala Pois chiches fortement assaisonnés d'oignons, d'ail, de coriandre, de garam masala et de poudre de mangue, donnant à ce plat consistant de la campagne du Pendjab une agréable saveur piquante		13.00	Channa Masala Chick-peas, sharply seasoned with onions, garlic, coriander, garam masala and mango powder, which gives this hearty dish from rural Punjab a pleasant tang
Crevettes à l'ail Crevettes panées de farine de maïs et sautées dans de l'ail frais avec coriandre et poivre noir		10.00	Garlic Shrimps Shrimps patted with corn-flour and sautéed in fresh garlic coriander and black pepper	Dal Tarka (lentilles) Dal aux herbes accompagné de notre tarka spécial (savoureux sauté-minute de beurre et d'épices)		12.00	Dahl Tarka (lentils) Herbal dahl embellished with our special tarka (savoury, freshly sautéed mixture of butter and spices)
Filets du Amritsari Filets de tilapia croustillants et dorés, marinés dans un mélange d'herbes et assaisonnés de gingembre, d'ail, de graines d'ajowan et d'un mélange d'épices.		10.00	Fish Amritsari Strips of Tilapia fillet marinated in a mixture of herbs, seasoned with ginger, garlic, carom seeds and a mix of ground spices, served crispy golden.	Baigan Bhatha Aubergines rôties cuites avec oignons, tomates et fenugrec et garnies de coriandre fraîche		15.00	Baigan Bhatha Roasted aubergine is cooked with onions, tomatoes, fenugreek and garnished with fresh coriander
Assiette végétarienne * Assortiment d'entrées végétariennes (Bhaji aux oignons, Aloo Tikke, et un Samosa) servi avec salade		8.00	*Vegetarian Plate An assortment of vegetarian appetizers (Onion Bhaji, Aloo Tikke, and a Samosa) served with salad	Champignons Do-Piaza Champignons cuits dans une riche sauce d'oignons, de tomates, de coriandre et de garam masala		12.00	Mushroom Do-Piaza Mushrooms cooked in a rich gravy of onions and tomatoes, coriander and garam masala
Assiette non végétarienne * Assortiment d'entrées non végétariennes (crevettes à l'ail, poulet Malai, Seekh Kabab et Filets du Amritsari) servi avec salade		12.00	* Non-Vegetarian Plate An assortment of non-vegetarian appetizers (Garlic Shrimps, Chicken Malai, Seekh Kabab and Fish Amritsari) served with salad	Cari de Légumes Légumes saisonniers cuits dans une sauce à l'oignon, à la tomate et aux épices, garnis de coriandre.		15.00	Mix Vegetable Curry Seasonal vegetables cooked in a gravy of onions, tomatoes and freshly ground spices, garnishes with coriander.
				Dal Makhni Plat de lentilles noires cuites à feu doux et sautées avec des oignons et des tomates, pour une touche finale de saveur		13.00	Dahl Makhni Black lentils slow cooked over low heat and sautéed with onions and tomatoes, to give it the final touch of taste
				Légumes Korma Légumes de saison cuites à la perfection avec des épices grillées à sec et un soupçon de crème; plat garni d'amandes		16.00	Vegetable Korma Seasonal vegetables cooked to perfection with dry roasted spices and a hint of cream and garnished with almonds

Plats de poulet		Chicken Specialties		Poissons et fruits de mer		Seafood Specialties	
Poulet Tikka Masala Morceaux de poulet tandoori désossés dans une sauce au yogourt et herbes spéciales		Chicken Tikka Masala Boneless pieces of tandoori chicken in a yogurt sauce, enriched with special herbs		Poisson Xacutti Saumon cuit dans une savoureuse sauce de masalas rôtis à sec et de pâte d'oignons et de noix de coco		Fish Xacutti Salmon cooked in a flavourful sauce of dry roasted masalas and onion coconut paste	
Poulet Korma Morceaux de poulet désossés dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices fraîchement moulues		Chicken Korma Boneless pieces of chicken in a creamy sauce of ground almonds and freshly ground spices		Cari de crevettes Bombay Crevettes succulentes sautées légèrement dans une riche sauce d'oignons et de tomates garnies de coriandre fraîche		Bombay Shrimp Curry Succulent shrimps lightly sautéed in a rich sauce of onions and tomatoes garnished with fresh coriander	
Cari de Poulet Poulet désossé dans une sauce généreuse, épaisse et très relevée		Chicken Curry Boneless chicken in a generous, thick and highly seasoned sauce		Poisson Tava Filet de talapia trempé dans une pâte d'herbes. Servis avec legume tandoori et légèrement sauté.		Tava Fish Filet of talapia dipped in a special herbal batter and lightly pan freid. Served with tandoori vegetables and lemon wedge.	
