

Le Kavéri

Gastronomie Indienne & Pakistanaise



Notre cuisine Indienne, dans son élaboration s'est fixée pour objectif de s'élever au rang de l'art culinaire et elle s'y applique merveilleusement depuis 1980.

Le **Kavéri** est un fleuve indien long de 760 km se jetant dans le golfe du Bengale. Il est considéré par les Indiens comme le second fleuve le plus sain de l'Inde. Souvent appelé le Gange du sud, le **Kavéri** fait partie des sept rivières sacrées de l'Inde. A ce titre, le **Kavéri** est un lieu de pèlerinage, l'eau ayant des vertus purificatrices dans la religion hindouiste.

Tel un voyageur naviguant sur le **Kavéri**, désireux de découvrir les plaisirs culinaires de l'Inde, nous vous invitons à vous laisser emporter par les saveurs de la gastronomie indienne. Toute mon équipe reste à votre disposition pour vous guider selon vos goûts ou votre humeur du jour pour que ce voyage soit inoubliable. Les arômes que développent ses mets, aussi variés que délicieux, éveilleront agréablement vos sens.

Bon Appétit
Didier GOBARDHAN

Prix nets en Euros - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

www.kaveri.fr

ENTREES

Assiette Indienne 11 €

Agneau Tikka, Poulet Tikka, Samosa, Seekh Kabab

Mixed Beignets 10 €

Samosa Légume, Pakora Aubergine, Pakora nature, Oignons Bhajia

Soupe de Lentilles 5 €

Soupe de Crevettes 8 €

Oignons Bhajia 5 €

Lamelles d'oignons marinés dans différentes épices, farine de pois chiches puis frits en beignets

Pakora 5 €

Beignets de pomme de terre, farine de pois chiches et de petits pois chiches puis frits

Pakora d'Aubergines 6 €

Beignets de pomme de terre, farine de pois chiches avec différentes épices

Pakora de Poulet 8 €

Beignets de pomme de terre et de farine de pois chiches farcis au poulet

Pakora de Crevettes 11 €

Beignets de pomme de terre, farine de pois chiches

Samosa de Légumes 6 €

Beignets de différents légumes, peu épicés

Samosa de Poulet 7 €

Beignets farcis au poulet, peu épicés

Samosa de Viande 7 €

Beignets farcis à la viande, peu épicés

Raita 5 €

Sauce yaourt concombres, aux carottes, peu épicés

Poulet Tandoori 8 €

Cuisses de poulet grillées aux épices

Poulet Tikka 8 €

Blanc de poulet coupé en dés, macéré avec différentes épices et aromates, puis cuits en brochette au four tandoor

Cailles Tandoori 11 €

Plat très raffiné : Cailles très longuement macérée avec un bouquet d'épices et d'aromates, cuites au four tandoor

Seekh Kabab 8 €

Gigot d'agneau haché, en brochette avec oignon, menthe, pincée d'herbes et différentes épices

Agneau Tikka 9 €

Gigot d'agneau désossé en dés, légèrement mariné aux épices et cuit au charbon de bois

Bara Kabab 13 €

Petit Jarret d'Agneau entier, présenté en brochette sur son os, mariné avec différentes épices et cuit au charbon de bois

Poisson Tikka 11 €

Filet de poisson "Lieu Noir" mariné et épicé, cuit au charbon de bois

Gambas Tandoori 22 €

Spécialité très fine : Gambas longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'aromates au four tandoor

Mixed Grill 21 €

*Entrée découverte **Kaveri** Oignons Bhajia, Samosa, Poulet Tikka, Agneau Tikka, Seekh kabab, Poisson Tikka...*

≈ PAINS MAISON ≈

Pains préparés à la façon Indo-Pakistanaise, avec du blé complet, de la pâte levée (farine blanche) dans une jarre de terre et cuit au charbon de bois.

NAN au Fromage 4 €

Spécialité du chef, pain au fromage, farine blanche en pâte levée

CHAPATTI 3 €

Pain nature, farine complète non levée

PARATHA 3 €

Pain beurré, farine complète non levée

STUFFED Paratha 3 €

Pain beurré et fourré aux légumes, pâte non levée

NAN 3 €

Pain nature, farine blanche, pain beurré

NAN Roghni 3 €

Pâte levée de farine blanche, pain beurré

NAN Kashmari 4 €

Spécialité du chef, pain de farine blanche pistache, amandes et raisins secs

KEEMA NAN 4 €

Pain de farine blanche en pâte levée, fourré à la viande d'agneau

NAN à l'Ail 4 €

Pain de farine blanche en pâte levée avec de l'ail et du beurre

Qu'est ce que le Tandoor ?

