



Le Kashmir

RESTAURANT INDIEN

RESTAURANT INDIEN - SUR PLACE OU À EMPORTER
108 AV COMMANDANT GUILBAUD - 83700 SAINT-RAPHAËL - 04 94 19 42 77

Entrées - Starters

PAPADAM Galette de lentilles - Lentil galette	1,00€
RAÏTA Yaourt au concombre, tomates et cumin - Yogourt with fresh cucumber, tomato and cumin	7,50€
PAKORA ALLO Beignets de pomme de terre à la farine de pois chiche - Potatos fritters with chickpea flour	7,50€
DALL SOUP Soupe de lentilles indiennes parfumées aux épices - Spiced Indian Lentil soup	8,50€
ONIONS BHAJI Oignons marinés avec des épices et frits en beignets - Pickled onions with spices	7,90€
SAMOSA VÉGÉTALES Triangles fourrés aux légumes - Triangles filled with vegetables	7,90€
SAMOSA KEEMA Triangles fourrés au bœuf haché - Triangles filled with ground beef	8,50€
MIXTE PAKORA Beignets de légumes - Vegetables nuggets	7,50€
FISH PAKORA Poisson mariné et cuit dans une fine pâte citron, épices, ail et gingembre - Marinated fish cooked in a thin lemon, garlic, ginger and spiced paste	8,90€
SHEEK KEBAB Brochette de boeuf haché aux herbes grillée au Tandoor - Minced beef skewer grilled with Tandoor	9,50€
CHICKEN TANDOORI Cuisse de poulet marinée et grillée au Tandoor - Marinated chicken leg grilled with Tandoor	10,50€
CHICKEN TIKKA Brochette de poulet marinée et grillée au Tandoor - Marinated chicken skewer grilled with Tandoor	10,50€
LAMB TIKKA Brochette d'agneau marinée et grillée au Tandoor - Marinated lamb skewer grilled with Tandoor	11,50€
PRAWN TANDOORI Gambas marinées et grillées au Tandoor - Marinated prawns grilled with Tandoor	19,90€



Galettes Indiennes - Naan bread

Spécialité du Nord de l'Inde à base de farine de blé

NAAN NATURE Naan - Naan bread	2,50€
TANDOORI ROTI Naan nature avec farine de blé complet - Naan bread with whole wheat flour	2,50€
PARATHA Naan au beurre - Naan bread with butter	3,00€
CHEESE NAAN Naan au fromage - Naan bread with cheese	4,50€
ONION NAAN Naan farci aux oignons frais - Naan farci aux oignons frais	4,50€
GARLIC NAAN Naan farci à l'ail frais - Naan bread with fresh garlic	4,50€
CHILLY NANN Naan farci aux piments verts frais - Naan bread with fresh green chili	4,50€
CHEESE GARLIC NAAN Naan farci au fromage et à l'ail frais - Naan bread with cheese and fresh garlic	5,50€
CHEESE CHILLY NAAN Naan farci au fromage et aux piments verts frais - Naan bread with cheese and fresh green chili	5,50€
PESHWARI NAAN Naan sucré farci aux fruits secs - Sweet naan bread with dry fruits	5,00€
KEEMA NAAN Naan farci au boeuf haché aux herbes - Naan bread with minced beef and herbs	5,00€
STUFFED PARATHA Naan farci aux Légumes - Naan bread with vegetables	5,00€

