

# Namaste



# India

23 Rue Urbain IV  
10000 Troyes  
Tel : 03 25 80 49 44  
E-mail: [equipe.namasteindia@gmail.com](mailto:equipe.namasteindia@gmail.com)  
Site : <https://www.namasteindiatroyes.fr/>

Traiteur / Mariage  
Anniversaire/ Séminaire / Baptême  
Salle Privée avec vidéo Projecteur  
Deliveroo / Uber / Site web  
Click & Collecte et Livraison

## *Apéritifs*

### Apéritif

Ricard, 5cl	Pastis de marseille , 45% vol .....	4.00€
Pastis 51, 5cl	Pastis anisé de Marseille, 45% Vol.....	4.00€
Martini Rouge, Blanc ou Rosé, 5cl	Cocktail a base de gin et vermouth 14.4% vol .....	4.00€
Kir, 12cl	Crème de cassis, rose, mûre, Pêche et fraise .....	4.00€
Kir Royal, 12cl	Crème de cassis, rose, mûre, Pêche et fraise .....	8.00€

### Bières Blondes Indiennes

Kingfisher, 33cl	Bière blonde indienne à 4.8% .....	6.20€
Cobra, 33cl	Bière blonde indienne à 4.5% .....	6.20€

### Bières Troyennes

L'Once Blonde, 33cl	.....	5.90€
L'Once Ambré, 33cl	.....	6.20€
St Martin Blonde, 33cl	.....	5.90€
St Martin Ambré, 33cl	.....	6.20€

### Bières Classiques

Goudale, 33cl	.....	4.20€
Heineken, 33cl	.....	3.90€
Desperados, 33cl	.....	3.90€
Desperados red, 33cl	.....	4.20€

### Vin au Verre

Sula Rouge	.....	5.90€
Grover Rouge/ Rose ou Blanc	.....	5.90€
Pinot Rouge ou Rose	.....	5.00€
Chardonnay	.....	5.00€

### Vin au Pichet

Pichet Rouge , 50cl	.....	12.50€
---------------------	-------	--------

## *Apéritifs à Partager*

Mix Gourmand veg	Beignets d'oignons, pommes de terre, aubergines et 1 samosa végétarien .....	8.50€
Mix Gourmand non veg	Assortiments de beignets de poulets, crevettes, saumon et un samosa au poulet haché .....	13.50€

## Entrées

Salade	Iceberg, tomates, concombres, maïs et olives servies avec sauce légère.....	6.00€
Raita	Yaourt salé accompagné de crudités.....	5.00€
Samosa	Pommes de terre, petits pois.....	6.00€
Veg Pakora	Beignets d'aubergine OU pommes de terre OU oignon.....	6.50€
Mix pakora Veg	Beignets : 3 Pommes de Terre + 3 Oignons + 3 Aubergines.	7.00€
Mix Gourmand	Assortiments de beignets de Légumes et Samosa.....	8.50€
Poulet pakora	Beignets de Poulet.....	7.00€
Poisson pakora	Beignets de Saumon.....	9.00€
Crevette pakora	Beignets de crevettes .....	9.00€
Mix pakora non veg	Assortiments de beignets de poulets crevettes et saumon..	10.00€
Samosa non veg	Viande haché de poulet et épices indiennes .....	7.00€
Mix gourmand non veg	Assortiments de beignets de poulet, crevettes et saumon et un samosa au poulet .....	13.50€

## Entrées Grillades

Poulet Tikka	Blancs de poulet désossés et marinés aux épices .....	10.00€
Poulet Tandoori	Cuisses de poulet marinées dans une sauce aux fines herbes et aux épices.....	8.00€
Agneau Tikka	Agneau en morceaux mariné aux épices .....	12.50€
Poisson Tikka	Saumon mariné aux épices .....	15.50€
Reshami Kebab	Escalope de poulet préparée en saucisse et marinée dans une sauce masala .....	9.50€
Mix Grill	Brochettes d'agneau, de poulet, de poisson et de gambas marinées aux épices.....	19.50€

Le Tandoor est un four traditionnel en terre cuite. On le retrouve principalement en Inde dans la région du Punjab.

Le Tandoor est alimenté durant plusieurs heures de braises jusqu'à ce que les parois deviennent brûlantes et les aliments y sont cuits une fois les braises éteintes. On y cuît notamment les naans qui sont disposés contre les parois, ce qui leur confèrent une couleur brune typique.