Le **TANDOOR** est un élément essentiel dans la cuisine Indo-Pakistanaise.

C'est un four, réalisé en terre cuite mélangée avec de la paille et du sucre de canne séché au soleil entre 35 et 55 °. Elle se présente comme une jarre de 2 m de circonférence, haute de 80 cm et pesant 65 Kg. Pour maintenir une température suffisante et constante, cette jarre est placée dans un berceau de briques carrelées contenant un important volume de sable. Ce four, est continuellement chauffé avec du charbon de bois. Les grillades (poisson, poulet, viande) disposées en brochettes sont placées verticalement dans le four.

Les pains sont eux plaqués contre les parois du four à l'aide d'un petit coup pendant quelques minutes...

PLATS PRINCIPAUX

AGNEAU

Keema Mattar	Agneau haché aux petits pois	12 €
Agneau Roghan Josh	Curry d'agneau traditionnel	12 €
Agneau Vindaloo	Curry d'agneau aux pommes de terre	12 €
Agneau Sagwala	Curry d'agneau aux épinards	13 €
Agneau Punjab	Curry d'agneau un peu relevé	12 €
Agneau Shahi Korma	Gigot d'agneau avec noix de cajou, amandes et pistache	14 €
Agneau Aubergine	Curry d'agneau aux aubergines	14 €
Agneau Tikka Massala	Morceaux d'agneau grillé au four puis cuisinés au curry	14 €
Agneau Madras	Curry d'agneau moyennement épicé	14 €
Agneau Dal - Sag	Curry d'agneau aux épinards et aux lentilles indiennes	16 €
Boeuf Massala	Curry de bœuf relevé	14 €
Boeuf Madras	Curry de bœuf moyennement épicé au Madras	14 €

POULET

Poulet Punjabi	Curry de poulet traditionnel	12 €
Poulet Vindaloo	Curry de poulet aux pommes de terre, relevé	13 €
Poulet Sagwala	Curry de poulet aux épinards	14 €
Butter Chicken	Poulet grillé au four tandoor, puis cuisiné au curry	14 €
Poulet Shahi Korma	Désossé cuit avec pistaches, amandes, noix de cajou peu épicé et peu relevé	14 €
Poulet Tikka Massala	Poulet grillé au four puis cuisinés au curry	13 €
Poulet Aubergine	Curry de poulet aux aubergines	16 €
Poulet Dal - Sag	Curry de poulet aux épinards et aux lentilles indiennes	17 €
Poulet Madras	Curry de poulet moyennement épicé au Madras	14 €

POISSON

Crevettes Madras	Curry de crevettes moyennement épicé au Madras	17 €
Crevettes Sagwala	Curry de crevettes aux épinards peu épicé et peu relevé	16 €
Crevettes Massala	Curry de crevettes décortiquées assez relevé	16 €
Crevettes Aubergine	Curry de crevettes décortiquées aux aubergines	17 €
Crevettes Dal - Sag	Curry de crevettes décortiquées aux épinards et lentilles indiennes	18 €
Crevettes Shahi Korma	Décortiquée, pistaches, amandes, noix de cajou peu épicé et peu relevé	19 €
Poisson Shahi Korma	Désossé cuit avec pistaches, amandes, noix de cajou peu épicé et peu relevé	17 €
Poisson Massala	Curry de poisson "Lieu Noir" assez relevé avec une sauce Massala	16 €
Saumon Massala	Curry de saumon mariné au Massala	16 €

PLATS PRINCIPAUX

(Suite)

Saumon Dal - Sag	Curry de saumon aux épinards et aux lentilles indiennes	18 €
Saumon Aubergine	Curry de saumon aux aubergines	18 €
Gambas Sagwala	Curry de gambas grillées aux épinards peu épicé et peu relevé	23 €
Gambas Massala	Curry de gambas grillées à la sauce Massala peu épicé et peu relevé	21 €
Gambas Aubergine	Curry de gambas grillées aux aubergines peu épicé et peu relevé	23 €
Gambas Dal-Sag	Curry de gambas grillées aux épinards et aux lentilles indiennes, peu épicé et peu relevé	24 €

BIRYANI

Plats aux 25 épices préparés avec du riz et servis avec une sauce curry à part et d'une Raita.

