



JAIPUR

Indian Food

Lille

BIENVENUE

Notre restaurant propose une cuisine raffinée avec des plats issus des différentes régions de l'Inde. Des épices adaptées au goût de chacun et qui donnent aux plats couleurs et arômes autant que de multiples saveurs.

Nous vous souhaitons un bon voyage culinaire et bonne dégustation !



Le Thali

LE THALI

Composé de 3 trois plats différents accompagnés de riz basmati et d'un demi-nan au fromage.....13€00

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Ouvert du lundi au samedi de 12h00 à 14h00 et de 18h45 à 22h00
et le dimanche soir de 18h45 à 22h00

Tel: 03 20 88 20 18 - www.jaipur-lille.fr - Suivez-nous



NOS ENTREES

Poulet Tikka

Aubergine Pakora6€50
(Beignets d'aubergine à la farine de pois chiches)

Aloo Pakora..... 6€50
(Beignets de pomme de terre, à la farine de pois chiches)

Onion Bahji.....6€50
(Oignons, farine de pois chiche, farine de lentilles)

Raita.....6€50
(Yaourt nature, concombre, carotte, maïs)

Mix Pakora.....7€00
(Beignets d'aubergine, oignons, pommes de terre)

Crevettes salade.....7€00
(Crevettes, tomate, concombre, salade)

Samoussas aux légumes.....7€50
(Chaussons fourrés aux légumes et épices)

Keema Roll.....8€00
(Feuilles de blé, viande hachée cuisinée avec des épices)

Shish Kebab8€00
(Viande hachée et cuite au four tandoori)

Poulet Tandoori.....8€00
(Cuisse de poulet cuite au four tandoori)

Poulet Tikka.....8€00
(Poulet mariné avec épices, yoghourt ,cuit au tandoori)

Agneau Tikka.....10€00
(Agneau mariné avec des épices, cuit au four tandoori)

Poisson Tikka.....10€50
(Pavé de saumon avec des épices cuit au tandoori)

Gambas Tandoori.....20€00
(Marinées avec des épices cuites au four tandoori)

Keema Roll

Samoussas aux légumes

NOS PLATS

Voir nos accompagnements

POULET (Chicken)

Poulet Bona	14€50
(Blanc de poulet cuisiné aux différentes épices). Doux.	
Poulet Tandoori saag	14€50
(Morceaux de cuisse de poulet cuisinés avec des épinards, crème). Doux.	
Poulet Malaï	14€50
(Blanc de poulet cuisiné avec ail, gingembre, crème et poudre de noix de cajou). Légèrement sucré.	
Poulet à la noix de coco	14€50
(Blanc de poulet épices, crème et lait coco). Légèrement sucré.	
Poulet Chili	14€50
(Cuisiné avec des épices, ail, gingembre, tamarin). Très pimenté.	
Poulet Rost	14€50
(Morceaux de cuisse de poulet marinés avec des épices, du yoghourt, cuits au four tandoori et mijotés). Sucré.	
Poulet Chat Massala	14€50
(Morceaux de cuisse de poulet marinés cuits au four tandoori, mijotés avec des épices, des oignons et poivrons). Peu pimenté.	
Poulet Dhansak	14€50
(Blanc de poulet cuisiné, avec de l'ananas, des lentilles, du sirop de citron et des épices). Doux.	
Butter Chicken	14€50
(Morceaux de cuisse de poulet marinés avec des épices, tomates, cardamome, cannelle). Sucré.	

BOEUF (Beef)

Boeuf Bona	15€00
(Cuisiné avec différentes épices et de la crème). Doux.	
Boeuf Chili	15€00
(Ail, gingembre, épices et tamarin). Très pimenté.	
Boeuf Massala	15€00
(Cuisiné avec nombreuses épices et feuilles de citron). Peu pimenté.	
Boeuf Jaipur	15€00
(Mijoté avec de l'ail, du gingembre, du tamarin et des épices). Moyennement pimenté.	
Boeuf Aubergine	15€00
(Haché avec de l'aubergine, des épices et de la crème). Doux.	