Poulet - Chicken

Servi sans accompagnement

CHICKEN ROGAN JOSH Poulet cuisiné au curry - Chicken with curry	15,90€
CHICKEN KORMA Poulet mariné avec safran, cuisiné avec crème, noix de cajou et amandes - Chicken marinated with safran and cashew nuts, almonds in a creamy sauce	17,50€
BUTTER CHICKEN Poulet grillé au Tandoor et cuisiné dans une sauce onctueuse tomate, crème et beurre - Grilled Tandoor chicken with a creamy tomato sauce and butter	17,50€
MANGO CHICKEN Poulet cuit dans une sauce crémeuse à la mangue et à la cardamome verte - Chicken with creamy mango sauce with green cardamon	17,50€
CHICKEN KARAH Poulet cuisiné avec poivrons, tomates et parfumé aux épices - Chicken with sweet peppers, tomatoes and spices	16,90€
CHICKEN KAMASUTRA Poulet cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices - Chicken with ginger, onions and spices	16,90€
CHICKEN SAGWALA Poulet avec épinard cuisiné dans une sauce curry - Chicken with spinach in a curry sauce	17,50€
CHICKEN TIKKA MASALA 🌶️ Poulet grillé au Tandoor cuisiné dans une sauce relevée - Chicken grilled in Tandoor oven with a spicy sauce	17,50€
CHICKEN MADRAS 🌶️🌶️ Poulet cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry subtilement épicée Chicken in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced	16,90€
CHICKEN KOLHAPURI 🌶️🌶️ Poulet cuisiné au curry avec graines de pavot, sésame et piment rouge Curry chicken with poppy seed, sesame and red pepper	16,90€
CHICKEN VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ Spécialité de Goa très pimentée avec Poulet, piments, garam masala, ail et vinaigre Hot spicy speciality from Goa made with chicken, chili, garam masala, garlic and vinegar	16,90€

Agneau - Lamb

Servi sans accompagnement

LAMB ROGAN JOSH Agneau cuisiné au curry - Lamb with curry	17,90€
LAMB SHAHI KORMA Agneau cuisiné avec crème, noix de cajou et amandes Lamb with cashew nuts, almonds in a creamy sauce	19,50€
LAMB SAGWALA Agneau avec épinard cuisiné dans une sauce curry Lamb with spinach in a curry sauce	19,50€
LAMB KARAH Agneau cuisiné avec poivrons, tomates et parfumé aux épices Lamb with sweet peppers, tomatoes and spices	18,50€
LAMB KAMASUTRA Agneau cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices Lamb with ginger, onions and spices	18,90€
LAMB TIKKA MASALA 🌶️ Agneau grillé au Tandoor cuisiné dans une sauce relevée Lamb grilled in Tandoor oven with a spicy sauce	19,50€
LAMB JUNGLI 🌶️ Curry d'agneau relevé, spécialité du Rajasthan Lamb with curry, rajasthan speciality	18,50€
LAMB MADRAS 🌶️🌶️ Agneau cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry subtilement épicée Lamb in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced	18,50€
LAMB VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ Spécialité de Goa très pimentée avec Agneau, piments, garam masala, ail et vinaigre Hot spicy speciality from Goa made with lamb, chili, garam masala, garlic and vinegar	18,50€

Boeuf - Beef

Servi sans accompagnement

KEEMA MATAR Boeuf haché avec petits pois Minced beef with peas	17,90€
KOFTA KASHMIR Brochette de boeuf haché aux herbes avec fromage cuisiné dans une sauce tomate, oignons Minced beef skewer with herbs and cheese in a tomato and onion sauce	19,50€
BŒUF ROGAN JOSH Boeuf cuisiné au curry Beef with curry	18,90€
BŒUF SHAHI KORMA Boeuf cuisiné avec crème, noix de cajou et amandes Beef with cashew nuts, almonds in a creamy sauce	19,50€
BŒUF KARAH Boeuf cuisiné avec poivrons, tomates et parfumé aux épices Beef with sweet peppers, tomatoes and spices	18,90€
BŒUF KAMASUTRA Boeuf cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices Beef with ginger, onions and spices	18,90€
BŒUF MADRAS 🌶️🌶️ Boeuf cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry subtilement épicée Beef in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced	18,90€
BŒUF VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ Spécialité de Goa très pimentée avec Boeuf, piments, garam masala, ail et vinaigre Hot spicy speciality from Goa made with beef, chili, garam masala, garlic and vinegar	18,90€

