



# MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING



## MENU



**VOYAGEZ PAR VOS PAPILLES**

**+228 91 91 01 01**

**© MAHARAJA\_LOME**

**maharaja@ramco.tg**

## NOS SOUPES

---

<b>Velouté de lentilles</b>	3000
<b>Lemon Coriander Soupe</b> <i>(Veg ou au poulet)</i>	3000 / 3500
<b>Soupe Manchow</b> <i>Soupe de légumes (Veg ou au poulet) épicée et relevée</i>	3000 / 3500

---

## NOS SALADES

---

<b>Salade d'aubergines</b>	Aubergines grillées et oignons relevés aux épices indiennes, sauce citronnée	3000
<b>Cobb Salad</b>	Légumes, oeufs, vinaigrette	3000
<b>Poulet Tikka Salad</b>	Salade, laitue, avec des morceaux de poulet tikka, croûtons et sauce César.	4000

---



# NOS ENTREES

*Nos grillades sont cuites au Tandoor, un four traditionnel indien en terre cuite.*

<b>Samosa</b>	Beignets de forme triangulaire, fourrés de pommes de terre, de légumes et d'épices	<b>3000</b>
<b>Hara Bara Kabab</b>	Délicieuses pépites aux épinards et petits pois frits	<b>4000</b>
<b>Dahi ke Sholey</b>	Des beignets de yaourt délicatement épicés enrobés dans du pain et frits	<b>4000</b>
<b>Mix Veg Pakora</b>	A personnaliser avec les légumes préférés, croustillants, et croquants selon la demande	<b>4000</b>
<b>Beetroot Tikki</b>	Galettes de betteraves à base de betteraves, de pommes de terre et d'épices	<b>4000</b>
<b>Paneer Kurkure</b>	Morceaux de fromage indien hyper croustillants	<b>4500</b>
<b>Kathi Roll (Chicken/ Mutton /Veg)</b>	Wrap paratha avec une garniture de brochettes grillées, de chutney vert ou de sauces, de légumes râpés et même d'œufs	<b>5000</b>
<b>Paneer Tikka</b>	Morceaux de fromage indien marinés aux épices et délicatement cuits au Tandoor (four traditionnel indien en terre cuite).	<b>5500</b>
<b>Paneer Malai Tikka</b>	Morceaux de paneer marinés et grillés dans une sauce épicée et crémeuse savoureuse	<b>5500</b>
<b>Tandoori Platter (Veg)</b>	Il s'agit d'une combinaison d'épices aromatiques et de légumes crus fumés.	<b>10 000</b>



<b>Roasted Tangdi</b>	Pilons de poulet succulents enrobés d'une multitude d'épices, cuisses de poulet marinées dans une sauce savoureuse puis grillées au Tandoor.	<b>4000</b>
<b>Poulet Tikka</b>	Tendres morceaux de poulet marinés aux épices puis cuits au Tandoor	<b>5500</b>
<b>Poulet Malai Tikka</b>	Morceaux de poulet marinés dans une sauce crémeuse	<b>5500</b>
<b>Poulet Lasooni Tikka</b>	De succulents morceaux de poulet marinés dans une généreuse quantité d'ail et quelques assaisonnements	<b>5500</b>
<b>Seekh Kabab</b>	Agneau émincé finement épicé, ail, oignon, grillé au Tandoor	<b>6000</b>
<b>Ajwaini Fish Tikka</b>	Poisson (sans arrêtes) mariné et grillé au yaourt infusé délicatement de graines d'ajowan (dont le parfum rappelle le thym)	<b>7000</b>
<b>Amritsari Machhi</b>	Poisson à façon de la ville d'Amritsar dans le nord de l'Inde	<b>7000</b>
<b>Poulet Tandoori</b>	Cuisse de poulet entière et savoureuse marinée puis cuite au Tandoor	<b>10 000</b>
<b>Tandoori Prawns</b>	Gambas marinées aux épices grillées au Tandoor	<b>12 000</b>
<b>Tandoori Platter (Non Veg)</b>	Combinaison de poulet, de mouton, de poisson et de crevettes à l'indienne.	<b>12 000</b>



