



Restaurant
Manaslu

Spécialités Indiennes et Népalais



**5, Rue Aristide Briande
921 30 Issy-les-Moulineaux
Tél : 01 71 17 71 89**

Entrées Tandoori

RAITA Yaourt fait maison aux crudités	6.00€
ONION BHAJI Beignets d'oignons	6.00€
BENGAN PAKORA Beignets d'aubergine	6.00€
CREVETTES PAKORA beignets de crevettes à La farine de pois chiche, épices (5 pièce	8.00€
CHICKEN PAKORA Beignets de poulet aux épices	7.00€
PANEER TIKKA Fromage indien grillé aux épices, aux oignons et poivrons	10.00€
SAMOSA LÉGUMES Friands aux légumes	6.00€
SAMOSA VIANDE feuilleté farci a La viande d'agneau haché, épices (2 pièces)	7.00€
CHICKEN TANDOORI Cuisse de poulet marinée aux épices et aromates et grillée au Tandoor	8.00€
CHICKEN TIKKA Blancs de poulet macérés aux aromates et dorés au Tandoor	9.00€
CHICKEN PUDINA Poulet tender mariné à la menthe fraîche et rôti au Tandoor	8.00€
AGNEAU TIKKA Dés d'agneau tendrement macérés dans une sauce aux herbes	10.00€
SHEEKH KABAB Agneau finement haché avec des herbes fraîches saupoudré de masala	9.00€
SAUMON TIKKA Filet de saumon mariné aux épices et doré au Tandoor	9.00€
GAMBAS TANDOORI Grosses gambas macérées aux épices, safran et aromates, grillées au Tandoor	17.00€
SOUPE DAL Potage à base de petites lentilles jaunes	6.00€
CHICKEN SOUPE Coriandre avec épices et poulet	7.00€

Les Pains Indiens

Préparés sur commande, cuits au Tandoor

CHEESE NAAN Galette de farine de blé au levain, fourrée de fromage□	4.00€
GARLIC NAAN Nan galette de farine de blé à base d'ail	4.00€
GARLIC NAAN FROMAGE Nan galette de farine de blé à base d'ail et fourrée de fromage	5.00€
KEEMA NAAN Nan galette à la viande d'agneau hachée, épices	5.00€
NAAN Galette de farine de blé au levain	2.50€
BUTTER NAAN Galette de farine de blé au levain avec beurre	3.00€
PESHWARI NAAN Galette de blé au levain, fourrée aux fruits secs	4.00€
ROTI Galette de farine complète sans levain	2.50€
PARATHA Galette de farine feuilletée au beurre	3.00€





Plats Principaux

Poulet Curries

CHICKEN TIKKA MASALA	14.00€
Blanc de poulet mariné grillé au tandoor, servi dans une sauce aux tomates et gingembre, parsemé de coriandre fraîche	
CHICKEN CURRY	12.00€
morceaux de poulet servi avec une sauce traditionnelle indienne	
BUTTER CHICKEN	14.00€
morceaux de blancs de poulet grillé puis cuisiné avec sauce douce au beurre, amandes et crème fraîche	
CHICKEN SHAHI KORMA	13.00€
Poulet préparé dans une sauce aux noix de cajou, amandes et raisins secs	
CHICKEN BANGAN	14.00€
Curry de poulet blanc mariné, grillé avec caviar d'aubergines	
CHICKEN SAAGWALA	13.00€
poulet aux épinards hachés avec épices	
CHICKEN PUNJABI	12.00€
poulet préparé avec sauce très pimentée	
CHICKEN MADRAS	12.00€
curry de poulet avec des graines de moutarde	
CHICKEN VINDALOO	12.00€
poulet préparé à la sauce avec pommes de terre, épicé	

Agneau Curries

AGNEAU ROGAN GOST	13.00€
Curry de gigot d'agneau	
AGNEAU KORMA	14.00€
Gigot d'agneau mijoté dans une sauce aux noix de cajou, amandes et raisins sec	
AGNEAU TIKKA MASALA	14.00€
Gigot d'agneau grillé au Tandoor et servi dans une sauce massala et coriandre fraîche	
AGNEAU MADRAS	14.00€
Curry d'agneau avec des graines de moutarde	
AGNEAU VINDALOO	14.00€
Cubes de gigot d'agneau cuit dans une sauce avec des pommes de terre sautées	
AGNEAU PUNJABI	14.00€
Agneau préparé avec sauce très pimentée	
AGNEAU PALAK	14.00€
Cubes d'agneau avec épinards façon Chef ☐	
BENGAN GOST	15.00€
Curry de gigot d'agneau au caviar d'aubergines	
KEEMA MATAR	14.00€
Viande hachée aux petites pois et des épices	



