

## *Festin*

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!

## *Table d'hôte Daavat*

50.00

par personne / per person

### *Soupes - Salades*

#### *Soupe dâl*

Soupe très simple de consistance moyenne, à base de lentilles mijotées avec des épices douces et des herbes

6.00

#### *Soupe Mulligatawny*

Version adoucie de la traditionnelle soupe Mulligatanir, « eau de poivre » des Tamouls; préparée avec des légumes, des lentilles et des morceaux de poulet

8.00

#### *Salade verte*

Salade mesclun tomates cerise, concombres, carottes et vinaigrette à la mangue, garnie avec pistaches rôties et fromage maison

8.00

#### *Salade Katchumbar*

Tomates et concombres, coupés fins garnis, accompagnés de jus de citron et d'herbes sur un lit de laitue

8.00

#### *Salade au poulet Chaat*

Légumes verts frais avec morceaux de poulet tandoori garnis de chaat masala

10.00

## *Feast*

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 aamin 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!

### *Soups - Salads*

#### *Dahl Soup*

An austere lentil soup of medium consistency slow-cooked with mild spices and herbs

#### *Mulligatawny Soup*

A modified, milder version of the Tamil Mulligatanir "pepper water", it is prepared with vegetables, lentils and chicken bits

#### *Green Salad*

Mesclun with cherry tomatoes, cucumber, carrots, and mango vinaigrette, garnished with roasted pistachios and home-made cheese

#### *Katchumbar Salad*

Tomatoes and cucumbers, finely chopped and dressed with lemon-juice and herbs, served on a bed of lettuce

#### *Chicken Chaat Salad*

Fresh greens tossed with tandoori chicken bits and garnished with chaat masala

## Entrées

|  |       |
|--|-------|
| Bhaji aux oignons/Pakoras<br>Appétissants légumes frits dans une pâte<br>assaisonnée d'herbes fraîches   | 7.00  |
| Aloo Tikke<br>Croquettes de pommes de terre légèrement<br>épiciées avec coriandre et herbes  | 7.00  |
| Samosa<br>Légumes assaisonnés enrobés d'une légère<br>pâte feuilletée dorée  | 8.00  |
| Chaat Papdi<br>Traditionnel casse-croûte des rues de l'Inde,<br>fait de croustillantes chips de farine recouvertes<br>de morceaux de pomme de terre et tendres<br>pois-chiches, le tout nappé d'une sauce<br>aigre-douce de yogourt à la menthe et sauce<br>tamarin. | 8.00  |
| Seekh Kabab<br>Émincé d'agneau mariné avec épices et herbes<br>grillé sur brochettes dans notre tandoor  | 8.00  |
| Kabab de poulet Malai<br>Kabab crémeux de poulet désossé,<br>avec fromage, jus de citron et coriandre fraîche,<br>grillé dans le tandoor   | 10.00 |
| Crevettes à l'ail<br>Crevettes panées de farine de maïs et sautées<br>dans de l'ail frais avec coriandre et poivre noir  | 10.00 |
| Filets de poisson Amritsari<br>Filets de poisson croustillants et dorés, marinés<br>dans un mélange d'herbes et assaisonnés de<br>gingembre, d'ail, de graines d'ajowan et d'un<br>mélange d'épices.   | 10.00 |
| Assiette végétarienne *<br>Assortiment d'entrées végétariennes<br>(Bhaji aux oignons, Aloo Tikke, et un Samosa)<br>servi avec salade   | 10.00 |
| Assiette non végétarienne *<br>Assortiment d'entrées non végétariennes<br>(crevettes à l'ail, poulet Malai, Seekh Kabab<br>et Filets du Amritsari) servi avec salade   | 15.00 |

## Appetizers

|   |  |
|---|--|
| Onion Bhaji/Pakoras<br>Mouth-watering vegetables fried with<br>seasoned herbal batter   |  |
| Aloo Tikke<br>Potato patties mildly spiced with fresh<br>coriander and herbs  |  |
| Samosa<br>Seasoned vegetables wrapped in fine flour<br>dough and fried flaky golden   |  |
| Chaat Papdi<br>A traditional Indian street snack made with<br>crispy flour chips topped with potatoes,<br>tender chickpeas and covered in a tangy<br>sauce of mint yogourt and tamarind chutney |  |
| Seekh Kabab<br>Minced lamb blended with spices and herbs<br>and broiled on long skewers in our tandoor  |  |
| Chicken Malai Kabab<br>Creamy kabab of boneless chicken blended<br>with cheese, lemon juice and fresh coriander,<br>grilled in the 'tandoor'  |  |
| Garlic Shrimps<br>Shrimps patted with corn-flour and sautéed<br>in fresh garlic coriander and black pepper  |  |
| Fish Amritsari<br>Fish fillet marinated in a mixture of<br>herbs, seasoned with ginger, garlic, carom seeds<br>and a mix of ground spices, served crispy golden.                                |  |
| * Vegetarian Plate<br>An assortment of vegetarian appetizers<br>(Onion Bhaji, Aloo Tikke, and a Samosa)<br>served with salad  |  |
| * Non-Vegetarian Plate<br>An assortment of non-vegetarian appetizers<br>(Garlic Shrimps, Chicken Malai, Seekh Kabab<br>and Fish Amritsari) served with salad                                    |  |