Poulet Chat Massala



Boeuf Massala



Agneau Korma

NOS PLATS

Voir nos accompagnements

AGNEAU (Lamb)

Agneau Curry	15€00
(Préparé avec des épices curry)	
Agneau Dopiza	15€50
(Oignons, épices, mijoté avec du sirop de citron). Moyennement pimenté.	
Agneau Korma	15€50
(Cuisiné avec des épices, du safran, des raisins secs et de la poudre d'amande, de la crème et du sirop de citron). Légèrement sucré.	
Agneau Jalfrezi	15€50
(Oignons frits, tomates, poivrons et épices). Pimenté.	
Agneau Palak	15€50
(Ail, gingembre, crème et épinards). Doux.	
Agneau Vindaloo	15€50
(Préparé avec de l'ail, gingembre, tamarin, sirop de citron et épices panch puran). Très Pimenté.	
Agneau Tikka Massala	15€50
(Morceaux d'agneau grillés, mijotés avec différentes épices, oignons, poivrons et de la crème). Doux.	

BYRIANI

Plat traditionnel à base de riz basmati, amandes,
raisins secs, pruneaux, différentes épices.
Servi avec salade.

Byriani aux légumes	15€50
Byriani au poulet	16€50
Byriani à l'agneau	16€50
Byriani aux crevettes	16€50
Byriani Jaipur (poulet, agneau, crevettes)	19€50

Agneau Korma

Byriani aux crevettes

NOS PLATS

VEGETARIENS & VEGETALIENS

Voir nos accompagnements



Certains plats pourront être préparés à la commande selon le mode végétalien.

Ainsi vous pourrez choisir parmi les plats suivants :

Daal Tarka, Pois Chiches Bona, Mix légumes, Aloo Saag

Aloo Gobi	10€50
(Pomme de terre, chou fleur, des épices)	
Daal Tarka	10€50
(Lentilles rouges, ail, gingembre, coriandre fraîche et des épices)	
Palak Panner	10€50
(Epinards, fromage fondu, crème et des épices)	
Daal saag	10€50
(Lentilles, épinards, ail, gingembre, cumin noir, des épices)	
Musrooms Bhaji	10€50
(Champignons, crème et épices)	
Daal Makhani	10€50
(Lentilles noires, ail, gingembre, tomates, crème, épices garam massala)	
Mix Légumes	10€50
(Assortiment de légumes avec des épices curry). Doux.	
Aubergine burta	10€50
(Aubergine hachée, cumin, ail et crème)	
Pois chiches Bona	10€50
(Cuisinés à l'huile d'olives, oignons, ail, gingembre, feuilles de citronnier). Peu relevé.	
Aloo Saag	10€50
(Epinards, pomme de terre, panch puran, ail, gingembre, crème). Doux.	
Vegetable Kufta	11€50
(Hachis de chair de pomme de terre, chou fleur, carottes, des épices crème liquide raisins secs). Doux.	
Légumes Korma	11€50
(Cuisinés avec différentes épices, ail, gingembre, crème, noix de cajou et raisins secs). Doux.	





NOS PLATS

Voir nos accompagnements

POISSONS & CRUSTACES

Crevettes Dopiza	17€00
(Préparées avec des tomates, des épices, des oignons). Peu pimenté.	
Crevettes Malai	17€00
(Crème, jaune d'œuf, ail, gingembre et épices). Sucré.	
Crevettes Saag	17€00
(Cuisinées avec différentes épices, crème et épinards). Doux.	
Saumon Khalia	17€00
(Ail, gingembre, tomates, tamarin, curcuma). Peu pimenté.	
Saumon Korma	17€00
(Ail, gingembre, crème, safran et épices). Doux.	
Gambas au Bengale	23€50
(Beurre, ail, gingembre avec crème et lait de coco). Doux.	
Gambas Massala	23€50
(Cuisinées avec différentes épices). Peu pimenté.	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

RIZ

Riz basmati au safran	3€50
(Riz basmati nature parfumé au safran)	
Riz pullao	4€00
(Riz basmati, petits pois, des épices)	
Riz kashmiri	4€00
(Riz basmati avec des épices et fruits confits). Sucré.	

