



PARADISE OF INDIA

Saveurs de l'Inde

Menu complet

Rue Godefroid Kurth 85, 1140 Evere, Belgium

02 852 33 46 · 0455 19 60 13

Lun-Ven & Dim : 12h00-14h30, 18h00-22h15

Samedi : 18h00-22h15

Toutes nos viandes sont halal

Entrées

1. Soupe Malakatani	6.00€
Potage de lentilles avec citron et coriandre fraîche.	
2. Soupe au poulet	6.50€
Potage au poulet légèrement épicé, gingembre et coriandre fraîche.	
3. Mixed Paradise of India	POPULAIRE 10.90€
Mix de quatre entrées différentes (n° 5-7-9-10/11).	
4. Poulet tandoori	6.90€
Cuisses de poulet marinées, cuites dans le tandoor.	
5. Poulet tikka	POPULAIRE 6.90€
Morceaux de poulet désossés marinés et grillés dans le tandoor.	
6. Poulet shishlik	9.50€
Poulet préparé avec du soja, tomates, oignons et poivrons, cuit dans le four tandoori.	
7. Boti kebab (agneau)	POPULAIRE 8.90€
Morceaux d'agneau marinés dans du yaourt et des épices indiennes, cuits dans le four tandoori.	
8. Scampi tandoori	8.90€
Scampis marinés dans du yaourt et des épices indiennes, grillés dans un four tandoori.	
9. Crabe Malabar	7.90€
Mélange de crabe et de crevettes hachés avec safran et noix de coco.	
10. Samosa, viande	6.90€
Beignet indien fourré à la viande hachée, frit jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.	
11. Samosa, légumes	6.50€
Pâtisserie salée remplie de légumes épicés, frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.	
12. Onion bhajee	POPULAIRE 6.00€
Petits beignets aux oignons et aux lentilles.	
13. Salade Paradise of India	12.90€
Salade mixte avec des scampi tandoori.	

Spécialités grillées

14. Mixed grill	POPULAIRE 24.90€
Assortiment de grillades tandoori : poulet tikka, poulet tandoori, boti kebab et scampi tandoori, servi avec une sauce de légumes.	
15. Gambas tandoori	26.90€
Gambas marinées dans une sauce au yaourt et aux épices indiennes, grillées au four tandoori, servies avec une sauce aux légumes.	
16. Scampi tandoori	18.90€
Scampis marinés dans une sauce au yaourt et aux épices indiennes, cuits dans le four tandoori, servis avec une sauce aux légumes.	
17. Poulet tandoori	14.90€
Cuisses de poulet marinées dans du yaourt et des épices indiennes, cuites dans le four tandoori, servies avec une sauce aux légumes.	
18. Poulet tikka	15.90€
Morceaux de poulet marinés dans les épices indiennes, cuits au four tandoori, servis avec une sauce aux légumes.	

19. Boti kebab (agneau)	16.90€
Agneau mariné dans une sauce aux herbes et aux épices indiennes, cuit dans le four tandoori, avec sauce aux légumes.	

Spécialités grillées, en sauce

20. Butter chicken	POPULAIRE 14.50€
Poulet mariné cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates avec du beurre et des épices aromatiques.	
21. Poulet safran	14.90€
Poulet frit dans le beurre et cuit dans une sauce à la crème avec amandes et pistaches, parfumé au safran.	
22. Poulet tikka masala	POPULAIRE 14.50€
Poulet grillé dans le four tandoori, délicatement parfumé dans une sauce à la crème et yaourt avec amandes et pistaches.	
23. Agneau tikka masala	15.50€
Agneau cuit dans le four tandoori, délicatement parfumé dans une sauce à la crème et yaourt avec amandes et pistaches.	
24. Scampi masala	POPULAIRE 17.50€
Scampis grillés dans un four tandoori avec une sauce crémeuse au yaourt, aux amandes et aux pistaches.	
25. Poisson malai curry	14.90€
Poisson frit dans le beurre et cuit dans une sauce à la crème avec amandes et pistaches.	

Shahi korma

Plats doux et crémeux, préparés avec de la crème, du yaourt, de la noix de coco et des raisins secs.

26. Poulet shahi korma	POPULAIRE 14.50€
27. Agneau shahi korma	14.90€
28. Scampi shahi korma	15.90€

Currys

Plat traditionnel indien, parfumé au curry et accompagné d'une sauce aux oignons, coriandre, tomates et épices aromatiques, le tout moyennement piquant.

29. Poulet curry	13.50€
30. Agneau curry	14.50€
31. Scampi curry	15.50€
32. Poisson curry	13.90€

Bhuna

Plat préparé dans une sauce épaisse avec du coriandre frais, tomates et épices variées, moyennement épicé.

