Nos Boissons

-Dans le respect de nos traditions culinaires indiennes,
Le Shimla ne sert pas d'alcool et vous propose une multitude de boissons pour accompagner vos repas-

Nos Cocktails

Shimla Hills 6,00€
Mélange explosif entre la fraise, le litchi et la coco.

Virgin Mojito New! 6,00€
Un classique mélange entre la menthe fraiche et le citron.

Coco Delight 6,00€
Alliance rafraîchissante entre l'ananas et la noix de coco.

Goa Beach 6,00€
Volcan de senteurs aux délicieuses coulées d'orange, de fruit de la passion et d'ananas, accompagné d'une touche de vanille.

Nos Lassis

Boisson traditionnelle indienne à base de yaourt brassé aux fruits.

Mangue	5,20€
Banane	5,20€
Coco	5,20€
Rose	5,20€
Nature : Sucré ou Salé	5,00€

Nos Rafraîchissements

Eau minérale naturelle 1L 5,00€

Eau pétillante 1L 5,80€

Eau pétillante 50cL 3,50€

Coca Cola 33cL 3,50€
Classique, Zéro

Perrier 33cL 3,50€

Schweppes 25cL 3,20€
Agrume, Citron

Fanta 25cL 3,20€

Orangina 25cL 3,20€

Ice tea 25cL 3,20€

Oasis 25cL 3,20€

Jus de Fruit 20cL 3,20€
Orange, Mangue, Ananas, ...

Diabolo 3,20€
Fraise, Grenadine, Citron, Menthe...

Nos Boissons Chaudes

Thé Menthe du Shimla 3,00€
Thé vert fait maison, parfumé aux feuilles de menthe. Relaxant et décontractant, il améliore la digestion.

Thé Jasmin 3,00€
Thé possédant des propriétés sédatives. Il facilite la circulation sanguine, et diminue la tension artérielle.

Thé Tchaé 4,00€
Thé traditionnel indien, à base de thé noir de darjeeling aux épices (cardamome, cannelle) et accompagné d'une touche de lait.

Infusion Verveine New! 3,00€
Infusion calmante, qui aide à lutter contre le stress et les troubles du sommeil. .

Infusion Gingembre New! 3,00€
Infusion simplifiant la digestion grâce à ses vertus tonifiantes.

Expresso/Décaféiné 2,00€
Puissant et contrasté mélange d'arabicas d'Amérique du Sud.

Nos Galettes Maison

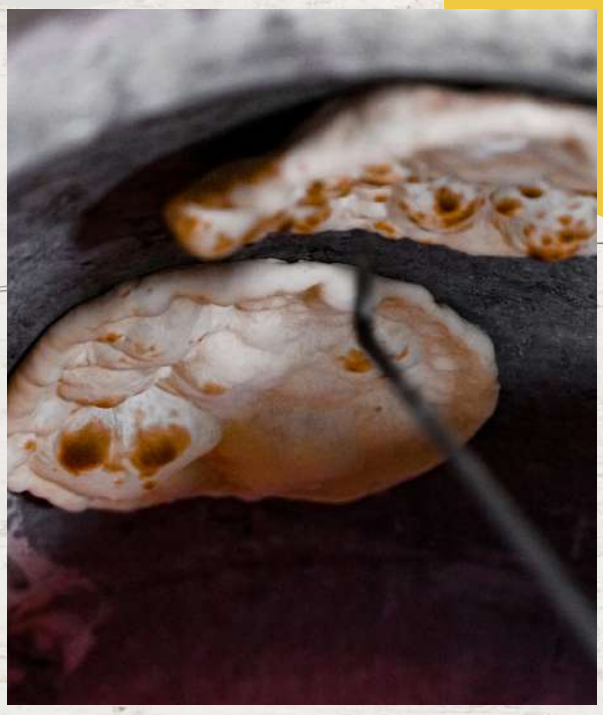
Le Nan est une feuille de pain, faite de farine de blé et cuite sur la paroi d'un four traditionnel, le four tandoor. Le Shimla vous propose une diversité unique dans le choix de ces galettes !

Nan 2,80€
Galette fine à la farine de blé cuite et levée au tandoor.

Cheese Nan ★ 3,40€
A la farine de blé, fourrée au fromage, cuite et levée au tandoor.

Shimla Nan 4,50€
Elle est garnie de fromage, de piments et de fines herbes.

Cheese Nan Garlic 4,50€
Galette fine à la farine de blé et à l'ail, fourrée au fromage.



Tikka Nan 4,90€
Galette fourrée au poulet au fromage.

Keema Nan 4,90€
Galette fourrée à la viande hachée, au fromage, cuite et levée au tandoor.

Chapatti 3,00€
Galette fine à la farine complète cuite au tandoor.

Papadam 2,00€
Galette fine croquante à la farine de lentille.

Nos Entrées

Nos entrées sont accompagnées de crudités diverses, et sont servies avec nos 3 sauces traditionnelles maison : sucrée au tamarin, relevée aux légumes et rafraîchissante à la menthe.