# Tandouri

Les plats de tandouri sont cuisinés dans le tandour, un pot d'argile simple en forme de ruche chauffé au charbon. Les viandes sont cuites à l'intérieur du tandour sur de longues brochettes alors que les pains sont cuits collés sur le mur interne du tandour. La chaleur de la braise vive au fond du tandour combinée à la chaleur accumulée qui se dégage des épaisses parois d'argile cuisent les aliments.

## Poulet Tandouri

Demi poulet mariné dans du yogourt, du jus de citron et une pâte de gingembre et d'ail, cuit sur brochette dans notre tandour traditionnel 22.00

## Poulet Tikka

Morceaux désossés de poitrine de poulet, rôtis avec tomates, oignons et poivrons 22.00

## Agneau Tikka

Morceaux d'agneau désossés marinés dans du yogourt et des épices et cuits dans le four d'argile avec tomates, oignons et poivrons 30.00

## Côtelettes d'agneau \*

Côtelettes d'agneau marinées, cuites à point dans le tandour; accompagnées de légumes et d'oignons braisés; plat présenté sur caquelon 34.00

## Crevettes Tandouri

Crevettes succulentes avec oignons, poivrons verts et tomates servies avec un quartier de citron (6pcs) 26.00

## Poisson Tikka

Saumon mariné dans du yogourt, des graines d'ajowan, de la pâte de gingembre et d'ail et du jus de citron et cuit embroché dans le tandour 26.00

## Assiette Le Taj \*

Poulet, crevettes, agneau, poisson et légumes de saison braisés; servis sur caquelon 35.00

# Tandoori

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.

## Tandoori Chicken

Half chicken marinated in a mixture of yogurt, lemon juice, ginger-garlic paste, skewered and cooked in our special tandoor

## Chicken Tikka

Boneless pieces of chicken breast, barbecued with tomatoes, onions and green peppers

## 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

## \*Lamb Chops

Marinated lamb chops done to perfection in the tandoor; served with braised vegetables and onions, on a sizzling platter

## Shrimp Tandoori

Succulent shrimps with onions, green peppers and tomatoes served with a lemon wedge

## Fish Tikka

Salmon marinated in yogurt with carom seeds, ginger and garlic paste, lemon juice and cooked on skewers in the tandoor

## \*Taj Platter

Chicken, shrimps, lamb, fish and braised seasonal vegetables; served on a sizzling platter

## Plats de poulet

Poulet Tikka Masala  
Morceaux de poulet tandoori désossés  
dans une sauce au yogourt et herbes spéciales 22.00

Poulet Korma  
Morceaux de poulet désossés dans une sauce  
crémeuse à base d'amandes et d'épices  
fraîchement moulues 23.00

Cari de Poulet  
Poulet désossé dans une sauce généreuse,  
épaisse et bien relevée 20.00

Poulet au Beurre (Murg Makhani)  
Plat riche et velouté du nord de l'Inde  
fait de bouchées de poulet tandoori désossé  
longuement revenues dans du beurre et  
des épices fraîches 24.00

Poulet Dâl  
Plat appétissant fait de lentilles assaisonnées  
cuites avec des herbes fraîches et ajoutées  
à du poulet en sauce 20.00

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 21.00

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 21.00

Poulet Vindaloo  
Poulet mariné dans des herbes et épices et cuit  
dans une pâte épicée faite de piments forts,  
gingembre, ail et vinaigre 21.00

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 22.00

## Chicken Specialties

Chicken Tikka Masala  
Boneless pieces of tandoori chicken in a  
yogurt sauce, enriched with special herbs

Chicken Korma  
Boneless pieces of chicken in a creamy  
sauce of ground almonds and freshly  
ground spices

Chicken Curry  
Boneless chicken in a generous, thick and  
highly seasoned sauce

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

Dahl Chicken  
Seasoned lentils cooked with fresh herbs  
are added to gravied chicken and worked  
into a healthy dish

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

Saag Chicken  
Creamed spinach is added to sizzling meat  
and freshly ground spices, cooked with  
fenugreek and the fragrant cardamom

Chicken Vindaloo  
Chicken marinated in herbs and spices is  
cooked in a spicy paste of chillies, ginger,  
garlic and vinegar

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

## Poissons et fruits de mer

### Poisson Xacutti

Saumon cuit dans une savoureuse sauce de masalas rôtis à sec et de pâte d'oignons et de noix de coco 24.00