PAIN MAISON Pétri à la main, cuit au four tandoori

Nan nature (Pâte levée à la farine blanche).....	2€00
Chapati (Farine de blé complet).....	2€50
Nan au fromage (Pâte levée avec fromage fondu).....	3€50
Keema Nan (Fourré au bœuf haché et des épices).....	3€50
Garlic Nan (Fourré au l'ail).....	3€50



Nan au fromage

NOS MENUS

MENU DEGUSTATION 24€50

Midi et soir

Entrées

Poulet Tikka , Oignons bahji, Pakora Aubergine

1 Plat au choix

Poulet Malai, Poulet Bona, Boeuf Massala, Daal Makhani,
Poulet Chili, Agneau Curry

Dessert

Carotte Halwa ou Kulfi Malai

MENU JAIPUR 26€

Midi et soir

Entrées

Aloo Pakora, 1/2 cuisse de poulet tandoori, Sish kebab

1 Plat au choix

Poulet à la noix de coco, Agneau vindaloo, Vegetable kufra
Crevettes saag, Boeuf aubergine

Dessert

Coco halwa ou Kulfi mangue ou glace vanille 3 boules

MENU ENFANT 13€50

(moins de 12 ans)

Entrées

Poulet Tikka ou Pakora de légumes

1 Plat au choix

Poulet Bona ou Agneau Curry

Dessert

Glace 2 Boules vanille et ou chocolat

Le menu **Dégustation** et le menu **Jaipur** se composent de trois entrées accompagnées d'un nan au fromage et d'un plat au choix servi avec riz basmati et suivi d'un dessert indien. Le menu **Enfant** se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (glaces 2 boules), servi avec du riz ou un nan au fromage.





NOS DESSERTS

SPECIALITES INDIENNES

Gulab jamun	5€50
(Pâtisserie préparée à base de lait écrémé)	
Gajar Halwa	5€50
(Carottes râpées cuites dans du lait parfumé à la cardamome et raisins secs)	
Coco Halwa	5€50
(Gâteaux de noix coco, raisins secs et amande effilée)	
Kulfi Malaï	5€50
(Crème glacée maison, à la pistache et noix de cajou).	
Kulfi Mangue	5€50
(Crème glacée maison, à la mangue)	
Dessert au chocolat cœur caramel	6€50
Tarte au citron	6€50
Coupe glacée 2 boules au choix	4€00
Coupe glacée 3 boules au choix	6€00
Parfums : vanille, chocolat, café, sorbet citron, fraise, sorbet mangue, pistache, passion, servi avec chocolat liquide et chantilly.	
Café ou thé gourmand	7€50
Café ou thé : Macaron, gulab jamun, halwa.	

Kulfi Mangue

NOS BOISSONS

Coca Cola, Coca Cola Zero (33cl) Orangina (20cl), Schweppes agrumes, Fuze tea, Jus d'orange, pomme, abricot, pêche, mangue, fraise (20cl).....	3€50
--	------

EAUX

Vittel 1/2L.....	3€50
Vittel 1L.....	5€50
San Pellegrino 1/2L.....	3€50
San Pellegrino 1L.....	6€00
Perrier 33 cl.....	3€50

NOS BOISSONS

LASSI - Boisson au yaourt rafraichissant

Nature, Sucré, Rose, Banane, Mangue, salé.....4€50

APERITIFS

Whisky indien 4cl.....8€00

Whisky Chivas (12 ans) 4cl.....8€00

Whisky JB 4cl.....7€50

Jack Daniels 4cl.....7€50

Porto Rouge, Blanc 4cl.....5€50

Martini Rouge, Blanc 4cl.....5€50

Vodka 4cl.....5€50

Ricard 3cl.....5€50

Kir (Cassis, Mûre, Violette) 10cl.....5€50

Kir Rosé (Vin rosé et sirop de pêche) 10cl.....5€50

Kir Royal 10cl.....8€50

Coupe de Champagne 10cl.....8€50

COCKTAILS

Cocktail Maison sans alcool 10cl.....5€00

(Jus d'orange, Citron, mangue, gingembre et grenadine).