# Légumes (végétarien)

Servis sans accompagnement

Mix Veg	Assortiments de légumes accompagnés d'une sauce à la crème fraîche et aux épices .....	7.90€
Daal Makhani	Lentilles au curry cuites au beurre.....	7.90€
Channa Masala	Pois chiches et des poivrons mijotés avec la sauce curry ainsi que des fines herbes .....	7.90€
Palak Paneer	Epinards au fromage .....	7.90€
Mutter Paneer	Petits pois au curry et au fromage .....	7.90€
Mushrom Mutter	Petits pois au curry accompagnés de champignons.....	7.90€
Baigan Bharta	Aubergines grillées, brouillées puis mélangées aux épices.....	8.90€
Shahi Paneer	Noix de Cajou, raisins secs, amandes et crème fraîche accompagnés de fromage.....	8.90€
Malai Kofta	Des boulettes de paneer enrobées dans la farine de maïs préparées dans une crème avec des fruits secs .....	8.90€

# Poulet

Servis sans accompagnement

Poulet Curry	.....	8.50€
Poulet Masala	Poulet désossé dans une sauce curry et masala, poivrons, oignons, tomates fraîches et épices.....	9.50€
Poulet vindaloo	Poulet au curry préparé avec une sauce vindaloo.....	9.50€
Poulet palak	Poulet au curry et aux Epinards .....	11.00€
Poulet Tikka Masala	Poulet Tikka (grillé) avec des poivrons, oignons, tomates fraîches et épices .....	12.00€
Poulet Shahi	Poulet préparé dans de la sauce korma servi avec des noix de cajou, raisins secs et des amandes .....	12.90€
Butter Chicken	Poulet grillé servi dans la sauce tomate, crème fraîche avec une petite touche sucrée.....	12.90€

# Agneau

Servis sans accompagnement

Agneau Curry	.....	9.50€
Agneau Masala	Agneau préparé dans une sauce curry, poivrons, oignons, tomates fraîches et épices.....	11.90€
Agneau Tikka Masala	Agneau Tikka (grillé) avec des poivrons, oignons, tomates fraîches et épices .....	12.90€
Agneau Palak	Agneau au curry et aux épinards .....	11.90€
Agneau vindaloo	Agneau curry avec une sauce vindaloo.....	11.90€
Agneau Shahi	Agneau préparé dans de la sauce korma servi avec des noix de cajou, raisins secs et des amandes.....	13.90€

## Crevettes

**Décortiquées et Déveinées**

Servis sans accompagnement

Crevettes curry .....	11.90€
Crevettes Vindaloo Crevettes au curry avec une sauce vindaloo( goût relevé)..	12.90€
Crevettes Masala Crevettes préparées dans une sauce curry, poivrons, oignons, tomates fraîches et épices.....	12.90€
Crevettes Shahi Crevettes préparées dans de la sauce korma servies avec des noix de cajou, raisins secs et des amandes.....	13.90€

## Poissons

Servis sans accompagnement

Saumon Curry .....	11.90€
Saumon Tomates Saumon dans une sauce à la tomate aux fines herbes indiennes.....	11.50€
Saumon Pudina Saumon dans une sauce aux fines herbes indiennes et à la menthe fraîche.....	12.50€
Saumon Masala Saumon préparé dans une sauce curry, poivrons, oignons, tomates fraîches et épices.....	11.90€

## Biryani's (Plat complet avec Raita )

Légumes Biryani Riz mijoté aux légumes.....	14.90€
Poulet Biryani Riz au poulet parfumé aux épices.....	15.90€
Agneau Biryani Riz à l'agneau parfumé aux épices.....	17.90€
Crevettes Biryani Riz aux crevettes parfumé aux épices.....	18.90€
Mix Royal Biryani Riz accompagné d'une sauce au curry avec du poulet, de l'agneau, des crevettes, des tomates coupées et des fruits secs (amandes, raisins secs, noix de cajou ).....	20.90€

**La sauce Vindaloo est composée d'eau, d'huile végétale, de coriandre, cumin, tamarin, acidifiant, acide, gingembre moulu, épices. Elle contient de la moutarde et de la poudre d'ail**

**La Sauce KORMA : une sauce délicieusement crémeuse à la noix de coco séchée et un mélange délicatement équilibré d'épices authentiques, de gingembre et de coriandre, huile de colza, amidon de maïs modifié, concentré de tomates, épices moulues, sel, oignons séchés, purée d'ail, acide (acide lactique), jus de citron concentré.**