### Cari de crevettes Bombay

Crevettes succulentes sautées légèrement dans une riche sauce d'oignons et de tomates garnies de coriandre fraîche 24.00

### Crevettes Bhunna

Crevettes cuites avec poivrons verts, oignons, épices fraîches et tomates 24.00

### Crevettes Saag

Purée d'épinards ajoutée à des crevettes grésillantes et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée 24.00

## Seafood Specialties

### Fish Xacutti

Salmon cooked in a flavourful sauce of dry roasted masalas and onion coconut paste

### Bombay Shrimp Curry

Succulent shrimps lightly sautéed in a rich sauce of onions and tomatoes garnished with fresh coriander

### Bhunna Shrimps

Shrimps cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

### Saag Shrimps

Creamed spinach is added to sizzling shrimps and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

## Lamb Specialties

### Cari d'agneau

Morceaux d'agneau dans une généreuse sauce épaisse et assaisonnée 21.00

### Agneau Korma

Morceaux d'agneau cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes, d'épices et d'un soupçon d'ail 25.00

### 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 23.00

### 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 23.00

### Agneau Bhunna

Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates 23.00

### 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 23.00

## Plats d'agneau

### Lamb Curry

Chunks of lamb in a generous, thick, highly-seasoned sauce

### Lamb Korma

Lamb cooked in a creamy sauce with almonds, spices, and just a hint of garlic

### Dahl Lamb

Lentils and lamb are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek

### Saag Lamb

Creamed spinach is added to sizzling lamb and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

### Bhunna Lamb

Chunks of lamb are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

### 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

### Cari de Boeuf

Morceaux de boeuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée

20.00

### Boeuf Korma

Boeuf cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices avec un soupçon d'ail

23.00

### 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

21.00

### Boeuf Saag

Purée d'épinards ajoutée à du boeuf grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée

21.00

### Boeuf Bhunna

Morceaux de boeuf cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates

21.00

### Boeuf Vindaloo

Boeuf mariné cuit dans une pâte épicée de chilis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur piquante

21.00

## Thalis

Les plats de la section tandouri ne peuvent faire partie des Thalis

### Thali aux légumes Le Taj \*

Un plat végétarien au choix, dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café

30.00

### Thali Le Taj \*

Choix d'un plat de la section de poulet, d'agneau, de boeuf ou de fruits de mer, avec dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café

35.00

## Beef Specialties

### Beef Curry

Chunks of beef in a generous, thick, highly-seasoned sauce

### Beef Korma

Beef cooked in a creamy sauce with almonds spices, and just a hint of garlic

### Dahl Beef

Lentils and beef are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek

### Saag Beef

Creamed spinach is added to sizzling beef and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

### Bhunna Beef

Chunks of beef are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

### 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

choice does not include dishes from tandoori section

### \* Taj Vegetable Thali

Choice of one vegetable dish, dahl tarka, raita, pakoras, nan, rice, pappadum, kachumbar, dessert, tea or coffee

### \* Taj Thali

Choice of one dish from chicken, lamb, beef or seafood section, dahl tarka, raita, pakoras, rice, nan, pappadum, dessert, tea or coffee

## Végétarien

### Saag Panir

Savoureux morceaux de fromage cottage maison frais cuits avec des épinards et des épices fraîchement moulues 17.00

### Mattar Panir

Plat consistant fait de fromage cottage maison frais cuit avec des oignons, des épices et des pois 17.00

### Panir Masala

Fromage cottage maison cuit dans une sauce piquante d'oignons et de tomates 18.00

### 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 16.00

### Bhindi Masala

Okras délicatement préparés dans un mélange d'épices 16.00

### 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 15.00

### Dâl Tarka (lentilles)

Dâl aux herbes accompagné de notre tarka spécial (savoureux sauté-minute de beurre et d'épices) 14.00

### Baigan Bhartha

Aubergines rôties cuites avec oignons, tomates et fenugrec et garnies de coriandre fraîche 17.00

### Champignons Do-Piazza

Champignons cuits dans une riche sauce d'oignons, de tomates, de coriandre et de garam masala 15.00

### Cari de Légumes

Légumes saisonniers cuits dans une sauce à l'oignon, à la tomate et aux épices, garnis de coriandre. 17.00

### Dâl Makhni

Plat de lentilles noires cuites à feu doux et sautées avec des oignons et des tomates, pour une touche finale de saveur 16.00

### Légumes Korma

Légumes de saison cuites à la perfection avec des épices grillées à sec et un soupçon de crème; plat garni d'amandes 18.00

## Vegetarian

### Saag Paneer

Flavourful little chunks of fresh homemade cottage cheese cooked with spinach and freshly ground spices

