



Signification du mot Masala

Le mot **MASALA** (mélange de différentes épices) nous a inspiré à appeler notre restaurant Le Massala.

Il existe plus de **28 MASALAS** utilisés fréquemment dans les différentes régions en Inde.

(**MASALA** - différents mélanges d'épices, préparés et utilisés fréquemment dans la cuisine indienne).

Nous souhaiterions partager nos connaissances des épices utilisées dans la cuisine indienne.

Nous allons vous emmener voyager gustativement en Inde avec nos plats et recettes de la maison.

On vous souhaite un agréable moment et nous vous remercions d'avoir choisi de déjeuner ou dîner chez nous.

Vous avez un choix de plats typiques du **Nord de l'Inde**, du **Centre de l'Inde**, de l'**Ouest de l'Inde**, de l'**Est de l'Inde** et du **Sud de l'Inde**.

Nous allons vous faire découvrir la Street food indienne, lors de nos Happy Hours.





Tous les plats présents sur notre carte sont cuisinés avec des produits frais et des épices provenant de l'Inde.

Toutefois, n'hésitez pas à nous signaler si vous faites des allergies.

Nous utilisons souvent des noix, arachides, noix de cajou, des amandes dans nos sauces et garnitures.

Nous sommes à votre écoute si vous souhaitez ajuster les niveaux d'épices dans vos plats.

Vos plats se présentent avec 4 niveaux d'épices

Léger

Moyen

Fort

Extra-fort

Téléphone : 03 88 19 61 29

Email : massalaaks@gmail.com

Tous nos plats à la carte sont disponibles en livraison ou à emporter.

N'hésitez pas à commander vos plats par email & précisez votre adresse de livraison avec un numéro de téléphone et le niveau d'épices (léger, moyen, fort ou extra-fort).

www.lemassala.fr

ENTRÉES

Végétarien

Samossa légumes (2 pcs.)

Triangles farcis de pommes de terre, de petits pois, de carottes et d'épices indiennes

6,20

Pyaz aloo bhaji (Ve)

Beignets de pomme de terre et oignons enrobés de farine de pois chiche et aux épices indiennes

5,80

Crispy paneer (croustillant)

Galette de fromage indien rapé, enrobé d'une couche de pomme de terre et de sésame, servie avec ses chutneys

6,60

Massala vada

Friture de lentilles mélangées avec des oignons rouges et ses épices, servie avec ses chutneys

6,00

Viandes

Samossa viande (agneau)

Triangles farcis de pommes de terre, petits pois, de viande d'agneau et d'épices indiennes

6,40

Mutton kebabs (agneau)

Shish Kebabs de viande d'agneau aux épices, ail et gingembre, servis avec ses chutneys

7,00

Massala's chicken 65 *Spécialité du chef*

Poulet frit façon Massala (épices indiennes et oignons rouges chutney tamarin)

6,60

Croquettes de poulet aux épices

6,20

Salades

Salade de crevettes Massala

Salade verte avec des crevettes aux épices indiennes, oignons et aux herbes aromatiques

9,50

Salade poulet tikka

Poulet grillé, salade verte et herbes aromatiques

8,20

Bombay salade *Spécialité du chef*

Salade gourmande de concombre, arachides, noix de coco légèrement relevée aux épices indiennes

8,50

Salade karam kuram

Salade gourmande aux archides, mangue et galette de lentilles et aux herbes aromatiques