Fish & Crevettes Curries

CREVETTES CURRY Crevettes décortiquées avec sauce moyennement épicée	14.00€
CREVETTES KORMA Crevettes en sauce aux noix de cajou, amandes et raisins secs	15.00€
CREVETTES MADRAS Crevettes décortiquées avec sauce épicée avec des graines de moutarde	14.00€
SAUMON LAZEEZ Saumon grillé préparées dans une sauce traditionnelle (Doux)	14.00€
FISH CURRY Saumon avec sauce moyennement épicée	13.00€
FISH KORMA Filet de saumon sauce aux noix de cajou, amandes et raisins secs	14.00€
FISH MADRAS Filet de saumon avec sauce épicée avec des graines de moutarde	14.00€
GAMBAS CURRY Gambas grillées préparé avec sauce crème fraîche, tomate et amandes	20.00€
GAMBAS KORMA Gambas décortiquées avec sauce aux noix de cajou, amandes et raisins secs	20.00€

Vegetable Curries

MIX VEG CURRY curry de légumes mélangés	10.00€
SAAG ALOO curry de pomme de terre aux épinards	10.00€
DAAL PALAK Purée de lentilles jaunes avec épinards	10.00€
DAAL TARKA Purée de lentilles jaunes, préparation traditionnelle du Sud de l'Inde	10.00€
PANEER TIKKA MASALA fromage indien grillé sauce curry aux épices, aux oignons et poivrons	12.00€
PALAK PANEER Épinards en branche à l'indienne, préparés avec des cubes de fromage blanc cuit et des épices verts	10.00€
ALOO MATTAR curry de pomme de terre aux petits pois	10.00€
MUSHROOM MASALA Champignons cuits dans une sauce masala	11.00€
MATTAR PANEER Petits pois tendres à la paysanne et fromage indien fait maison	12.00€
BENGAN BHARTA Fondue d'aubergine aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches, succulente spécialité maison	11.00€
VEGETABLE KORMA Légumes avec sauce aux noix de cajou, amandes et raisins secs	12.00€

Biryani

POULET BIRYANI riz à la vapeur cuit avec poulet désossé, noix de cajou, amandes, raisins secs et épices	16.00€
AGNEAU BIRYANI riz à la vapeur cuit avec agneau désossé, noix de cajou, amandes, raisins secs et épices	18.00€
CREVETTE BIRYANI riz à la vapeur cuit avec des crevettes décortiquées, noix de cajou, amandes, raisins secs et épices	18.00€
VEG BIRYANI riz à la vapeur cuit avec légumes de saison, noix de cajou, amandes, raisins secs et épices	14.00€
BIRYANI MANASLU riz à la vapeur cuit avec poulet, agneau, crevettes, noix de cajou, amandes, raisins secs et épices	20.00€

Riz Basmati

RIZ NATURE	3.00€
RICE SAFRAN Riz basmati au safran	4.00€
RICE MATTAR Riz basmati avec petite pois, oignons et poivrons	6.00€
RICE MATTAR MUSHROOM Riz basmati avec petits pois et champignons	6.00€
RICE BIRYANI Riz basmati au curry	5.00€
RICE KASHMIR Riz basmati avec noix de cajou, raisins, amandes	6.00€

Desserts

KULFI Glace indienne de maison à base de lait, amande, pistache et noix de coco	7.00€
SUJI HALWA Gâteau de semoule tiède décore à la feuille d'argent, amande et pistache	5.00€
HOT GULAB JAMUN Fantaisies chaudes des Maharanis, roulées dans un sirop au zeste d'orange	5.00€
SALADE DE FRUITS Mélange de fruits exotiques selon la saison	5.00€
SORBET Deux parfums au choix parmi les parfums suivants : Mangue, passion, coco, pistache, vanille, chocolat, citron	5.00€

Spécialités Népalais

Entrées

SOUPE NEPALAIS Tomate fraîche, oeuf et coriandre	6.00€
SALADE HIMALAYENNE Concombres, carottes, tomates, champignons noirs avec sauce sésame	7.00€
KUKHURA KO SEKUWA Morceaux de poulet désossé mariné avec huile de moutarde, poivrons, ail, gingembre, épices et grillé au tandoor	7.00€
KHASI KO SEKUWA Gigot d'agneau désossé mariné avec huile de moutarde, poivrons, ail, gingembre, épices et grillé au tandoor	8.00€

Plats

VEG MOMO Raviolis aux légumes cuit à la vapeur	12.00€
CHICKEN MOMO Raviolis au poulet cuit à la vapeur	13.00€
CHICKEN ANNAPURNA Désossé de volaille cuits dans une sauce vertes des menthe et coriandre fraîche avec noix de coco, tomates	13.00€
CHICKEN MANASLU Morceaux de poulet cuits dans une sauce yaourt avec haché d'agneau et oeuf	13.00€
CHICKEN JHAANEKO Curry de poulet dans une sauce tomates, aromatisées avec des dictes d'oignons, poivrons vert et gingembre frais	13.00€
AGNEAU ANNAPURNA Dés d'agneau cuits dans une sauce vertes des menthe et coriandre fraîche avec noix de coco, tomates	14.00€
AGNEAU MANASLU Curry d'agneau cuits dans une sauce yaourt avec hachés d'agneau et oeuf	14.00€
AGNEAU JHAANEKO Curry d'agneau dans une sauce tomates, aromatisées avec des dictes d'oignons, poivrons vert et gingembre frais	14.00€
FISH ANNAPURNA Saumon mariné, grillé et préparé dans une sauce aux épices avec menthe verte, tomate, citron, le tout délicatement aromatisé à la façon népalaise	13.00€
FISH MANASLU Saumon mariné, grillé et préparé dans une sauce yaourt, crème avec oignons et poivron	13.00€