Gambas Tandoori 14,60€
De grandes tailles, assaisonnées et marinées aux épices indiennes, grillées au tandoor.

Mixed Grill 16,90€
Assortiment composé d'un poulet tandoori et d'un seekh kebab tous deux grillés au tandoor, de deux pakoras et d'un samossa.

Baingan Pakora

Saumon Tikka 9,20€
Brochettes de filets de saumon frais assaisonnées et grillées au tandoor.

Poulet Tikka 8,30€
Dès de blancs de poulet marinés aux épices fines, cuits au tandoor.

Poulet Tandoori 6,90€
Cuisse de poulet marinée aux épices fines, grillée au tandoor.

Samossas Légumes ou Viande 5,90€
Deux feuilletés triangulaires fris, garnis de légumes, ou de viande hachée et de petits pois.

Seekh Kebab 7,60€
Hachis de bœuf aux épices et herbes fines, grillé au tandoor.

Légumes Pakora 5,90€
Beignets à la farine de pois chiche, aux pommes de terre et aux oignons.

Baingan Pakora 5,90€
Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche, parfumés aux herbes fraiches et aux épices.

Poulet Tandoori

Nos Plats

Nos plats sont servis avec du Riz Basmati Nature.
Autres accompagnements :
Riz Palao 2,00 € - Ragout d'aubergines (Baingan Bharta) 4,50€

Agneau

Notre viande d'agneau provient du gigot tendre, découpé et dégraissé par nos chefs.

Agneau Bharta New! 18,00€
Plat à base d'aubergines préparées en sauce maison.

Vindaloo 18,00€
Plat composé de pommes de terre et d'une sauce traditionnelle relevée du sud de l'Inde.

Shahi Korma 17,50€
Plat royal au goût raffiné, composé de fruits secs, d'amandes et d'une pointe de crème.

Agneau Palak 18,00€
Composé de dés d'agneau et d'épinards en sauce maison.

Agneau Palak

Bœuf

Alloo Keema

Alloo Keema 15,00€
Viande hachée avec morceaux de pommes de terre en sauce.

Kofta Curry 15,50€
Boulettes de viande hachée en sauce.

Kofta Palak 16,00€
Boulettes de viande aux épinards.

Poulet

Dès de blanc de poulet dégraissés.

Poulet Curry 15,00€
Préparé en sauce maison à base d'épices indiennes.

Tikka Massala 16,50€
Brochettes de poulet grillées au tandoor accompagnées d'une sauce aux poivrons finement épicée.

Poulet Madras 16,20€
Plat traditionnel du sud de l'Inde, préparé avec un curry madras épicé.

Poulet Tikka Massala

Poulet Palak New! 17,20€
Poulet préparé avec des épinards en sauce maison.

Butter Chicken 16,50€
Poulet grillé et préparé en sauce douce avec une noisette de beurre et de crème.

Nos Plats de la Mer

Saumon Massala 18,00€
Un plat savoureux de saumon mariné aux épices indiennes. Un délice sain et équilibré.

Crevettes Korma 17,00€
Décortiquées en sauce douce et riche à base de fruits secs. (noix de cajou, amandes, coco).

Crevettes Massala 17,00€
Décortiquées en sauce relevée, composée de tomates et de poivrons.

Crevettes Korma

Nos Salades

Salade Tandoori

Salade Tandoori 14,90€
Généreuse assiette de salade avec crudités diverses, garnies de morceaux de poulet grillés au four.

Salade Shimla 14,90€
Généreuse assiette composée de crevettes, d'avocats, de tomates et de salade.

Notre Riz Basmati

Le riz basmati est un riz exclusivement cultivé près de la frontière indo-pakistanaise. Le Shimla s'efforce d'importer du Pakistan, le meilleur de la sélection de ce riz, afin de garantir un dépaysement de saveurs unique pour ses clients.

Riz Parfumé 3,00€

Riz Palao 5,00€
Riz mijoté aux épices.

Nos Biryanis

Le Biryani est un plat populaire généreux, cuit au bouquet aromatique d'épices indiennes, à base de riz basmati, de petits pois et de légumes frais.
Suggestion d'accompagnement :
Le Raïta Yaourt traditionnel aux tomates, aux concombres et au cumin. 3,90€

Poulet 16,50€
Dés de blancs de poulet.

Agneau 18,20€
Dés de gigot d'agneau tendre, dégraissés.

Crevettes 17,20€
Décortiquées.

Nos Plats Végétariens

Daal Tarka

Baingan Bartha 10,90€
Ragout d'aubergines grillées au four tandoor puis cuisinées à la poêle et aux épices fines.

Palak Paneer 10,90€
Epinards hachés en sauce, parsemés de fromage fondu.

Mix Légumes 10,90€
Macédoine de légumes frais cuisinés à l'indienne.

Daal Tarka 10,90€
Plat populaire à base de lentilles en sauce.