# NOS PLATS VÉGÉTARIENS

<b>Daal Tadka</b>	Les lentilles épicées sont finies avec un tempérament composé de ghee et d'épices.	<b>5000</b>
<b>Panchmal Dal Fry</b>	Un mélange de lentilles sautées à l'oignon, aux tomates et finement parsemé d'herbes aromatiques et d'épices indiennes	<b>5000</b>
<b>Dal Makhana</b>	Lentilles noires cuites longuement avec du beurre, de la crème et des épices	<b>5000</b>
<b>Goan Aubergine Curry</b>	Curry d'aubergines	<b>5000</b>
<b>Rajma Massala/ Chole Massala</b>	Vous avez le choix entre des haricots rouges ou des pois chiches cuits dans une sauce aux tomates, oignons et des herbes aromatiques	<b>5000</b>
<b>Bhindi Massala</b>	Gombos cuits aux épices	<b>5000</b>
<b>Aloo Gobi</b>	Pommes de terre, chou-fleur, épices et herbes	<b>5000</b>
<b>Veg Kadai</b>	Des légumes cuisinés dans une sauce relevée aux épices indiennes fraîchement moulues	<b>6000</b>
<b>Mix Veg</b>	Chou-fleur, haricots verts, carottes et pois verts. Possibilité d'ajouter des pommes de terre et des champignons à la demande du client.	<b>6000</b>
<b>Kaju Curry Massala</b>	Noix de cajou grillées au beurre clarifié (ghee) dans une sauce aux tomates, à la crème fraîche et aux épices	<b>6000</b>
<b>Matar Mushroom</b>	champignons, pois verts, oignons, tomates, épices et herbes.	<b>6000</b>



<b>Corn Palak</b>	Base crémeuse de curry d'épinards et morceaux de maïs mouillé garnis de tadka d'épices.	<b>6000</b>
<b>Palak-Paneer</b>	Dés de fromage indien cuits avec des épinards, de la crème et des épices	<b>7000</b>
<b>Matar Paneer</b>	Paneer et pois verts cuits dans un curry épicié et savoureux	<b>7000</b>
<b>Paneer Korma</b>	Dés de fromage indien cuisinés dans une sauce à base d'amandes, d'oignons, de yaourt et d'épices	<b>7000</b>
<b>Paneer Butter Massala</b>	Curry crémeux à base de paneer, d'épices, d'oignons, de tomates, de fromage et de beurre	<b>7000</b>
<b>Paneer Makhana</b>	Dés de fromage indien délicatement cuits dans une sauce aux tomates, crème fraîche, beurre et aux épices	<b>7000</b>
<b>Paneer Kadai</b>	Dés de fromage indien cuits dans une sauce relevée aux oignons, poivrons et délicatement parfumée d'épices fraîchement moulues	<b>7000</b>
<b>Paneer Lababdar</b>	Paneer dans une sauce crémeuse moyennement acidulée et légèrement sucrée.	<b>7500</b>
<b>MAHARAJA Thali Vegetarien</b>	Assortiment de légumes cuisinés, servis avec du riz et du pain indien (Le dessert est inclus).	<b>8000</b>