### Mattar Paneer

Fresh home made cottage cheese, cooked with onion, spices and garden peas, worked into a hearty dish

### Paneer Masala

Home made cottage cheese cooked in a tangy sauce of onions and tomatoes

### Aloo Gobi

Cauliflower and potatoes sautéed with turmeric, cumin, onion, ginger, garlic and fresh tomatoes. Garnished with coriander

### Bhindi Masala

Okras delicately prepared in a blend of spices

### 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

### Dahl Tarka (lentils)

Herbal dahl embellished with our special tarka (savoury, freshly sautéed mixture of butter and spices)

### Baigan Bhartha

Roasted aubergine is cooked with onions, tomatoes, fenugreek and garnished with fresh coriander

### Mushroom Do-Piazza

Mushrooms cooked in a rich gravy of onions and tomatoes, coriander and garam masala

### Mix Vegetable Curry

Seasonal vegetables cooked in a gravy of onions, tomatoes and freshly ground spices, garnishes with coriander.

### Dahl Makhni

Black lentils slow cooked over low heat and sautéed with onions and tomatoes, to give it the final touch of taste

### Vegetable Korma

Seasonal vegetables cooked to perfection with dry roasted spices and a hint of cream and garnished with almonds

## Pains

|  |      |
|--|------|
| Nân Tandourî<br>Galette de farine sans levain<br>triangulaire servie chaude                                | 4.00 |
| Choisissez: menthe, ail ou oignon  | 5.00 |
| Nân Panîr<br>Pain sans levain garni de<br>fromage maison   | 8.00 |
| Nân Keema<br>Pain sans levain garni de viande<br>hachée assaisonnée lors de la cuisson                     | 8.00 |
| Nân aux légumes<br>Nân garni de légumes assaisonnés  | 7.00 |
| Rôti Tandourî<br>Galette de blé entier sans levain<br>servie chaude  | 4.00 |
| Aloo Paratha<br>Pain de blé entier garni de pommes de<br>terre assaisonnées cuit dans le tandour           | 7.00 |
| Parathas Tandourî<br>Pain-de blé entier cuit au tandour puis<br>couvert d'une généreuse quantité de beurre | 6.00 |

## Riz

|   |       |
|---|-------|
| Riz<br>Savoureux riz basmati cuit à la vapeur   | 4.00  |
| Riz Pulao<br>Riz basmati cuit à la vapeur avec des oignons,<br>des pois verts et du safran  | 7.00  |
| Biryani<br>Riz basmati vapeur cuit avec des morceaux de<br>viande assaisonnés dans un bouillon légèrement<br>épicé. Choix de boeuf, d'agneau ou de poulet.<br>Servie avec raita | 21.00 |
| Biryani aux légumes<br>Riz basmati vapeur cuit avec des légumes de<br>saison et servie avec raita   | 16.00 |

## Chutneys etc...

|   |      |
|---|------|
| Chutney de mangues<br>Chutney relevé de mangues et d'épices                           | 3.00 |
| Sauce cari  | 3.00 |
| Marinade de mangues   | 3.00 |
| Pappadum<br>Deux galettes de lentilles séchées au soleil;<br>servies rôties ou frites | 3.00 |
| Raita<br>Yogourt fouetté avec lamelles de<br>concombre et épices                      | 4.00 |

## Breads

|   |
|---|
| Tandoori Nan<br>Leavened triangular flat bread of<br>fine flour served hot              |
| Choice of: mint, garlic or onion  |
| Paneer Nan<br>Naturally leavened bread filled<br>with homemade cheese                   |
| Keema Nan<br>Naturally leavened bread filled with<br>seasoned cooked ground meat        |
| Vegetable Nan<br>Nan with a seasoned-vegetable filling                                  |
| Tandoori Roti<br>Naturally leavened whole-wheat<br>flat bread served hot                |
| Aloo Paratha<br>Whole wheat bread filled with seasoned<br>potatoes and baked in tandour |
| Tandoori Paratha<br>Whole-wheat bread baked in the<br>tandour; generously buttered      |

## Rice

|  |
|--|
| Plain Rice<br>Steamed naturally flavoursome basmati rice   |
| Pulao Rice<br>Basmati rice steam cooked with onions,<br>green peas and saffron   |
| Biryani<br>Steamed basmati is cooked with seasoned<br>meat pieces in a broth of mild spices<br>Choice of: Beef, lamb or chicken<br>Served with raita |
| Vegetable Biryani<br>Steamed basmati rice cooked with<br>seasonal vegetables. Served with raita  |

## Chutneys etc...

|   |
|---|
| Mango Chutney<br>A highly seasoned relish of mango, spices...             |
| Curry Sauce   |
| Mango Pickle  |
| Pappadum<br>Two round sun-dried lentil wafers;<br>served roasted or fried |
| Raita<br>Whipped yogurt with cucumber<br>slices and spices                |