

NAMASTE INDE

Restaurant Indien Népalais



5, rue Montespan 91000 Evry-Courcouronnes
01 64 97 86 45

2namaste.inde@gmail.com
www.namaste-inde.fr
Parking privé



Aperitifs

COCKTAIL MAISON 12 cl	6,50 €
KIR 12 cl	5,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	9,50 €
KIR ROYAL 12 cl	9,50 €
AMERICANO 9 cl	6,50 €
GIN, WODKA 4 cl	6,50 €
RICHARD, PASTIS 5 cl	6,50 €
PORTO, CAMPARI, SUZE 9 cl	6,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC 9 cl	6,50 €

Whiskies

WHISKY J&B 5 cl	6,50 €
RHUM BLANC OU AMBRE 5 cl	6,50 €
JOHNNY WALKER RED LABEL 5 cl	7,00 €
JOHNNY WALKER BLACK LABEL 5 cl	7,50 €
CHIVAS REGAL 5 cl	8,50 €
JACK DANIELE'S 5 cl	7,00 €

Bieres

CARLSBERG 33 cl	5,00 €
HEINEKEN 33 cl	5,00 €
KINGFISHER (INDIENNE) 33 cl	6,00 €
HIMALYAN (NEPALAISE) 33 cl	6,00 €

Digestifs

GRAND MARNIER 4 cl	6,50 €
COINTREAU 4 cl	6,50 €
MARIE BRIZARD 4 cl	6,50 €
CALVADOS 4 cl	6,50 €
POIRE WILLIAM 4 cl	6,50 €
BAILEYS IRISH CREAM 4 cl	6,50 €
GET 27 4 cl	6,50 €
GET 31 4 cl	6,50 €
COGNAC, ARMAGNAC 4 cl	6,50 €
DIGESTIF NÉPALAIS 4 cl	6,50 €
DIGESTIF INDIEN 4 cl	6,50 €

Champagnes

CHAMPAGNE 75 cl	55,00 €
CHAMPAGNE POMMERY 75 cl	75,00 €
CHAMPAGNE MOET & CHANDON 75 cl	105,00 €

Faux et Sodas

VITTEL, BADOIT, EVIAN 100 cl	5,50 €
VITTEL, BADOIT, EVIAN 50 cl	3,60 €
SAN PELLIGRINO 100 cl	6,90 €
SAN PELLIGRINO 50 cl	3,60 €
PERRIER 33 cl	3,60 €
COCA NORMAL, COCA ZERO -- cl	3,60 €
ORANGINA -- cl	3,60 €
ICE TEA 25 cl	3,60 €
SCHWEPPES 25 cl	3,60 €
OASIS 33 cl	3,60 €

Sans Alcool

COCKTAIL FRUITS EXOTIQUES 12 cl	6,00 €
---------------------------------	--------

Boissons Indiennes

LASSI A base de yaourt fait maison	
LASSI MANGUE OU ROSÉ	5,00 €
LASSI BANANE OU POMME	5,00 €
LASSI NATURE OU SALÉ OU SUCRÉ	4,50 €
NIMBU PANI A base de citron pressé	4,50 €

Boissons Classiques

JUS D'ORANGE 25 cl	3,90 €
JUS D'ANANAS 25 cl	3,90 €
JUS DE MANGUE Façon indienne 33cl	3,90 €
JUS DE POMME 25 cl	3,90 €

Boissons Chaudes

THÉ MENTHE FRAIS	4,50 €
THÉ JASMIN	4,50 €
INFUSION MENTHE OU VERVEINE	4,50 €
INFUSION CAMOMILLE OU TILLEUL	4,50 €
TILLEUL MENTHE, VERVEINE MENTHE	4,50 €
THÉ NATURE	3,50 €
THÉ INDIEN AU LAIT OU SANS LAIT	5,00 €
CAFÉ, DÉCAFEINÉ	2,50 €
IRISH CAFÉ	9,00 €
CAFÉ NOISETTE	2,50 €
CAFÉ AU LAIT	3,50 €
CAFÉ ALLONGÉ	3,00 €