Fruits de mer - Sea food

Servi sans accompagnement

FISH KAMASUTRA Poisson cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices Fish with ginger, onions and spices	19,50€
FISH KORMA Poisson cuit dans une sauce épicée aux amandes, noix de cajou et crème Fish cooked in a spicy sauce with almonds and cashews	19,50€
FISH MADRAS 🌶️🌶️ Poisson cuit dans une sauce coco, graines de moutarde et curry subtilement épicée Fish in a coco sauce with mustard seeds and curry subtly spiced	19,50€
PRAWN KASHMIRI Gambas cuites dans une julienne d'oignons, tomates, poivrons avec coriandre pilée et graine de cumin Prawns cooked with julienned onions, tomatoes and sweet peppers with coriander and cumin seeds	24,90€
PRAWN MASALA 🌶️ Gambas cuisinées dans une sauce relevée - Prawns with spicy sauce	24,90€
PRAWN KAMASUTRA Gambas cuisinées avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices Prawns with ginger, onions and spices	24,90€
SHRIMPS MANGO Crevettes cuites dans une sauce crémeuse à la mangue et à la cardamome verte Shrimps with creamy mango sauce with green cardamon	19,50€
SHRIMPS JALFRAZI Crevettes cuisinées avec une julienne d'oignons, poivrons, tomates, coriandre fraîche et graines de cumin Shrimps with sweet onions, peppers, tomatoes, fresh coriander and cumin seed	19,50€
SHRIMPS MALABAR Crevettes cuisinées avec du lait de coco, citrons, coriandre fraîche, tomates Shrimps with coconut milk, lemon, fresh coriander and tomatoes	19,50€

Biryani - Biryani

Ce plat à base de riz, est préparé avec des épices et au choix : viandes, poissons ou légumes. Il a été importé par les voyageurs musulmans. Il constituait un plat festif à la cour des empereurs Moghols.

BIRYANI LEGUMES

Riz basmati avec légumes de saison cuisinés dans la sauce parfumée du chef
Basmati rice and vegetables cooked with delicious chef sauce

19,90€

BIRYANI POULET

Riz basmati avec poulet cuisinés dans la sauce parfumée du chef
Basmati rice and chicken cooked with delicious chef sauce

22,90€

BIRYANI BŒUF

Riz basmati avec bœuf cuisinés dans la sauce parfumée du chef
Basmati rice and beef cooked with delicious chef sauce

22,90€

BIRYANI AGNEAU

Riz basmati avec agneau cuisinés dans la sauce parfumée du chef
Basmati rice and lamb cooked with delicious chef sauce

23,90€

BIRYANI CREVETTES

Riz basmati avec crevettes cuisinées dans la sauce parfumée du chef
Basmati rice and shrimps cooked with delicious chef sauce

23,90€

BIRYANI MIXTE

Riz basmati avec poulet, agneau et crevettes cuisinés dans la sauce parfumée du chef
Basmati rice and chicken, lamb and shrimps cooked with delicious chef sauce

25,90€



Riz Basmati - Basmati Rice

RICE PULLAO Riz basmati parfumé au cumin - Basmati rice with cumin seeds	4,30€
PEAS PULLAO Riz basmati avec petit pois - Basmati rice with peas	6,00€
KASHMIR PULLAO Riz basmati avec fruits secs - Basmati rice with dry fruits	6,00€
LAHORI PULLAO Riz Basmati avec pois chiches - Basmati rice with chickpeas	6,00€
MUSHROOM PULLAO Riz Basmati avec champignons - Basmati rice with mushrooms	6,00€