8,50

Assortiment d'entrées

Assortiment d'entrées Massala

À la suggestion du chef

19,50

Ve = Vegan

Sg = Sans gluten

Taxes et services compris

Prix service compris

Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 88 19 61 29

Email : massalaaks@gmail.com



PLATS

Végétarien

- Shyam savera** *Spécialité du chef* 13,80
Kofta aux épinards et fromage indien dans un curry onctueux à la tomate, oignons, noix de cajou et épices
- Purple treasure** *Nouveauté* 13,80
Rouleaux d'aubergines au paneer dans un curry de lentilles
- Vada curry (Sg)** 12,80
Curry de beignets de lentilles à la manière du sud de l'Inde
- Chole massala** 12,00
Curry relevé de pois chiche originaire du nord de l'Inde à la sauce tomate, oignons, crème
- Dal palak (Ve & Sg)** 13,20
Dal aux épinards et au lait de noix de coco relevé aux épices du sud de l'Inde
- Sambar (Ve & Sg)** *Spécialité du chef* 13,20
Plat à base de lentilles, légumes frais, pulpe de tamarin et mélange d'épices typique du sud de l'Inde
- Aloo baingan (Ve & Sg)** 12,30
Mijoté d'aubergines et pommes de terre avec ses épices indiennes

Viandes - Poulet

- Poulet 18 (épicé)** 16,90
Poulet aux 18 épices (spécialité de la ville Karaikudi - sud de l'Inde)
- Massala Tikka** 16,50
Morceaux de poulet grillés puis cuisinés dans une sauce légèrement relevée aux épices indiennes
- Old Delhi butter chicken (doux)** 16,90
Poulet gourmand cuisiné dans une sauce à la crème, et du miel, à la tomate et aux noix de cajou
- Chicken Handi** *Spécialité du chef* 17,20
Morceaux de poulet cuits à l'étouffée dans une sauce relevée et parfumés aux épices
- Poulet Korma** 16,70
Plat onctueux aux blancs de poulet, à la crème, aux noix de cajou et au yaourt
- Poulet à la mangue (doux)** *Nouveauté* 17,20
Blancs de poulet à la mangue, au lait de coco et ses épices indiennes

Ve = Vegan
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris
Prix service compris
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux
pour la santé à consommer avec
modération

Téléphone : 03 88 19 61 29
Email : massalaaks@gmail.com

PLATS

Viandes - Agneau

Peanut agneau amti 18,90
Curry d'arachides mijoté avec des morceaux d'agneau et ses épices

Agneau 18 (Karaikudi) (épicé) *Spécialité du chef* 18,70
Agneau aux 18 épices (spécialité de la ville Karaikudi dans sud de l'Inde)

Goan agneau massala (épicé) 18,50
Curry d'agneau aux influences portugaises (sauce tomates, pomme de terre nouvelle, oignons, épices et vinaigre)

Baingan gosht 18,20
Agneau aux aubergines cuisiné à la manière du Bengale en Inde

Viandes - Bœuf

Nihari bœuf (Lucknow style) 17,10
Curry au bœuf mijoté avec ses épices

Kala bhuna *Spécialité du chef* 17,50
Emincé de bœuf mariné et cuisiné avec des oignons, poivrons et du poivre noir

Veau chana massala 17,70
Veau aux pois chiches et ses épices indiennes

Poissons

Poulpe 16,90
Curry de poulpe à la manière du sud de l'Inde

Saumon revisité *Spécialité du chef* 20,50
Poisson grillé et puis cuit dans une sauce spéciale du chef et posée sur un lit de coconut rice

Crevettes moolie 18,20
Crevettes cusinées dans une sauce à la base de noix de coco

Alleppey gambas 27,70
Gambas cuites dans une sauce de lait de coco et ses épices posées sur un lit de coconut rice

Svadisht lotte 28,50
Lotte grillée dans une sauce savoureuse au tamarin et ses épices posée sur une jardinière de légumes

Crevettes à la mangue (doux) *Nouveauté* 18,90
Crevettes cusinées dans une sauce à la base de lait de coco et de mangue

Ve = Vegan
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris
Prix service compris
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 88 19 61 29
Email : massalaaks@gmail.com

PLATS

Grillades

Jaipuri poulet tandoori

Cuisse de poulet grillée et cuisinée à la façon de Jaipur (Ville en l'Inde) servie avec des patates douces et ses sauces

15,90

Kasundi paneer tikka *Spécialité du chef*

Paneer cuisiné avec les épices kasundi (mélange d'épices). Accompagné de légumes relevés au pickels et des patates douces et ses sauces