Entrees froides

PRAWN CHAT	7,50 €
Salade de crevettes à l'indienne	
CHICKEN CHAT	7,50 €
Salade de poulet à l'indienne	
RAITA	6,50 €
Crudités émincées au yaourt fait maison	
CREVETTE RAITA	7,50 €
Crudités émincées au yaourt fait maison avec des crevettes	

Soupes

DALL SOUPES	7,50 €
Soupe de lentilles parfumée à la coriandre fraîche	
CHICKEN SOUP	7,50 €
Soupe de poulet parfumée au gingembre	

Pains Indiens

NAAN NATURE	2,50 €
Galette de farine de blé au levain	
CHEESE NAAN	4,00 €
Galette de farine de blé au levain fourrée au fromage	
CHEESE NAAN EPICE	5,00 €
Pâte à pain levée fourrée au fromage, piment vert, coriandre, cumins et oignons	
TANDOORI ROTI	2,50 €
Galette de farine complète sans levain	
KEEMA NAAN	6,50 €
Nan farci de viande hachée d'agneau avec une touche d'oignons et coriandre	
GARLIC CHEESE NAAN	5,00 €
Galette de farine de blé farcie à l'ail	
NAMASTE NAN	6,50 €
Galette de farine de blé farcie au fromage, poulet tikka avec oignons, ails et coriandre	
WOO	7,50 €
Pains Népalais, Galette de lentilles. Spécialité du chef	

Légumes

SAMOSSA LEGUMES	6,00 €
Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices	
SAMOSSA AGNEAU	7,50 €
Feuilleté de viande d'agneau hachée coriandre et ses épices	
MIXED PAKORA	7,00 €
Beignets d'oignon, aubergine et pommes de terre	
JINGA PAKORA	9,00 €
Beignets de crevette à la farine de pois chiche	
MOMO	11,00 €
Raviolis de viande ou légumes préparées aux épices népalais Spécialité du Katmandou	

Entrees Chaudes

POULET TANDOORI	7,50 €
Cuisses de poulet marinées dans une sauce au yaourt, épicee puis cuites en brochettes	
MALAI CHICKEN TIKKA	8,50 €
Blancs de volailles dorés au Tandoor avec des aromates	
AGNEAU BARA KABAB	9,50 €
Jarret d'agneau mariné dans une sauce au yaourt, épices puis cuit au Tandoor	
AGNEAU TIKKA	9,50 €
Gigot d'agneau légèrement mariné aux épices puis cuits au charbon de bois	
SEEKH KEBAB	9,50 €
Gigot d'agneau finement haché avec des herbes fraîches et de la coriandre	
SAUMON TIKKA	11,50 €
Saumon mariné aux épices et aux citrons cuit dans le tandoor	
GAMBAS TANDOORI	19,50 €
Gambas marinées et grillées au Tandoor - 4 pièces	
MIX GRILL	20,00 €
Assortiment de poulet de saumon d'agneau et de gambas grillés au Tandoor	

Plat Poulet

CHICKEN TIKKA MASSALA	12,50 €
Blanc de poulet grillé au Tandoor, mijoté dans une sauce tomate et aux épices au curry	
BUTTER CHICKEN	12,50 €
Blanc de poulet grillé au Tandoor, servie dans une sauce aux tomates sucrée aux amandes épices et beurre	
CHICKEN KORMA	12,50 €
Désossé de volaille mariné avec de la crème fraîche, des fruits secs et noix de cajou	
CHICKEN SAAGWALA	12,50 €
Curry de poulet aux épinards hachés et des épices	
CHICKEN BAIGANWALA	13,00 €
Curry de viande de poulet avec des aubergines	
CHICKEN CHILLY	13,50 €
Désossé de volaille parfumé aux arômes et mélangé dans une sauce aux tomates, coriandre, oignon et poivrons, spécialité du Népal	
CHICKEN VINDALOO	12,50 €
Poulet moyennement épice à la sauce vindaloo avec des pommes de terre	
CHICKEN MADRAS	12,50 €
Poulet mariné dans des épices vertes cuits à feu très doux, spécialité du Madras	
CHICKEN 65	13,50 €
Poulet grillé et mariné avec des épices vertes, yaourt, citron, farine de maïs. Un plat indien très populaire, épice et croustillant.	
HEA YU LAAN	14,50 €
Curry de viande de canard aux épices vertes cuits à feu très doux, spécialité du Népal	
KHA YU CHWOYELAA	13,50 €
Viandes de poulet marinées à la tradition Népalaise, Spécialité du Katmandou	