## NOS VIANDES ET FRUITS DE MER

<b>Butter Chicken</b>	Poulet tikka (grillé) servi dans une sauce aux tomates, crème fraîche, et épices	7000
<b>Poulet Tikka Massala</b>	Poulet sauté à la poêle avec des graines de moutarde, feuilles de curry, des épices de l'Inde du sud et noix de coco	7000
<b>Poulet Curry</b>	Poulet au curry dans une sauce aux oignons, épices et feuilles de fenugrec	7000
<b>Chicken Lababdar</b>	Poulet désossé accompagné d'une sauce épaisse à base de tomates, de noix de cajou et de crème fraîche	7000
<b>Palak Chicken</b>	Le poulet est cuit avec des oignons, des tomates, des épices, des herbes et beaucoup d'épinards.	7000
<b>Chicken Kadai</b>	Poulet servi dans une sauce aux oignons, poivrons et délicatement parfumés aux épices fraîchement moulues	7500
<b>Goan style Fish Curry</b>	Poisson cuits dans une sauce à la mode de Goa, cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	7500
<b>Fish Massala</b>	Poisson cuit dans une sauce relevée aux épices.	7500
<b>Agneau Rogan Josh</b>	Morceaux d'agneau braisés dans une sauce aux oignons, yaourt et délicatement parfumés aux épices aromatiques	7500
<b>Mutton Rara</b>	Le curry provient de l'utilisation de différentes épices riches telles que les clous de girofle, les grains de poivre noir, la cannelle, le javitri, la cardamome, la feuille de laurier et les piments rouges secs.	7500
<b>Keema Matar</b>	Viande hachée cuite avec des oignons, des tomates, des épices et des fines herbes	7500
<b>Agneau Korma</b>	Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à la noix de cajou, yaourt, oignons frits et aux épices	8000



---

<b>Goan Crevettes Curry</b>	Crevettes cuites dans une sauce à la mode de Goa, cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	<b>8500</b>
<b>Crevettes Massala</b>	Crevettes cuites dans une sauce relevée aux épices.	<b>8500</b>
<b>Goan Gambas Curry</b>	Gambas cuites dans une sauce à la mode de Goa cuisinées à base de noix de coco, tomates, ail, épices et vinaigre de Goa.	<b>10 000</b>
<b>Gambas Massala</b>	Gambas cuites dans une sauce relevée aux épices.	<b>10 000</b>
<b>MAHARAJA Thali Non Vegetarien</b>	Assortiment de légumes et de viandes cuisinés, servis avec du riz et du pain indien (Le dessert est inclus).	<b>10 000</b>

---



## NOS RIZ

<b>Steam Rice</b> <b>Riz à la vapeur</b>	Riz vapeur	<b>2000</b>
<b>Jeera Rice</b>	Riz parfumé aux graines de cumin	<b>2500</b>
<b>Lemon Rice</b>	Riz à la vapeur assaisonné aux graines de moutarde, curcuma et jus de citron	<b>2500</b>
<b>Curd Rice</b>	Riz à la vapeur assaisonné au yaourt, graines de moutarde et feuilles de curry.	<b>3000</b>
<b>Veg Pulao</b>	Riz sauté aux légumes	<b>3000</b>
<b>Daal Risotto</b>	Risotto aux lentilles	<b>5000</b>

## NOS BIRYANI

*Le biryani est un plat à base de riz Basmati qui est cuisiné avec de la viande ou aux légumes, parfumé aux épices, des feuilles de menthe et du safran.*

<b>Veg Biryani</b>	<b>7000</b>
<b>Poulet Biryani</b>	<b>8000</b>
<b>Agneau Biryani</b>	<b>9000</b>
<b>Crevettes Biryani</b>	<b>10 000</b>



## NOS PAINS FAITS MAISON

<b>Roti</b>	Pain indien complet	<b>1000</b>
<b>Naan</b>	Pain indien cuit au Tandoor	<b>2000</b>
<b>Zartaar Naan</b>	Pain indien cuit au Tandoor aromatisé au Zartaar	<b>2500</b>
<b>Garlic Naan</b>	Pain indien à l'ail	<b>2500</b>
<b>Lachha Paratha</b>	Galette complète de pain croustillant	<b>2500</b>
<b>Stuff Kulcha</b>	Pain indien aux épices	<b>3000</b>
<b>Missi Roti</b>	Pain indien fourré aux légumes	<b>3000</b>
<b>Cheese Naan</b>	Pain indien au fromage cuit au Tandoor	<b>3000</b>
<b>Cheese Garlic Naan</b>	Pain indien à l'ail, au fromage, cuit au Tandoor	<b>3500</b>
<b>Keema Naan</b>	Pain indien fourré à la viande hachée et épicée d'agneau	<b>4000</b>