## Riz Basmati -Accompagnement

Riz Nature	.....	4.00€
Mutter Pulaow	Riz agrémenté de petit pois.....	4.50€
Kashmiri Pulaow	Riz agrémenté de fruits secs et poudre de noix de coco.....	5.50€
Lemon Tomato	Riz agrémenté de tomates citronnées.....	5.00€
Masala Riz	Riz à la sauce masala.....	4.50€

## Naans-Accompagnement

Roti / Chapati	Galette de blé cuite a la poelle puis beurré .....	2.00€
Tandori Roti	Galette de blé cuite au tandoor puis beurré .....	3.00€
Naan Nature	.....	3.00€
Butter Naan	Naan au beurre interieur et extérieur.....	3.90€
Cheese Naan	Galette farcie au fromage.....	4.00€
Garlic Naan	Galette farcie à l'ail .....	3.50€
Garlic Vegan	Galette vegan farcie à lail .....	3.50€
Garlic Cheese Naan	Galette farcie au fromage et à l'ail .....	4.50€
Aloo Naan	Galette farcie aux pommes de terres.....	3.50€
Keema Naan	Galette farcie de poulet haché, morceaux de poivrons , fenugrec, cumin et épices Indiennes.....	4.90€
Peshwari Naan	Galette sucrée à base de fenouil, noix de coco et des fruits secs .....	4.90€

## Desserts

Gulab Jamun	Boule de pâte cuite à base de lait, de nectar et de rose leur donnant une couleur rouge. Dessert assez sucré avec le nectar.....	4.50€
Halwa	Gâteau de semoule fine au lait saupoudré d'amandes effilées et de poudre de noix de coco.....	4.50€
Gajerela	Gâteau de carottes mélangées au lait et au beurre .....	5.00€
Tarte au pommes	.....	4.00€
Moelleux chocolat	Moelleux au chocolat, cœur coulant au chocolat .....	4.00€
Glace	Parfum chocolat / Vanille / Pistache / Fraise.....	4.00€
Kulfi	Un délicieux dessert glacé traditionnel indien au lait, garni de cardamome parfum Mangue ou Pistache.....	5.50€
Dame Blanche	.....	6.50€
Milkshake Indien	Glace Vanille, pulpe de mangue, lait, amandes effilées et cajou Cassées.....	7.50€

Les naans sont des galettes de pain à la farine de blé cuites au four tandoori. Originaire du nord de l'Inde, ils constituent pour certaines régions du pays un véritable repas à part entière.

# Menus

## Formules Du Midi Uniquement

Thali végétarien

Deux légumes différents, Raita, Halwa, Riz et un Naan nature ..... 13.00€

Thali Classique

Poulet au Curry, Agneau au Curry, Raïta, Halwa, Riz et un Naan nature ..... 15.50€

## Formules Du Soir

### **Menu Enfant : 17.00€**

Plat : Poulet Pakora

Pain : Cheese Naan

Boissons : Jus de fruits au choix

Dessert: Moelleux chocolat

### **Menu Végétarien : 16.00€**

Plat : Palak Paneer

Pain: Naan Nature

Boisson : Lassi salé ou sucré

Dessert : Halwa ou Gajerela

### **Menu Goa : 23.50**

Entrée : Mix Pakora

Pain: Garlic naan

Plat : Saumon Curry

Accompagnement : Riz safran

### **Menu Bombay : 22.50€**

Entrée : Samosa veg

Pain : Cheese Naan

Plat : Poulet Curry

Accompagnement : Riz Safran

Dessert : Moelleux Chocolat

### **Menu New Delhi : 29.50€**

Entrée : Poulet Pakora

Pain : Garlic cheese Naan

Plat : Poulet Shahi

Accompagnement : Riz Nature

Dessert: Kulfi, Glace indienne Mangue ou pistache

## Boissons Indiennes non Alcoolisées

Lassi Nature 36cl	.....	3.00€
Lassi Namkeen (Salé)	.....	3.90€
Lassi Mithi (Sucré)	.....	3.90€
Lassi Menthe 36cl	Sucré OU Salé .....	5.00€
Lassi Mangue 36cl	.....	5.50€
Lassi Rose 36cl	.....	5.50€
Lassi Ananas 36cl	.....	5.50€