Plat Nouilles

CHICKEN CHAW CHAW	16,00 €
Nouilles sautées au poulet et aux épices Népalais	
AGNEAU CHAW CHAW	18,00 €
Nouilles sautées à l'agneau et aux épices Népalais	
KATHMANDU CHAW CHAW	20,00 €
Nouilles sautées avec des crevettes, poulets, agneaux, oeuf et légumes et aux épices Népalais	

Plat Agneau

AGNEAU MADRAS	14,00 €
Dés d'agneau marinés dans des épices vertes cuits à feu très doux, spécialité de Madras	
AGNEAU ROGAN JOSH	14,00 €
Curry de gigot d'agneau, spécialité du chef	
AGNEAU KASHMIRI KOFTA	14,00 €
Boulettes d'agneau à la crème cuites dans une sauce à base de noix de cajou	
AGNEAU SHAHI KORMA	14,00 €
Cubes d'agneau désossé avec de la crème fraîche, des fruits secs et noix de cajou	
AGNEAU SAAGWALA	14,00 €
Curry de viande d'agneau et épinards hachés	
AGNEAU BAIGANWALA	14,50 €
Curry de viande d'agneau avec des aubergines	
AGNEAU VINDALOO	14,00 €
Agneau désossé à la sauce vindaloo légèrement épicé et pommes de terre, spécialité du sud de l'Inde	
AGNEAU TIKKA MASALA	15,00 €
Gigot d'agneau légèrement mariné aux épices puis cuit au Tandoor	
TRAIVEN KARELA	14,50 €
Jarret d'agneau à la sauce tomate, oignons, gingembre et ses épices	

Riz Basmati

RIZ AU SAFRAN	3,00 €
KASHMIRI PULAO	5,00 €
Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané avec des raisins et noix de cajou	
MATAR PULAO	5,00 €
Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, accompagné de petits pois tendres	
JERRA PULAO	5,00 €
Riz au cumin	
LEMON RICE	6,50 €
Riz au citron, spécialité du sud de l'Inde	
BHUTE YANA TAGOU JAA	6,50 €
Riz sauté avec des légumes aux épices, spécialité du Népal	

La sauce Madras est une sauce indienne épicee originaire de la région de Madras en Inde du Sud

Plat Vegetarien

BAIGAN BHARTA	10,50 €
Fondue d'aubergines aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches, succulente spécialité maison	
VEGETABLE SHAHI KORMA	10,50 €
Manichére de légumes aux épices vertes et coriandre préparée à la manière du nord de l'Inde	
PALAK PANEER	10,50 €
Epinards hachés à l'indienne, préparés avec des cubes de fromage maison cuit et des épices vertes	
PANEER TIKKA MASALA	12,00 €
Cubes de fromages maison cuit au Tandoor puis mijoté dans une sauce tomate et ses épices, Spécialité du Nord de l'Inde	
DAAL TARKA	10,50 €
Traditionnel curry de lentilles	
DAAL MAKHANI	10,50 €
Lentilles noires, coriandre, beurre et ses épices. Spécialité du Púnjab	
MIXED VEGETABLE	10,50 €
Assortiment de légumes verts et coriandre aux épices	
KATAR YU TARKARI	12,00 €
Délice de jacquier au curry avec des épices	