Cocktail Maison Alcool 10cl.....5€00

(Jus d'orange, vin blanc, vodka, sirop de grenadine et Cassis)

Americano.....5€50

Picon bière.....5€50

Picon vin blanc.....5€50

BIERES

Bières Bouteilles (indien)

Kingfisher.....5€50

Cobra.....5€50

Bières Pressions

Stella Artois 33cl.....3€50

Leffe 25 cl.....4€50

Leffe 50 cl.....8€00



Lassi parfum Rose



NOS BOISSONS

VINS

Vin au verre.....3€00

Vins en pichet

Vin de pays du Vaucluse (Rouge) Montenac.....25cl. 4€00 50cl. 7€00

Vin de pays du Gard (Rosé) Collines Demoiselles.....25cl. 4€00 50cl. 7€00

Vin de pays du Gard (Blanc) Opaline.....25cl. 4€00 50cl. 7€00

Vins rouges

Vin indien

Indien Grover la Réserve (Cabernet Shiraz).....37,5cl. 16€00 75cl. 28€00

Bordeaux

Aoc Bordeaux Dourthe Beau Mayne.....75cl. 13€50

Aoc Côtes de Blaye Château La Braulterie de Peyraud **biologique**.....75cl. 22€50

Aoc Lussac Saint Emilion Château de la Grenière.....37,5cl. 14€00 75cl. 25€50

Aoc Haut Médoc cru Bourgeois

Château Lamothe -Cissac..... 37,5cl. 15€00 75cl. 26€50

Aoc Pessac Léognan Château Bouscaut.....75cl. 40€00

Aoc Pauillac Baron Nathaniel.....75cl. 48€00

Vins de Loire

Aoc Gamay de Touraine les Bremailles.....75cl. 15€50

Aoc Saint Nicolas de Bourgueil Laurent Mabileau.....37,5cl. 13€00 75cl. 21€50

Aoc Saint Nicolas de Bourgueil **biologique**.....37,5cl. 13€00 75cl. 22€50

Aoc Saumur Champigny Les Longe.....37,5cl. 11€50 75cl. 21€50

Vins d'Alsace

Aoc Alsace Cave vinicole d'Hunawihr (Pinot Noir).....75cl. 20€00

Vins Rosés

Igp Corse Terra Nativa.....75cl. 15€00

Aoc Côte de Provence Masterel.....37,5cl. 10€00 75cl. 15€50

Aoc Chinon Château de la Bonnelière.....75cl. 18€50

Aoc Tavel Domaine Lafond.....37,5cl. 11€00 75cl. 19€50

Rosé Indien Grover la Réserve (Cabernet Shiraz).....37,5cl. 16€00 75cl. 28€00

NOS BOISSONS

Vins blancs

Aoc Muscadet sur Lie Henry de Velter.....	37,5cl. 10€50	75cl. 16€00
VDP Gascogne Domaine Uby moelleux.....		75cl. 22€00
Aoc Alsace Caves d'Hunawirrh (Riesling)	37,5cl.11€50	75cl. 20€50
Aoc Chablis Louis Moreau.....	37,5cl.16€00	75cl. 28€00

Champagne

Aoc Champagne Nicolas Feuillatte Brut.....		75cl. 50€00
Aoc Champagne Mumm Cordon Rouge Brut.....		75cl. 65€00

Digestifs

Baileys 3cl.....		5€00
Cognac 3cl.....		5€00
Calvados 3cl.....		5€00
Get 27 3cl.....		5€00
Irish Coffee.....		7€50

Digestifs indiens (Liqueurs)

Ginger 4cl.....		5€00
Rose 4cl.....		5€00
Mangue 4cl.....		5€00
Cardamome 4cl.....		5€00
Paan 4cl.....		5€00

Thés et infusions

Thé Indien (cannelle, cardamome, clous de girofle).....		3€50
Thé Jasmin.....		3€50
Thé gingembre.....		4€00
Thé à la menthe.....		4€00
Tchai (Thé au lait).....		4€00
Infusions (pomme cannelle, réglisse menthe, fruits rouges).....		3€50

Café

Expresso.....		2€00
Grand Café.....		3€00
Cappucino.....		3€50