Poulet au Beurre (Murg Makhani) Plat riche et velouté du nord de l'Inde fait de bouchées de poulet tandour désossé longuement revenues dans du beurre et des épices fraîches		Butter Chicken (Murg Makhani) Boneless tandoori morsels are sautéed laboriously in butter and fresh spices to make this smooth and rich dish from Northern India		Crevettes Bhunna Crevettes cuites avec poivrons verts, oignons, épices fraîches et tomates		Bhunna Shrimps Shrimps cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes	
Poulet Dâl Plat appétissant fait de lentilles assaisonnées cuites avec des herbes fraîches et ajoutées à du poulet en sauce		Dahl Chicken Seasoned lentils cooked with fresh herbs are added to gravied chicken and worked into a healthy dish		Crevettes Saag Purée d'épinards ajoutée à des crevettes grésillantes et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée		Saag Shrimps Creamed spinach is added to sizzling shrimps and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom	
Poulet Jal-Farezi Morceaux de poitrine de poulet sautés dans un beurre maison auquel est ajouté un mélange délicat d'herbes et d'épices : plat nourrissant avec peu de sauce		Chicken Jal-Farezi Diced chicken breast stir-fried in home-flavoured butter; to this, a finicky selection of herbs and spices is added: a wholesome dish with very little gravy		Lamb Specialties		Plats d'agneau	
				Cari d'agneau Morceaux d'agneau dans une généreuse sauce épaisse et assaisonnée		Lamb Curry Chunks of lamb in a generous, thick, highly-seasoned sauce	
				Agneau Korma Morceaux d'agneau cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes, d'épices et d'un soupçon d'ail		Lamb Korma Lamb cooked in a creamy sauce with almonds, spices, and just a hint of garlic	
Poulet Saag Purée d'épinards ajoutée à de la viande grésillante et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée		Saag Chicken Creamed spinach is added to sizzling meat and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom		Agneau Dâl Lentilles et agneau cuits d'abord séparément et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre et du fenugrec		Dahl Lamb Lentils and lamb are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek	
Poulet Vindaloo Poulet mariné dans des herbes et épices et cuit dans une pâte épicée faite de piments forts, gingembre, ail et vinaigre		Chicken Vindaloo Chicken marinated in herbs and spices is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic and vinegar		Agneau Saag Purée d'épinards ajoutée à de l'agneau grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée		Saag Lamb Creamed spinach is added to sizzling lamb and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom	
Poulet Xacutti Poulet cuit dans une pâte fine d'épices grillées à sec, de noix de coco, de tomates, de jus de citron et d'oignons et garni de coriandre. Plat du sud de l'Inde nappée d'une sauce riche et épicée		Chicken Xacutti Chicken is cooked in a fine paste of dry roasted spices, coconut, tomatoes, lemon juice and onions and garnished with coriander. A spicy, rich gravied dish from Southern India		Agneau Bhunna Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates		Bhunna Lamb Chunks of lamb are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes	
				Agneau Vindaloo Agneau délicatement cuit avec des oignons, du cumin, de la coriandre et des chilis. Du vinaigre est ajouté à ce plat pour y donner une saveur épicée et relevée		Lamb Vindaloo Lamb is delicately cooked with onions, cumin, coriander and chillies. Vinegar is added to give it a spicy tangy taste	

Plats de boeuf		Beef Specialties		Tandoori		Tandoori	
Cari de Boeuf	Morceaux de boeuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée	18.00	Beef Curry Chunks of beef in a generous, thick, highly-seasoned sauce	Les plats de tandoori sont cuisinés dans le tandoor, un pot d'argile simple en forme de ruche chauffé au charbon. Les viandes sont cuites à l'intérieur du tandoor sur de longues brochettes alors que les pains sont cuits collés sur le mur interne du tandoor. La chaleur de la braise vive au fond du tandoor combinée à la chaleur accumulée qui se dégage des épaisses parois d'argile cuisent les aliments. Ces plats sont servis avec salade.		Tandoori dishes are cooked in the tandoor, a simple beehive-shaped clay pot which is heated by charcoal. Meat is cooked inside on long skewers, breads are cooked by being stuck to the inside. The tandoor cooks by a combination of heat from smouldering embers in the bottom and heat which has been retained by the thick, clay walls and is re-radiated as you cook. These dishes are served with salad.	