Plat Poisson

MACHALI TIKKA MASALA	16,00 €
Saumon mariné, grillé, préparé dans une sauce, oignon avec tomate aux épices	
ROYAL SAUMON HARA	16,00 €
Saumon mariné, grillé, préparé dans une sauce aux épices vertes le tout délicatement aromatisé	
GAMBAS A L'INDIENNE	19,50 €
Gambas grillées et servies dans une sauce massala relevée au gingembre, menthe à la façon indienne	
GAMBAS KORMA	20,00 €
Gambas cuit dans une sauce subtile d'épices avec noix cajou au creme	
CREVETTES KORMA	14,00 €
Crevettes cuits dans une sauce subtile d'épices avec noix de cajou à la crème	
CREVETTES MASALA	14,00 €
Crevettes cuites dans une sauce, Spécialité de la région de Madras	
CREVETTES BAIGANWALA	14,00 €
Curry de crevettes avec l'aubergine	
POISSON BENGALI	13,50 €
Filet de poisson finement relevé d'une bonne pointe d'ail et de gingembre, coriandre fraîche, Spécialité du Kolkata (West Bengal)	
POISSON MADRAS	13,00 €
Poisson cuits dans une sauce Madras	

Plat Biryani

MUTTON BIRYANI	16,00 €
Riz mijoté à la viande d'agneau et ses épices	
CHICKEN BIRYANI	15,00 €
Riz mijoté à la viande de poulet et ses épices	
CREVETTES BIRYANI	16,00 €
Riz cuit avec crevettes et ses épices	
VEGETABLE BIRYANI	13,00 €
Riz cuit avec légumes verts, amandes, raisins safranés et coriandre fraîche	
NAMASTE SHAHI BIRYANI	19,50 €
Avec poulet, crevettes, agneau et gambas mélange subtil de riz basmati safrané dans une sauce d'épice, amandes, noix de cajou, et raisins plat préférés de maharaja	



Menu Express

midi uniquement

12,00 €



Menu Affaire

midi uniquement

17,00 €

Entrees au choix

Fish Pakora

Beignets de poisson

Baingen Pakora

Beignets d'aubergine à la farine de pois chiches et d'épices

Raita

Crudités émincées au yaourt fait à la maison

Salade Verte

Concombre, tomate, maïs

Supplément Nan Nature ou Chesse Naan 2,50 €

Plat Principal au choix

Dall Tarka

Traditionnel curry de lentilles

Chicken Masala

Poulet mijoté dans une sauce au curry

Mixed Vegetables

Assortiment de légumes verts et coriandre aux épices

Fish Massala

Curry de poisson

Servi avec du Riz Basmati au safran

Menu Affaire

midi uniquement

17,00 €

Entrees au choix

Prawn Chaat

Salade de crevettes à l'indienne

Mixed Pakora

Beignets d'oignon, aubergine et pommes de terre

Raita

Crudités émincées au yaourt fait maison

Samossa Légumes

Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices

Chicken Tandoori

Cuisses de poulet marinées dans une sauce au yaourt, épicee puis cuites en brochettes Supplément 2,00 €

Supplément Nan Nature ou Chesse Naan 2,50 €

Plat Principal au choix

Fish Bengali

Filet de poisson relvé avec de l'ail, du gingembre et de l'ail

Chicken Tikka Masala

Blanc de poulet grillé au Tandoor, mijoté dans une sauce tomate et ses épices curry

Daal Makhani

Lentilles noires, coriandre, beurre et ses épices.
Spécialité du Punjab

Agneau Rogan Josh

Supplément 2,00 €

Servi avec du Riz Basmati au safran

Dessert au choix

Sorbet (2 boules au choix)

Citron, noix de coco, fruit de la passion, mangue, vanille, ananas, pistache, chocolat, nougat

Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharanis roulées dans un sirop au zeste d'orange



Menu Tradition

midi et soir

23,00 €

Entrees au choix

Chicken Tandoori

Cuisses de poulet marinées dans une sauce au yaourt, épicee puis cuites en brochettes

Prawn Chaat

Salade de crevettes à l'indienne

Aubergines Pakora

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches

Oignon Bhaja

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches

Servi avec un Naan Nature

Supplément Cheese Nan 2,50 €

Plat Principal au choix

Fish Bengali

Filet de poisson finement relevé d'une bonne pointe d'ail et de gingembre, coriandre fraîche