33. Poulet bhuna	13.50€
34. Agneau bhuna	14.50€
35. Scampi bhuna	15.50€

Dopiaza

Plat avec des oignons, cumin et coriandre, le tout relevé aux épices.

36. Poulet dopiaza	13.90€
37. Agneau dopiaza	14.50€
38. Scampi dopiaza	15.50€
39. Poisson dopiaza	14.50€

Rogan josh

Plats préparés dans une sauce spéciale avec des tomates et de l'ail.

40. Poulet rogan josh	13.90€
41. Agneau rogan josh	14.90€
42. Scampi rogan josh	15.90€

Jhal frezi

Plats préparés avec des piments verts frais, coriandre et épices, servis avec une sauce épaisse.

43. Poulet jhal frezi	14.50€
44. Agneau jhal frezi	15.50€

Madras

Plat préparé avec la sauce curry madras. Très piquant.

45. Poulet madras	13.50€
46. Agneau madras	14.50€
47. Scampi madras	15.50€

Vindaloo

Le vindaloo est un plat de curry indien épicé, préparé avec de la viande marinée cuite dans une sauce piquante avec des piments, de l'ail, du gingembre et des épices. Extrêmement piquant.

48. Poulet vindaloo	13.50€
49. Agneau vindaloo	14.50€
50. Scampi vindaloo	15.50€

Karahi

Plats préparés avec une sauce aux épices orientales, poivrons et oignons.

51. Poulet karahi	14.50€
52. Agneau karahi	15.50€
53. Scampi karahi	16.90€

Dansak

Plats cuits avec des lentilles et du jus de citron, moyennement épicés.

54. Poulet dansak	13.90€
55. Agneau dansak	14.90€
56. Scampi dansak	15.90€

Currys mixtes viande & légumes

57. Poulet ginger	13.90€
Poulet émincé avec du gingembre, ail, épices et coriandre, assez épicé.	
58. Poulet palak	14.50€
Poulet cuit avec une sauce curry et des épinards.	
59. Poulet sabzi	14.50€
Poulet cuit avec des légumes frais et une sauce aux épices indiennes.	
60. Agneau palak	15.50€
Agneau cuit avec une sauce curry et des épinards.	
61. Agneau sabzi	15.50€
Agneau cuit avec des légumes frais et une sauce aux épices indiennes.	
62. Poulet shatkora	14.90€
Poulet cuit avec une sauce au citron indien.	
63. Agneau shatkora	15.90€
Agneau cuit avec une sauce au citron indien.	

Biryani spécial tandoori

Plat de riz parfumé et savoureux, avec des couches de viande succulente au choix, servi avec une sauce raita (sauce à base de yaourt).

64. Poulet tikka biryani	POPULAIRE	17.90€
65. Agneau tikka biryani		18.90€
66. Scampi tandoori biryani		19.90€

Plats végétariens

67. Biryani de légumes	15.90€
Riz sauté aux légumes frais, épices et raisins secs, servi avec un curry de légumes.	
68. Curry de légumes mixtes	11.90€
Légumes variés au curry.	
69. Légumes shahi korma	12.90€
Légumes avec crème, yaourt, noix de coco et raisins secs.	
70. Légumes vindaloo	11.90€
Légumes cuisinés avec une sauce très épicée.	
71. Saag bhajee	11.90€
Épinards frais cuisinés avec de l'ail, des oignons et parfumés avec des épices indiennes.	

72. Saag paneer POPULAIRE	12.90€
Épinards frais cuisinés avec du fromage indien et parfumés avec des épices indiennes.	
73. Bombay aloo	11.50€
Préparation de pommes de terre avec coriandre, tomates et épices spéciales.	
74. Aloo gobi	11.90€
Préparation de pommes de terre et chou-fleur cuisinés avec des épices indiennes aromatisées.	
75. Aloo chana	11.90€
Pommes de terre et pois chiches préparés avec des épices spéciales.	
76. Tarka daal POPULAIRE	11.50€
Préparation de lentilles aux épices indiennes avec oignons frits, ail et gingembre haché.	
77. Mushroom bhajee	12.50€
Champignons sautés préparés avec des épices orientales.	
78. Salade raita	4.50€
Salade au yaourt, oignons hachés, tomates, concombre et épices indiennes.	
79. Salade mixte	6.00€

Pain indien & riz

Naan POPULAIRE	4.25€
Galette de pain chaud cuite dans le tandoor.	
Naan à l'ail POPULAIRE	5.75€
Pain indien fourré à l'ail, cuit dans le tandoor.	
Naan peshwari	5.90€
Pain indien fourré aux amandes et raisins secs, cuit dans le tandoor.	
Naan au fromage	5.75€
Pain indien fourré au fromage, cuit dans le tandoor.	
Riz basmati	3.00€
Riz blanc basmati. Tous nos plats principaux sont servis avec du riz, un supplément peut être commandé si nécessaire.	
Riz pullao	4.00€
Riz basmati frit au beurre et au safran.	
Peas pullao	5.00€
Riz basmati frit avec oignons et petits pois.	
Riz frit	5.50€
Riz basmati sauté aux oignons, petits pois et œufs, frit au beurre.	
Riz aux champignons	6.50€
Riz basmati aux champignons et oignons frits au beurre.	