BIRYANI de Poulet	Poulet désossé mijoté avec du riz et différentes épices	15 €
BIRYANI d'Agneau	Agneau désossé mijoté avec du riz et différentes épices	16 €
BIRYANI de Bœuf	Bœuf désossé mijoté avec du riz et différentes épices	17 €
BIRYANI de Crevettes	Crevettes décortiquées, mijotées avec du riz et différentes épices	18 €
BIRYANI de Poisson	Poisson "Lieu Noir" mijoté avec du riz et différentes épices	18 €
BIRYANI de Légumes	Différents légumes mijotés avec du riz et différentes épices	14 €
BIRYANI Mixte	Différentes viandes mijotées avec du riz et des épices	19 €

LÉGUMES

BANGHIN Bartha	Curry d'aubergines	8 €
DAL SAG	Curry d'épinards et lentilles indiennes	9 €
LEGUMES MAISON	Carottes et pommes de terre, avec petits pois	9 €
DALMAKHENI	Curry de lentilles indiennes, Spécialités du chef	8 €
OKRA	Curry de légumes typiquement indiens - Gombos	9 €
SAG PANIR	Curry d'épinards au fromage	9 €
SHAHI Korma	Curry pistaches, amandes, cajou, coco, raisins secs peu épicé et peu relevé	9 €

RIZ BASMATI

Variété de Riz poussant dans la région du Punjab d'une qualité extraordinaire reconnue mondialement par tous les experts

Riz au Safran	Riz blanc basmati préparé au safran	2 €
Peas Pullao	Riz blanc basmati aux petits pois	2 €
Riz Kashmari	Riz blanc basmati préparé au safran avec pistaches, amandes ...	3 €
Pommes de Terre	Cuites à l'eau ou en frites pour les enfants	2 €

DESSERTS

- Sorbets	2 boules parmi les parfums au choix Citron, noix de coco, fruit de la passion, mangue, cannelle, chocolat ...	5 €
- Glace	Vanille, pistache, pétale de rose, chocolat etc...	5 €
- Coupe Melba	Vanille, chantilly, fruit de saison	7 €
- Poire Belle Hélène	Vanille, Poire, sauce chocolat	7 €
- Colonel	2 boules de citron, Vodka	8 €
- Banana Split	Chocolat noir, Vanille, Fraise, Banane et chantilly	7 €

✓ Spécialités Indiennes Maisons

- KULFI	Glace maison au lait, noix de cajou, pistache	9 €
- KULFI à la Mangue	Glace maison au lait, noix de cajou, pistache et mangue	11 €
- GUJRELA	Gâteau maison à la carotte, pistaches, coco, amandes	6 €
- GULAB JAMUN	Gâteau au lait et au sirop de Safran	8 €
- HALWA	Gâteau de semoule	5 €
- KHEER	Gâteau de riz maison	6 €
- Salade de Fruits		6 €

Spécialités Indiennes

BOISSON ONCTUEUSE CONSEILLÉE

Le **LASSI** à la pulpe de mangue naturelle est une de nos spécialités (faite maison tous les jours): à base de yaourt naturel, de lait et différents parfums...

Vous pouvez aussi tenter l'aventure avec les autres Lassis :
« **Sucré, Salé, Nature, Epicé, à la Menthe, à la Poire, à la Pétale de Rose, à la Banane ou au cocktail de fruit** »

4 € (1 personne) 25 Cl - 8 € (2 personnes) 50 Cl - 16 € (4 personnes) 100 Cl

Sodas – Bières

Bières

Carlsberg 5 €
Kronenbourg 4 €
Heineken 4 €

- **Bières Indiennes** 6 € (KingFisher – Cobra – Taj Mahal)

Sodas

Coca-Cola - Light - 0 4 €
Orangina / Jus de Fruits 4 €
Schweppes – Perrier 3 €

Eaux Minérales

	50 Cl	100 Cl		50 Cl	100 Cl
Badoit - San P	3 €	5 €	Vittel ou Evian	3 €	5 €

Infusions - Thés - Cafés

Thé Maison	Darjeeling avec cannelle	5 €
Thé Nature	Darjeeling	4 €
Thé Punjab	Darjeeling préparé au lait, façon Punjab	5 €
Thé à la Menthe		5 €
Thé à la Cardamone		5 €



Café 3 €



Décaféiné 3 €

Apéritifs

Cocktail Maison	7 €	Porto	5 €
Cocktail sans alcool	5 €	Pastis	6 €
Kir Mure, Framboise ou Cassis	6 €	Ricard	6 €
Kir Royal Mure, Framboise ou Cassis	8 €	Whisky	5 €
Martini rouge ou blanc	5 €	Whisky Carte Noire	8 €
Cocktail de jus de fruits	4 €	Punch Antillais citron vert, sirop	8 €