Chicken Korma

Désossé de volaille mariné dans les épices vertes, cuit au feu doux, spécialité du chef

Agneau Rogan Josh

Curry de gigot d'agneau, spécialité du chef

Vegetable Shahi Korma

Manichére de légummes aux épices vertes et coriandre préparée à la manière du nord de l'Inde

Daal Tarka

Traditionnel curry de lentilles

Servi avec du Riz Basmati au safran

Dessert au choix

Sorbet (2 boules au choix)

Citron, noix de coco, fruit de la passion, mangue, vanille, ananas, pistache, chocolat, nougat

Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharanis roulées dans un sirop au zeste d'orange

Halwa Indien

Gâteau de semoule

Kheer

Riz au lait



Menu Découverte

midi et soir

29,00 €

Entrees au choix

Saumon Tikka

Saumon mariné aux épices et aux citrons cuit dans le tandoor

Malai Chicken Tikka

Blancs de volailles dorés au Tandoor avec des aromates

Sheekh Kebab

Gigot d'agneau finement haché avec des herbes fraîches et de la coriandre

Samossa Légumes

Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices

Servi avec un Chesse Nan

Plat Principal au choix

Chicken Saagwala

Curry de poulet aux épinards hachés et des épices

Crevettes Masala

Crevettes cuites dans une sauce, Spécialité de la région de Madras

Agneau Shahi Korma

Cubes d'agneau désossé avec de la crème fraîche et des fruits secs

Mix Vegetables

Assortiment de légumes verts et coriandre aux épices

Daal Makhani

Lentilles noires, coriandre, beurre et ses épices. Spécialité du Punjab

Servi avec du Riz Basmati au safran

Dessert au choix

Sorbet (2 boules au choix)

Citron, noix de coco, fruit de la passion, mangue, vanille, ananas, pistache, chocolat, nougat

Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharanis roulées dans un sirop au zeste d'orange

Pista Kulfi

Glace indienne au lait, pistache et cardamone

Kheer

Riz au lait



Menu Tali

midi uniquement

15,00 €

Entrees au choix

Aubergine Pakora

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches

Samosa Légumes

Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices

Oignon Bhaja

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches

Fish Fry

Poisson sautée

Servi avec du Raita

Supplément Cheese Naan 2,50 €

Plat Principal au choix

Chicken Namaste

Curry de poulet

Fish Curry

Filet de poisson à la Bengali

Lamb Curry

Curry d'agneau

Daal

Traditionnel curry de lentilles

Servi avec du Riz Basmati

Dessert au choix

Halwa Indien

Gâteau à base de semoule

Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharantis roulées dans un sirop au zeste d'orange

Kheer

Riz au lait

Accompagné avec du Vin

Rouge ou Rosé ou Blanc



Menu Namaste

midi et soir

39,00 €

Entrees au choix

Gambas Tandoori (3 pièces)

Gambas marinées et
grillées au Tandoor

Jhinga Pakora

Beignets de crevettes à la farine de pois chiches

Mixed Pakora

Beignets d'oignon, aubergine et pommes de terre

Agneau Tikka

Gigot d'agneau mariné aux épices et cuit au Tandoor

Saumon Tikka

Saumon mariné aux épices et aux citrons cuit dans le
tandoor

Servi avec un Cheese Nan ou Namaste Nan

Plat Principal au choix

Mutton Tikka Masala

Gigot d'agneau légèrement mariné aux épices
puis cuit au Tandoor

Butter Chicken

Blanc de poulet grillé au Tandoor servie dans une sauce
aux tomates, amandes, épices et beurre

Crevette Korma

Crevettes cuit dans une sauce aux épices avec noix de
cajoux à la crème

Fish Madras

Poisson cuit dans une sauce Madras

Namaste Shahi Biryani

Riz basmati safrané dans un sauce aux épices, amandes,
noix de cajou et raisins. Avec du poulet, crevettes, agneau