## NOS SNACKS DE L'INDE DU SUD

<b>Idli</b>	Petite galette de riz à la vapeur, un cousin indien de l'ablo togolais	<b>2000</b>
<b>Tomato Onion Uttapam</b>	Crêpe épaisse préparée avec de la pâte à dosa et garnie d'oignons juteux et de tomates piquantes.	<b>3000</b>
<b>Ghee Dosa</b>	Crêpe très fine à base de riz juste grillée au beurre, servie avec plusieurs petites sauces (sambhar fait de lentilles et chutney salé à base de noix de coco)	<b>3000</b>
<b>Massala Dosa</b>	Crêpe fourrée aux pommes de terre cuisinées aux épices, servie avec une sauce de lentilles (sambhar) et un chutney salé de noix de coco.	<b>3500</b>
<b>Rava Dosa</b>	Crêpe très fine à la semoule servie avec du sambhar et du chutney salé de noix de coco	<b>3500</b>
<b>Medu Vada</b>	Des petits « donuts » salés faits à base d'haricot mungo noirs, frits et croustillants, servis avec un chutney de noix de coco et du sambhar (sauce de lentilles).	<b>3500</b>
<b>Mysore Massala Dosa</b>	Crêpe très relevée à base de riz juste grillée, servie avec plusieurs petites sauces (sambhar fait de lentilles et chutney salé à base de noix de coco)	<b>4000</b>



## INDIAN CHAATS

*Les "chaats" sont des plats typiques indiens, que nous pouvons comparer aux tapas espagnoles ou aux « finger food » anglais. Il s'agit de petits snacks indiens délicieux et réconfortants.*

<b>Boondi Raita</b>	Yaourt avec des petites billes croustillantes à base de farine de pois chiche frit	<b>2500</b>
<b>Mango Raita</b>	Yaourt avec de la mangue	<b>2500</b>
<b>Veg Raita</b>	Yaourt avec du concombre concassé et délicatement parfumé	<b>2500</b>
<b>Papdichaat</b>	Snack croustillant sucré-salé et du yaourt	<b>3000</b>
<b>Aloo Tikki Chaat</b>	Petits rösti de pomme de terre servie avec croustillants sucré-salé et piquants	<b>3000</b>
<b>Paani Puri</b>	Snack de forme ronde, croustillant, sucré-salé et piquant à la fois	<b>3000</b>

## INDO-CHINESE

<b>Fried Rice (Veg / Chicken)</b>	Riz frit simple ou au poulet	<b>4000 - 5000</b>
<b>Hakka noodles Veg / Chicken</b>	Nouilles sautées aux légumes ou au poulet	<b>5000 - 6000</b>
<b>Chicken Lollipop</b>	La drumette de poulet est marinée et frite crouillante	<b>6000</b>



---

<b>Chilli Mushroom</b>	Champignons avec oignons verts, poivrons, sauce soja, sauce chili et ail	<b>5000</b>
<b>Cottage Cheese Chilli</b>	Dés de fromage indien chilli	<b>6000</b>
<b>Chilli Chicken</b>	Poulet chilli	<b>7000</b>
<b>Chilli Garlic Prawns</b>	Crevettes avec beaucoup d'ail frais, sauce schezwan, sel et poivre	<b>8000</b>

---

## NOS DESSERTS

---

<b>Samouli Halva</b>	Gâteau de semoule	<b>1500</b>
<b>Dry fruit Kulfi</b>	Glace indienne aux fruits secs	<b>2000</b>
<b>Coconut Barfi</b>	Douceur à la noix de coco	<b>2000</b>
<b>Gulab Jamun</b>	Beignets servis dans un sirop épais parfumé à la cardamome	<b>2000</b>
<b>Vanilla /Chocolate/ Strawberry Icecream</b>	Glaces et Sorbets - 2 Boules	<b>2500</b>
<b>Fruit Salad</b>	Melange de fruits frais exotiques (selon la saison), servi avec de la crème fouettée	<b>4000</b>

---





MERCI D'AVOIR VOYAGÉ AVEC NOUS



# MAHARAJA

LOUNGE & FINE DINING