Légumes - Vegetables

Servi sans accompagnement

PALAK PANEER Epinards avec fromage - Spinach with cheese	12,90€
MATER PANEER Petits pois avec fromage - Peas with cheese	12,90€
MIX VEGETABLES Légumes de saison dans une sauce curry - vegetables with curry sauce	12,90€
BAIGAN BHARTA Aubergines grillées au Tandoor, écrasées et épicées - Eggplants grilled in Tandoor oven with spices	12,90€
VEGETABLES KORMA Légumes de saison cuisinés avec crème, noix de cajou et amandes Vegetables with cashew nuts, almonds in a creamy sauce	12,90€
DALL TADKA Lentilles indiennes - Inidan lentil	12,90€
BOMBAY ALLO Pommes de terre cuites avec tomates et cumin - Potatoes with tomatoes and cumin seeds	12,90€
SAG ALOO Epinards et pomme de terre parfumés aux épices - Spinach and potatoes with spices	12,90€
ALOO GOBI Pomme de terre et choux fleurs parfumés aux épices - Cauliflower and potatoes with spices	12,90€

Desserts - Desserts

GAJAR HALWA Gâteau de carottes aux fruits secs - Carrots cake with dry fruits	7,00€
HALWA Gâteau de semoule indienne aux fruits secs - Semolina cake with dry fruits	7,00€
KHEER Riz au lait aux fruits secs - Rice pudding with dry fruits	7,00€
PISTA KULFI Glace Indienne avec pistache, amandes, coco parfumée à la cardamome verte et sirop de rose Indian ice cream with dry fruits and green cardamon and rose syrup	8,50€
PESHWARI NAAN / ICE CREAM Naan sucré farci aux fruits secs avec une boule de glace vanille Sweet naan bread with dry fruits and a scoop vanilla ice cream	7,50€
LASSI Sucré, Salé ou Nature Boisson indienne à base de yaourt - Indian drink with yogourt	6,50€
LASSI MANGUE Boisson indienne à base de yaourt avec pulpe de mangue - Indian drink with yogourt and mango pulp	7,50€
LASSI ROSE Boisson indienne à base de yaourt parfumée au sirop de rose - Indian drink with yogourt and rose syrup	7,50€
GLACES / ICE CREAM - 2 Parfums au choix GLACE: Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, pistache / SORBET: Mangue, Citron, Fraise, Poire, Cassis, Noix de coco	7,50€
COUPE COLONEL Sorbet citron avec vodka - Lemon sorbet with vodka	11,50€
COUPE SHALIMAR Sorbet mangue avec liqueur de mangue - Mango sorbet with mango liqueur	11,50€
CAFÉ GOURMAND Café avec trois pâtisseries Indiennes - Coffee with 3 Indian pastries	11,50€
THE GOURMAND Thé avec trois pâtisseries Indiennes - Coffee with 3 Indian pastries	12,50€

Boissons chaudes - Hot drinks

CAFÉ EXPRESSO	2,50€
DÉCAFÉINÉ, NOISETTE	2,60€
CAFÉ AMERICAIN, ALLONGÉ	3,20€
CAFÉ AU LAIT	3,90€
THÉ NATURE	3,50€
THÉ MASSALA : Thé aux épices	4,50€
THÉ MENTHE	3,90€
CHAÉ : Thé au lait	5,00€

Boissons diverses - Regular drinks

LASSI Sucré, salé ou nature	6,50€
Boisson indienne à base de yaourt – Indian drink with yogourt	
LASSI MANGUE	7,50€
Boisson indienne à base de yaourt avec pulpe de mangue – Indian drink with yogourt and mango pulp	
LASSI ROSE	7,50€
Boisson indienne à base de yaourt parfumée au sirop de rose – Indian drink with yogourt and rose syrup	
BADOIT	33cl 100cl
	4,50€ 6,50€
EVIAN	33cl 100cl
	4,50€ 6,50€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25cl	4,70€
COCA COLA, COCA ZERO 25cl	4,70€
JUS DE FRUITS 25cl : Mangue, orange, ananas, pomme, A.C.E.	4,70€
FANTA, ORANGINA 25cl	4,70€
ICE TEA 25cl	4,70€
SIROP À L'EAU : Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Menthe, Coco, Pêche	3,00€
SUPPLEMENT SIROP	0,50€