Baignan Bharta

Fondue d'aubergines saupoudrée d'herbes fraîches

Servi avec du Riz Safran au Kashmiri Pulao

Dessert au choix

Au choix à la carte sauf Yomari

Carte des vins

VINS INDIENS

**GROVERS ROUGE, ROSÉ
LA RESERVE**

Bouteille 1/2 Bouteille
**28,00 € 18,00 €
32,00 €**

VINS ROUGES A.O.P. (BORDELAIS)

**BORDEAUX
CHATEAU MALBEC
LALANDE DE POMEROL
CHATEAU LA PERVENCHE
SAINT EMILION GRANDE SOMMELLERIE
SAINT EMILION GRAND CRU
CHATEAU LA CROIX MONTLABERT
HAUT MEDOC CHATEAU D'ARCINS**

Bouteille 1/2 Bouteille
**22,00 € 14,00 €
28,00 €
27,00 € 16,00 €
36,00 €
32,00 € 18,00 €**

VINS ROUGES A.O.P. (BOURGOGNE)

**HAUTES COTES DE BEAUNE
DOMAINE THÉVENOT
MERCUREY DOMAINE SUREMAIN
POMMARD DOMAINE GERMAIN**

Bouteille 1/2 Bouteille
**29,00 € 17,00 €
35,00 €
46,00 €**

VINS ROUGES A.O.P. (VALLÉE DE LA LOIRE)

**Bouteille 1/2 Bouteille
TOURAINE GAMAY
DOMAINE BELLEVUE
SAUMUR CHAPIGNY
DOMAINE LE MÉRAIBELLES
SANCERRE LES ROCHETTES**

**21,00 € 14,50 €
24,00 € 15,00 €
32,00 €**

VINS ROUGES A.O.P. (VALLÉE DU RHÔNE)

**COTE DU RHÔNE
SEIGNEUR DE LAUDUN
CHATEAUNEUF DU PAPE
DOMAINE DU REMPART**

**Bouteille 1/2 Bouteille
21,00 € 15,00 €
35,00 € 21,00 €**

VINS ROUGES A.O.P. (BEAUJOLAIS)

**BEAUJOLAIS VILLAGES
DOMAINE DE LA MÉSANGE BLEUE
BROUILLY DOMAINE CHETELAN**

**Bouteille 1/2 Bouteille
19,00 € 13,00 €
23,00 € 14,50 €**

VINS BLANCS A.O.P. (VALLÉE DE LA LOIRE)

**Bouteille 1/2 Bouteille
MUSCADET SUR LIE
CHATEAU DE L'HYVERNIE
SANCERRE LES ROCHETTES**

**21,00 € 15,00 €
29,00 € 18,00 €**

VINS BLANCS A.O.P. (BOURGOGNE)

**CHABLIS
DOMAINE DU COLOMBIER**

**Bouteille 1/2 Bouteille
32,00 € 19,00 €**

VINS BLANCS A.O.P. (ALSACE)

**ALSACE
RIESLING CAVE DE TURCKHEIM**

**Bouteille 1/2 Bouteille
25,00 € 15,00 €**

VINS ROSES A.O.P. (COTES DE PROVENCE)

**LE RELAIS
BANDOL LES ADRETS**

**Bouteille 1/2 Bouteille
21,00 € 13,00 €
28,00 € 16,00 €**

VINS ROSES A.O.P. (VALLÉE DU RHÔNE)

TAVEL CHATEAU MANISSY

**Bouteille 1/2 Bouteille
27,00 € 18,00 €**

VINS ROSES A.O.P. (VALLÉE DE LA LOIRE)

**SANCERRE LES ROCHETTES
ALSACE
PINOT NOIR CAVE DE TURCKHEIM**

**Bouteille 1/2 Bouteille
28,00 € 17,00 €
26,00 € 16,00 €**

VINS EN PICHER 50CL

ROUGE	Prix 12,00 €
ROSÉ	12,00 €
BLANC	12,00 €

VINS EN PICHER 25CL

ROUGE	Prix 7,00 €
ROSÉ	7,00 €
BLANC	7,00 €

VINS EN PICHER 12CL

ROUGE	Prix 4,50 €
ROSÉ	4,50 €
BLANC	4,50 €