Accompagnement Apéritif Galette Indienne salée "PAPADAM" 2 €

Notre Sélection de Vins

"Vin Indien" Grover Vineyards (Cabernet rouge)	34 € 75 cl	18 € 37,5 cl
"Vin Indien" Grover Vineyards (Cabernet rosé)	34 € 75 cl	18 € 37,5 cl

<u>Vins Rouges</u>	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>Vins Rosés</u>	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Côtes du Rhône	24 €	12 €	Côtes de Provence	27 €	16 €
Beaujolais Village	26 €	14 €	Tavel	32 €	16 €
Brouilly	31 €	16 €	Sancerre	34 €	16 €
Saumur	29 €	16 €	Rosé de Loire	28 €	14 €
Saumur Champigny	31 €	14 €	Bandol	32 €	16 €
Sancerre	36 €	16 €	<u>Vins Blancs</u>	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Gamay	29 €	14 €	Sancerre	34 €	16 €
Mouton cadet	32 €	14 €	Muscadet	28 €	14 €
Vin de Loire Menetou Salon	32 €	16 €	Pouilly Fumé	34 €	16 €
Bordeaux Supérieur	34 €	14 €	<u>Vins en Pichet</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Saint-Émilion	32 €	14 €	Rosé, Rouge ou Blanc	9 €	16 €

Champagnes

Sélection Maison : 55 € Moët & Chandon Brut Sec : 68 €

Digestifs

Cognac - Armagnac - Calvados - Jet 27 - Mirabelle - Baileys - Cointreau
Framboise - Poire Williams - Maire Brizard - Digestifs Indiens 7 €

➤ MENU A 24 €

(Boisson non comprise, uniquement les midis du lundi au samedi)

Entrées

- Soupe de Lentilles
ou
- Samosa de Légumes
ou
- Pakora d'Aubergines
ou
- Poulet Tandoori

Accompagnées d'un pain maison : Nan Nature ou Nan Fromage ou Chappati Nature

Plats

- **Butter** Chicken (Poulet grillé au four tandoor, puis cuisiné au curry)
ou
- **Agneau** Tikka Massala (Morceaux d'agneau grillés au four puis cuisinés au curry)
ou
- **Crevettes** Dal - Sag (Curry de crevettes décortiquées aux épinards et lentilles Indiennes)

Tous les plats sont accompagnés de riz blanc basmati

Desserts ou Café

- **Sorbets** Citron, noix de coco, fruits de la passion, pistache
Ou
Pâtisserie maison
- **HALWA** (Gâteau de semoule)
- **KHEER** (Gâteau de riz maison)
- **GUJRELA** (Gâteau maison aux carottes, pistaches, coco, amandes)

➤ MENU A 34 €

(Boisson non comprise)

Entrées

Samosa de Viande

Beignets farcis à la viande, peu épicés

ou

Cailles Tandoori

Plat très raffiné : Cailles très longuement macérées avec un bouquet d'épices et d'aromates, cuites au four tandoor

ou

Seekh Kabab

Gigot d'agneau haché, en brochette avec oignon, menthe, pincée d'herbes et différentes épices

ou

Poulet Tikka

Blanc de poulet coupé en dés, macérés avec différentes épices et aromates, puis cuits en brochette au four tandoor

Accompagnées d'un pain maison : Nan Nature ou Nan Fromage ou Chappati Nature

Plats

- Agneau Aubergine

Curry d'agneau aux aubergines

ou

- Poulet Tikka Massala

Poulet grillé au four puis cuisiné au curry

ou

- Saumon Dal – Sag

Curry de Saumon aux épinards et aux lentilles Indiennes

ou

- Crevettes Massala

Curry de crevettes décortiquées assez relevé

Tous les plats sont accompagnés de riz blanc basmati ou riz peas pullao

Desserts ou Café

- Desserts au Choix

➤ MENU A 42 €

(Boisson non comprise)

Entrées

Assiette Indienne

Poulet Tikka, Samosa, Seekh Kabab

ou

Assiette Indienne

Agneau Tikka, Poulet Tikka, Samosa, Seekh Kabab

Accompagnées d'un pain maison :
Nan Nature ou Nan Fromage ou Chappati Nature

Plats

- BIRYANI d'Agneau

Agneau désossé mijoté avec du riz et différentes épices - sauce séparée ou

- Agneau Dal – Sag

Curry d'agneau aux épinards et aux lentilles Indiennes ou

- Crevettes Aubergine

Curry de crevettes décortiquées aux aubergines ou

- Agneau Shahi Korma

Gigot d'agneau avec noix de cajou, amande et pistache

Tous les plats sont accompagnés de riz blanc basmati ou riz peas pullao

Desserts ou Café ou Thé

- Desserts au Choix