Alcool - Apéritifs / Alcohol

MARTINI Blanc, Rouge 4cl	6,00€
CAMPARI 4cl	6,00€
RICARD 4cl	6,00€
BIERE PRESSION 25cl	4,50€
BIERE PRESSION 50cl	7,50€
BIERE INDIENNE 33cl	6,50€
KIR 10cl : Vin blanc avec crème de Cassis, Mûre ou pêche	6,00€
KIR Namaste 10cl : Vin blanc et sirop de rose	6,50€
Champagne coupe 10cl	11,50€
KIR ROYAL 10cl : Champagne et crème de cassis	11,50€
KIR SHALIMAR 10cl : Champagne et crème de mangue	11,50€
WHISKY 4cl : J&B, Red Label	8,50€
WHISKY 4cl : Chivas, Jack Daniel's	10,50€
GIN 4cl	8,50€
VODKA 4cl	8,50€
RHUM BLANC ou RHUM BRUN 4cl	8,50€

Digestifs (4cl)

GET 27	7,50€
COGNAC	7,50€
ARMAGNAC	7,50€
LIMONCELLO	6,50€
LIQUEUR DE MANGUE	7,50€
LIQUEUR DE GINGEMBRE	7,50€

Menu du midi

18,90 €

- UNIQUEMENT LE MIDI - DU LUNDI AU VENDREDI - HORS JOURS FÉRIÉS -

**BUFFET À VOLONTÉ :
ENTRÉE + PLAT
+ 1 NAAN NATURE OU FROMAGE**

Menu enfant

14,90 €

(MOINS DE 10 ANS)

PLAT
CHICKEN TIKKA, RIZ ou BUTTER CHICKEN, RIZ
DESSERT
UNE BOULE DE GLACE
Parfum au choix



Le Kashmir
RESTAURANT INDIEN

108 Av. Commandant Guilbaud - 83700 Saint-Raphaël - Tél. : 04 94 19 42 77

Règlements acceptés : espèces, carte bleue, AMERICAN EXPRESS, chèques vacances, tickets restaurant.

Menu Thali

Un THALI est un repas indien typique dont la composition diffère d'une région à l'autre. Il s'agit d'un assortiment de plats (entrées et plats principal) servis dans de petits récipients en métal appelé Katoris disposés dans un plateau rond.

Le Thali peut être végétarien ou non, il est servi avec du riz basmati, un naan nature ou fromage et du raïta.

THALI VEGETARIEN 29,00€

THALI POISSONS 32,00€

THALI VIANDES 32,00€



Exemple de présentation
Les plats peuvent être différents selon le choix

Menu Midi et Soir

MENU PRESTIGE

29,90 €

ENTRÉE

Accompagnée d'un Naan Nature ou Fromage

Onions Bahji

Beignets d'oignons

OU

Fish Pakora

Poisson mariné et cuit dans une fine pâte citron, épices, ail et gingembre

OU

Chicken Tikka

Brochette de poulet marinée et grillée au Tandoor

OU

Mix Pakora

Beignets de légumes

PLAT

Accompagné de riz basmati

Chicken Tikka Masala

Poulet grillé au Tandoor cuisiné dans une sauce relevée

OU

Bœuf Rogan Josh

Bœuf cuisiné au curry

OU

Fish Kamasutra

Poisson cuisiné avec gingembre, oignons et tomates parfumé aux épices

OU

Shrimps Malabar

Crevettes cuisinées avec du lait de coco, citrons, coriandre fraîche, tomates

OU

Aloo Palak

Épinards et pomme de terre parfumés aux épices

DESSERT

Kheer

Riz au lait aux fruits secs

OU

Pista Kulfi

Glace Indienne avec pistache, amandes, coco parfumée à la cardamome verte et sirop de rose

OU

Gajar Halwa

Gâteau de carottes aux fruits secs

OU

Coupe de 2 boules de Glace (parfum au choix)