Formules du Midi

SAUF WEEKEND ET JOURS FERIES

13.90€

POULET TANDOORI
(Cuisse de poulet épices et grillé)
Avec RIZ BASMATI
Avec LEGUMES AU CURRY
Avec RAITA (Yaourt crudités)
Avec DAAL (Lentill)
Avec SALADE DE FRUITS
Avec NAAN NATURE
(NAAN FROMAGE +2€)

15.90€

Entrées

POULET TANDOORI
(Cuisse de poulet épices et grillé)
ou
BENGAN PAKORA
(Beignets d'aubergines)
avec CHEESE NAN ou NAN NATURE

Plats

POULET CURRY
(Morceaux de poulet servi avec
une sauce traditionnelle indienne)
ou
FISH CURRY
(Poisson Panga avec sauce moyennement épicée)
Avec RIZ SAFRAN

Dessert

Halwa ou Salade de Fruits ou Sorbet

16.90€

Végétarien

DAAL (lentilles)
Avec LEGUMES AU CURRY
Avec PALAK
(épinards au curry)
Avec RAITA
(yaourt aux crudités)
Avec RIZ SAFRAN
Avec
NAAN FROMAGE ou NAN GARLIC
Avec
SALADE DES FRUITS

Menu Enfant (-10 ans) 10.00€

Poulet Tikka + Riz
+ Cheese Nan + 1 Boule de glace

Formules du Midi

SAUF WEEKEND ET JOURS FERIES

16.90€

Formule Grillade

POULET TIKKA

(morceaux de poulet marines et grilles)

ou

SAUMON TIKKA

(filet de saumon marines,
épices et grilles)

ou

AGNEAU SHEEKH KABAB

(Agneau haché,
herbes, épices, grilles)

Avec RIZ SAFRAN

Avec RAITA

Avec LEGUMES AU CURRY

Avec DAAL

Avec
NAAN FROMAGE/GARLIC/
NATURE/BEURRE

Avec SALADE DE FRUITS

19.90€

Entrées

Poulet Tikka

(Morceaux de poulet marines et grilles)

ou

Samosa Légumes

(Friands aux légumes)

ou

Bengan Pakora

(Beignets d'aubergine)

avec Cheese Nan ou Nan Nature

Plats

POULET KORMA

(Poulet à la sauce crème fraîche douce,
amandes, raisins)

ou

POULET MADARS

(Curry de poulet avec des graines de moutarde)

ou

AGNEAU MADRAS

(Curry d'agneau avec des graines de moutarde)

ou

AGNEAU ROGAN GOST

(Curry de gigot d'agneau)

Avec RIZ SAFRAN

Desserts

Halwa ou Gulab Jamun

ou

Salade de fruits

ou

Sorbet

Menu Midi et Soir 24 €

ENTREE

OGNION BHAJI (beignet d'onglon)

ou POULET TANDOORI

(Cuisse de poulet marinée et grillée)

ou SHEEKH KABAB

(Agneau finement haché avec des herbes fraîches saupoudrer de masala)

Avec NAAN FROMAGE ou GARLIC ou NATURE ou BUTTER

PLATS

POULET KORMA

(poulet a la sauce crème fraîche douce avec noix de cajou, raison et amande)

ou AGNEAU ROGAN GOHST

(Morceaux d'agneau servis avec sauce traditionnelle indienne)

ou CHICKEN TIKKA MASALA

(Désossé de volaille grillé au tandoor, servi dans une sauce aux tomates et gingembre, parsemé de coriandre fraîche)

ou MIX VEGETABLE CURRY (Curry des légumes mélange)

AVEC RIZ SAFRAN

DESSERT

HALWA ou GULAB JAMUN ou SALADE DE FRUITS ou SORBET

Menu Midi et Soir 29 €

ENTREE

SAMOSAS LEGUMES / VIANDE (friand aux légumes)

ou AGNEAU TIKKA

(dés d'agneau tendrement macérés dans une sauce aux herbes)

ou CREVETTES PAKORA (beignet des crevettes)

ou POULET TIKKA

(blancs de poulet macéré aux aromates et dorés au tandoor)

AVEC NAAN FROMAGE ou GARLIC ou NATURE ou KEEMA NAAN

PLATS

PANEER TIKKA MASALA

(Fromage indien grille sauce curry aux épices, aux oignons et poivrons)

ou AGNEAU SHAHI KORMA

(Gigot d'agneau mijotes dans une sauce aux noix de cajou, amandes et raison sec)

ou CREVETTES MADRAS

(Crevettes décortiquée avec sauce épices avec graines de moutarde, feuilles de curry et coco)

ou BUTTER CHICKEN

(Morceaux de blancs de poulet grillé puis cuisiné avec sauce douce au beurre peu épicée, amandes, raisins)

Avec RIZ SAFRAN ou RIZ KASHMIRI (riz basmati avec fruit sec)

DESSERT CHOIX A LA CARTE