Desserts

Kulfi POPULAIRE	6.50€
Glace indienne maison aux pistaches et amandes, parfumée à l'eau de rose.	
Kulfi à la mangue	6.50€
Glace indienne maison parfumée à la mangue.	
Gulab jamun	5.90€
Boulettes moelleuses de lait solide frites et trempées dans un sirop sucré parfumé.	

Riz au lait	5.50€
Riz préparé avec du lait et du sucre.	
Sorbet mangue	6.00€
Sorbet mix	6.50€
Dame blanche	6.50€

Menus découverte

Menu découverte N1	27.50€
ENTRÉE	Samosa, meat (n°10)
PLAT PRINCIPAL	Poulet Shahi korma (n°26)
DESSERT	Gulab jamun

Menu découverte N2	70.00€
ENTRÉE	Tandoori mixed grill (n°14)
PLAT PRINCIPAL	Poulet tikka biryani (n°64), Agneau Bhuna (n°34), Curry de légumes mixtes (n°68), Naan nature
DESSERT	Kulfi

Boissons

Softs	
Coca-Cola (Zero / Light / Original)	2.50€
Fanta Orange / Sprite	2.50€
Ice Tea	2.50€
Schweppes Tonic	2.50€
Lassi, mangue	4.00€
Lassi, sucré / salé	3.00€
Jus d'orange	2.50€
Jus de mangue	3.00€

Eau minérale	
Chaudfontaine plate / pétillante (1L)	5.50€
Chaudfontaine plate / pétillante (½L)	3.00€
San Pellegrino (1L)	5.90€

Bières	
Cobra / King Fisher (bière indienne)	3.50€
Leffe blonde	3.50€
Duvel	3.50€
Carlsberg	3.00€
Jupiler	2.50€
Hoegaarden	2.90€

Boissons chaudes

Thé jasmin	3.25€
Thé à la menthe fraîche	3.25€
Thé masala (thé indien)	3.50€
Thé citron / thé gingembre	3.00€
Café / Espresso	2.50€
Cappuccino	3.00€

Digestifs

Irish coffee	10.00€
Ginger liqueur	5.00€
Amaretto / Cognac / Calvados / Bailey's	5.00€

Apéritifs

Spéciale Paradise of India (gin, vodka, safari, jus d'orange)	8.50€
Campari orange / soda	5.90€
Pisang orange	5.90€
Martini rouge / blanc	5.50€
Pineau des Charentes	5.90€
Kir	5.90€
Whisky coca	6.90€
Gin & tonic	6.50€
Kir royale	8.50€
Whisky Chivas	8.50€

Vin au verre / pichet (rouge, blanc, rosé)

Verre	3.50€
¼ Litre	4.90€
½ Litre	9.90€
1 Litre	18.90€

Vins rosés

Côtes de Provence (Maîtres Vignerons de la Vidaubanaise)	27.50€
Tavel (Domaine Lafond)	33.00€
Pinot Noir, Médor Heimberger (37.5cl)	17.00€
Pinot Noir, Médor Heimberger (75cl)	33.00€
Sancerre Rosé (Foucher Lebrun)	39.00€
Mateus Rosé	25.00€

Vins blancs

Pinot Gris, Médor Heimberger (37.5cl)	18.00€
Pinot Gris, Médor Heimberger (75cl)	35.00€
Bourgogne Aligoté (Domaine Rollin)	35.00€
Chablis (Chandesais)	36.00€

Vins rouges

Beaujolais Villages (Domaine de la Madone)	27.50€
Brouilly (Vignerons de Bully)	33.00€
Merlot (Côtes de Prouilhe, Domaine de la Noria)	26.00€
Les Amandiers, Languedoc-Roussillon	30.00€
Côtes du Rhône, Domaine le Vieux Moulin (37.5cl)	15.00€
Côtes du Rhône, Domaine le Vieux Moulin (75cl)	30.00€
Bourgogne Passetoutgrains (Domaine des Bruyères)	31.00€
Château de la Mingerie, Bordeaux	25.00€
Château les Bertrands, Côtes de Blaye (37.5cl)	15.00€
Château les Bertrands, Côtes de Blaye (75cl)	28.00€
Médoc	33.00€
Montagne Saint-Émilion (Château Tour Galon, Cru Grand)	40.00€