Menu Enfant

10 € (Pour les moins de 10 ans)

Oasis Tropical

Brochettes de blancs de poulet

Riz nature

Une Boule de Glace à la Vanille

Menu du Jour

14 €

Les midis en jours de semaine uniquement.

Lundi & Mercredi

Poulet Curry
(Préparé en sauce maison à base d'épices indiennes)

Riz nature

Nan Nature ou Cheese Nan

Mardi & Jeudi

Matar Keema
(Viande hachée de boeuf avec petits pois)

Riz nature

Nan Nature ou Cheese Nan

Menu Dégustation

18 €

Les midis en jours de semaine uniquement.

Une entrée au choix

Baingan Pakora
Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche

Poulet Tandoori
Cuisse de poulet, marinée aux épices fines, grillée au tandoor

Samossas Viande
Feuilletés triangulaires maison, fris garnis de viande hachée et de petits pois

Un plat au choix

Matar Keema
Viande hachée de bœuf aux petits pois

Poulet Curry
Préparé en sauce curry (épices indiennes)

Palak Paneer
Épinards hachés en sauce, parsemés de fromage fondu

Riz nature

Nan Nature ou **Cheese Nan**

Menu Princier

27€

Les midis et soirs.

Une entrée au choix

Baingan Pakora
Beignets d'aubergines
à la farine de pois chiche

Poulet Tandoori
Cuisse de poulet,
marinée aux épices fines,
grillée au tandoor

Seekh Kebab
Hachis de boeuf aux épices et
herbes fines, grillé au tandoor

Un plat au choix

Alloo Palak
Épinards hachés avec
pommes de terre en sauce

Poulet Curry
Préparé en sauce curry
(épices indiennes)

Crevettes Curry
Décortiquées et préparées en
sauce maison

Accompagnement

Riz nature
Nan nature ou Cheese nan (Shimla/Keema/Tikka +2€)

Dessert au choix

Gulab Jamun

Halwa

Kulfi
Mangue/ Coco/ Pistache

Menu Shimla

32€

Les midis et soirs.

Une entrée au choix

Samossas Viande
Feuilletés triangulaires maison fris, garnis de viande hachée et de petits pois

Poulet Tikka
Dès de blanc de poulet marinés aux épices fines cuits au tandoor

Saumon Tikka
Brochettes de filets de saumon frais, assaisonnées et grillées au tandoor

Un plat au choix

Poulet Tikka Massala
Brochettes de poulet grillées au tandoor, finement épicées, sauce poivron

Agneau Korma
Plat royal au goût raffiné, composé de fruits secs, d'amandes et d'une pointe de crème

Kofta Curry
Boulettes de viande hachée en sauce curry

Accompagnement

Riz nature
Nan au choix à la carte

Dessert au choix à la carte ou **Thé Menthe**

Menu Maharajah

38 €

Les midis et soirs.

Une entrée au choix

Mix Tandoori
Assortiment de grillades (saumon, agneau, poulet et boeuf) accompagnées de crudités diverses et de beignets d'aubergines

Gambas Tandoori
4 gambas de grandes tailles, grillées au four, servies sur lit de poivrons accompagnées de crudités diverses

Un plat au choix

Butter Chicken
Poulet grillé et préparé en sauce douce avec une noisette de beurre et de crème

Crevettes Massala
Décortiquées en sauce relevée, composée de tomates et de poivrons

Agneau Palak
Composé de dés d'agneau et d'épinards en sauce maison

Accompagnement

Riz nature
Nan au choix à la carte

Dessert au choix à la carte ou **Thé Menthe**

Une boisson au choix

Boisson gazeuse individuelle

Lassis parfumé

Nos Desserts

Les Traditionnels

Kulfi Pistache 6,20€
Glace traditionnelle faite maison aux éclats de pistaches et d'amandes, servie avec sa crème chantilly.

Kulfi Coco 6,20€
Délice glacé préparé maison, aux éclats de noix de coco, servi avec de la crème chantilly et un coulis de chocolat.

Kulfi Mangue 6,20€
Préparée à base de pulpe de mangue indienne, servie avec de la crème chantilly.

Salade de Fruits Frais

Mousse aux Fruits Rouges Maison New! 6,50€

Halwa 5,90€
Gâteau de semoule traditionnel fait maison, aux fruits secs, servi chaud.

Gulab Jamum 5,90€
Deux délicieux beignets traditionnels de semoule, servis chaud dans un sirop à la cannelle et à la cardamome.

Gulab Jamum

Les Incontournables

Salade de Fruits Frais 6,90€
Composée d'une sélection de fruits de saison.

Tiramisu Maison 6,20€
Parfum au choix : Caramel ou Chocolat.

Fondant au Chocolat 6,20€
Délicieux coeur fondant accompagné d'une crème anglaise et de chantilly.

Suivez-nous sur les Réseaux Sociaux

Instagram
@le_shimla

Facebook
Le Shimla