Boeuf Korma	Boeuf cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices avec un soupçon d'ail	20.00	Beef Korma Beef cooked in a creamy sauce with almonds spices, and just a hint of garlic				
Boeuf Dâl	Lentilles et boeuf cuits d'abord séparément et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre et du fenugrec	19.00	Dahl Beef Lentils and beef are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek				
Boeuf Saag	Purée d'épinards ajoutée à du boeuf grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée	19.00	Saag Beef Creamed spinach is added to sizzling beef and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom				
Boeuf Bhunna	Morceaux de boeuf cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates	19.00	Bhunna Beef Chunks of beef are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes				
Boeuf Vindaloo	Boeuf mariné cuit dans une pâte épicée de chilis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur piquante	19.00	Beef Vindaloo Pre-marinated beef is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic and malt vinegar to give it a tangy taste				
Thalis		Thalis		Thalis		Thalis	
Les plats de la section tandoori ne peuvent faire partie des Thalís		choice does not include dishes from tandoori section					
Thali aux légumes Le Taj *	Un plat végétarien au choix, dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café	25.00	*Taj Vegetable Thali Choice of one vegetable dish, dahl tarka, raita, pakoras, nan, rice, pappadum, kachumbar, dessert, tea or coffee				
Thali Le Taj *	Choix d'un plat de la section de poulet, d'agneau, de bœuf ou de fruits de mer, avec dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café	30.00	*Taj Thali Choice of one dish from chicken, lamb, beef or seafood section, dahl tarka, raita, pakoras, rice, nan, pappadum, dessert, tea or coffee				
				Poulet Tandoori	19.00	Tandoori Chicken	Half chicken marinated in a mixture of yogurt, lemon juice, ginger-garlic paste, skewered and cooked in our special tandoor
				Poulet Tikka	20.00	Chicken Tikka	Boneless pieces of chicken breast, barbecued with tomatoes, onions and green peppers
				Agneau Tikka	24.00	Lamb Tikka	Boneless pieces of lamb are marinated in yogurt and spices and then cooked in the clay oven with tomatoes, onions and green peppers
				Côtelettes d'agneau *	26.00	*Lamb Chops	Marinated lamb chops done to perfection in the tandoor; served with braised vegetables and onions, on a sizzling platter
				Crevettes Tandoori	22.00 (6 pcs)	Shrimp Tandoori	Succulent shrimps with onions, green peppers and tomatoes served with a lemon wedge
				Poisson Tikka	22.00	Fish Tikka	Salmon marinated in yogurt with carom seeds, ginger and garlic paste, lemon juice and cooked on skewers in the tandoor
				Assiette Le Taj *	28.00	*Taj Platter	Chicken, shrimps, lamb, fish and braised seasonal vegetables; served on a sizzling platter
				Assiette Tandoori Végétarienne	18.00	Tandoori Vegetable Platter	An assortment of fresh vegetables - cauliflowers, zucchinis, mushrooms, mix peppers, potato, onion, tomatoes and paneer are lightly marinated in yogurt and fenugreek paste, with a mixture of freshly ground spices.