## Boissons Froides

Eau Plate 50cl	.....	2.50€
Eau Gazeux 50cl	Badoit / Perrier / San pellegrino / San benidito .....	3.50€
Eau Plate 1l	.....	5.00€
Eau Gazeux 1cl	Badoit / Perrier / San pellegrino / San benidito .....	6.00€
Coca cola 33cl	Original / Zero / Cherry .....	3.90€
Soda 33cl	Fanta / Oasis / Orangina / Schweepes Agrumes .....	3.90€
Jus de fruits 25cl	Orange / Pomme / Ananas / Multifruits / Mangue/ Bananes / Ice Tea / Litchi Gouave.....	3.50€
Sirop 33cl	Grenadine / Fraise / Citron / Menthe .....	3.00€
Diabolo 33cl	Grenadine / Fraise / Citron / Menthe .....	3.50€

## Boissons Chaudes

Thé Vert / Noir	.....	1.80€
Infusion	Tilleul / Camomille / Verveine .....	1.80€
Café	.....	1.80€
Café Allongé	.....	2.20€
Café Double	.....	2.50€
Chocolat Chaud	.....	3.50€
Chaï	Thé indien préparé avec du lait , de la annelle, du gingembre, des clous de girofle, de la cardamome, du fenouil.....	4.00€

# Alcool

## Whisky

Amrut, 5cl	Whisky Indien à base d'orge cultivé dans le nord ouest de l'Inde, des notes fruitées d'orge, de miel et épicees, typiques du vieillissement en ex-fûts de bourbon 46 % vol .....	8.00€
Jack Daniel's, 5cl	.....	7.00€
Black Label, 5cl	Whisky Johny Walker à 40% Vol .....	7.00€
Red Label, 5cl	Whisky Johny Walker à 40% Vol .....	6.50€
Chivas Regal, 5cl	.....	7.00€

## Rhum

Rhum Blanc	.....	7.00€
Trois Rivières, 5cl	.....	7.00€
Trois Rivières Ambré, 5cl	.....	8.00€
Saint James Ambré, 5cl	.....	7.00€

## Vodka

Grey Gosse, 5cl	.....	8.00€
Gin , 5cl	.....	7.00€

## Bières Troyennes

L'Once Blonde, 33cl	.....	5.90€
L'Once Ambré, 33cl	.....	6.20€
St Martin Blonde, 33cl	.....	5.90€
St Martin Ambré, 33cl	.....	6.20€

## Bières Classiques

Goudale, 33cl	.....	4.20€
Heinkein, 33cl	.....	3.90€
Desperados, 33cl	.....	3.90€
Desperados red, 33cl	.....	4.20€

## Digestif

Prunelle Troyes, 5cl	Liqueur à base de noyaux de prunelle, 40 % vol .....	8.00€
Get 27, 5cl	Liqueur à base de crème de menthe, 40 % vol .....	8.00€

# Vins Rouges

## Vin Indiens

Grover 75cl	Cabernet Sauvignon de 2015, un syrah fruité avec des notes épicées, 14% Vol .....	25.00€
Grover 37,50cl	Cabernet shiraz 2015, .....	13.00€
Sula 75cl	Syrah - Sula Vineyards , 13.5 % vol , 2018, notes de cerises et de prunes mûres, des arômes de poivre et des tanins doux et soyeux.....	19.00€

## Vin Classique

Côtes du Rhône Bio	Cave de visan - les Murières .....	19.00€
St Mont Béret Noir	Domaine Plaimont .....	17.00€
Pinot Noir, 70cl	Domaine Castel, notes cerises et framboises .....	20.00€
Chablis, 70cl	.....	20.00€

# Vins Rosés

Pinot Noir	Domaine Castel .....	20.00€
Côtes de Provence	Les Limberts .....	17.00€
Grover 75cl	Cabernet shiraz 2015, .....	25.00€
Grover 37,5cl	Cabernet shiraz 2015, .....	13.00€

# Vins Blancs

Chardonnay	Domaine Castel .....	19.00€
Côtes de Gascone	Charmes Domaine Plaimont .....	18.00€
Alsace Riesling	Cuvée Louis Klipfel .....	17.00€
Grover 75cl	Cabernet shiraz 2015, .....	25.00€
Grover 37,5cl	Cabernet shiraz 2015, .....	13.00€
Coteaux de Layon	.....	19.00€
Viognier	Paul Jaboulet aîné, .....	20.00€

# Champagnes

Champagne D'Armanville Brut	.....	40.00€
Ruinart Rosé Brut	.....	99.00€

# Au verre

Sula Rouge	.....	5.90€
Grover	Rouge / Blanc ou Rose .....	5.90€
Chardonnay ou Viognier	.....	5.00€
Pinot Noir Rouge / Rose	.....	5.00€