18,90

Malwani chicken tikka

Morceaux de poulet grillés et cuisinés avec des poivrons à la façon malwani (région de l'Inde) servis avec des patates douces et ses sauces

17,90

Gambas tandoori

Gambas grillées et cuisinées dans le four traditionnel, servies avec des patates douces, sauce spécialité grillade et ses chutneys

27,70

Fish tikka

Filets de poisson marinés et cuisinés dans le four traditionnel, servis avec des patates douces, sauce spécialité grillade et ses chutneys

18,50

Lahsuni veau et baby potatoes *Spécialité du chef*

Noix de veau marinée à l'ail et grillée dans le four traditionnel, servie avec des pomme de terre nouvelles

19,50

Mutton tikka (agneau)

Morceaux d'agneau grillés dans le four traditionnel et servis avec des patates douces et ses chutneys

18,80

Biryani

Légumes biryani

Légumes frais cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

17,50

Poulet biryani

Blancs de poulet marinés et cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

18,90

Agneau biryani

Morceaux d'agneau marinés et cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

20,90

Crevettes biryani

Crevettes marinées et cuites à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servies avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

21,50

Ve = Vegan
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris
Prix service compris
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux
pour la santé à consommer avec
modération

Téléphone : 03 88 19 61 29
Email : massalaaks@gmail.com

Accompagnements

Veggie wedges (patate douce) 5,50
Wedges de patate douce frites et saupoudrées
d'un mélange d'épices du chef

Riz

Riz 3,20
Riz Basmati

Lemon rice *Spécialité du chef* 4,50
Riz Basmati au citron à la manière du sud de l'Inde

Curd rice 4,20
Riz basmati préparé avec du yaourt et ses épices

Tamarind rice 4,50
Riz basmati préparé avec du tamarin et ses épices

Coconut rice *Spécialité du chef* 4,90
Riz basmati préparé avec de la noix de coco fraîche
et ses épices

Nan

Nan 3,60
Pain indien au blé cuit dans le four indien

Nan à l'ail 4,20
Pain indien au blé farci à l'ail, épices et oignons

Cheese nan 4,20
Pain indien au blé farci au fromage

Nan à l'ail + cheese 4,80
Pain indien au blé farci à l'ail, épices, oignons et le fro-
mage

Massala nan 4,60
Pain indien au blé farci aux oignons,
herbes fraîches, et fromage

Lachha paratha 4,80
Pain indien feuilleté

Alloo paratha 4,60
Pain indien farci aux pommes de terres
et ses épices

Tandoori Chapati à la demande 4 ou 5 par service 5,00

Aloo hing 4,80
Pomme de terres sautées aux épices spéciales

Légumes Sautés 6,90

Ve = Vegan

Sg = Sans gluten

Taxes et services compris

Prix service compris

Tous nos prix sont indiqués en prix
nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux
pour la santé à consommer avec
modération

Téléphone : 03 88 19 61 29

Email : massalaaks@gmail.com

Massala's sweet corner

Glace Indienne

Kulfi *Spécialité du chef*

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes.

7,80

Hapus kulfi

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, coulis de mangue, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes.

8,00

Kulfi rose

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, coulis de petale de rose, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes.

7,60

Dessert Indien

Gulab jamun

Gâteaux au lait dans un sirop de rose et une glace

6,80

Suji ananas halwa

Gâteau à la semoule parfumé à l'ananas

6,50

Tiramisu à la mangue

6,50

Sabudana kheer (Payasam)

Dessert indien préparé aux perles de tapioca, lait entier, raisin secs, noix et amandes

6,50

Salade de fruits de saison (selon la disponibilité)

7,80

Dessert du chef (à la demande)

8,20

Cafe gourmand

11,90

Ve = Vegan

Sg = Sans gluten

Taxes et services compris

Prix service compris

Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 88 19 61 29

Email : massalaaks@gmail.com