



MAYFAIR GARDEN

*by*

NOMAN NAWAZ

FIRST PAKISTANI FINE DINNING PARIS SINCE 2017




# Les Entrées

MAYFAIR


GARDEN




## Les Entrées

**SOUPE LENTILLES À L'HUILE DE TRUFFE**  9,00 €  
*Soupe de lentilles préparée avec du poivre noir et d'autres épices, sauté à l'ail dans de l'huile de truffe*

**GAMBAS tandoori** 25,00 €  
*Les Gambas marinées au citron et aux épices et grillées au four*

**ASPERGE OKRA CHAAT**  8,00 €  
*Spécialité indienne froide, composée de petites galettes croustillantes et de petits morceaux de légumes (asperges et gombos)*

## Les plats végétariens

**SAMOSSA CHAAT**  8,00 €  
*Samossa aux légumes servi avec oignon haché, pois chiches, grenade et chutney maison*



MAYFAIR GARDEN  
*by*  
NOMAN NAWAZ



# Les Plats

MAYFAIR

GARDEN



• nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani

## Viandes et Volailles

MASALA CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 19,00 €

*Côtelettes d'agneau IGP pays de Galles grillées au four- et servies avec du poivrons masala*

BUTTER MALAI CHICKEN 19,00 €

*Suprême de poulet jaune fermier label rouge de Normandie grillé et préparé dans un beurre de noix de cajou, et une sauce crémeuse*

## Poissons & fruits de mer

CREVETTES LABEL ROUGE COCO KORMA 19,50 €

*Crevettes élevées à Madagascar cuites dans du lait de coco et sauce curry*

MASALA SAINT-JACQUES 19,00 €

*Saint-jacques sautées à l'ail et cuites dans une sauce masala*

## Spécialité du Chef

CHICKEN KARAHAI 17,90 €

*Morceaux de poulet marinés au garam massala et sautés aux gingembres puis cuits à la sauce tomate, l'un des fameux plats de la cuisine du nord.*

LAMB NIHARI 18,90 €

*Plat festif traditionnel composé de viande d'agneau (sours d'agneau irlandais) cuite lentement cuisson 4 heures*

DUM CHICKEN BIRYANI 25,00 €

*Poulet fermier label 65 mijoté avec du riz et servi avec un Raita*

EPINARDS AVEC PANEER  17,00 €

*Curry d'épinards avec de fromage frais fait maison*

## Accompagnements

SALADE OIGNONS ET PIMENTS VERTS

5,00 €

ÉPINARDS CURRY

5,00 €

LENTILLES VARIÉES

5,00 €

RAITA

5,00 €

RIZ BASMATI NATURECUI À LA VAPEUR

4,00 €

RIZ PULAO (BASMATI)

4,00 €

*Riz long aromatisé à la cardamome*

COCONUT RICE

6,00 €



# Les Plats

MAYFAIR

GARDEN



nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani

## Plats Végétariens

Minimum a dish per person and all the extras  
onions, chutney, achar green chilli will be charged

DAAL MIX  14,00 €

Un mélange de lentilles légèrement épicé et préparé traditionnellement (pousses de pois chiches), appelé tarka daal en Inde

LÉGUMES FRAIS KARAHİ  14,90 €

Légumes cuit dans une sauce curry et punch puran

LAHORI POIS CHICHES MASSALA  14,90 €

Cuisson 6 heures lentement avec des oignons, poivre noir et cardamomes

BIRYANI LÉGUMES  18,00 €

Légumes variés mijotés avec du riz et diverses épices

PLAINE BIRYANI  18,00 €

Biryani avec du riz et diverses épices

## Pain

Fabrication traditionnelle indienne avec du blé complet, pâte levée, farine blanche dans une jarre en terre cuite

TANDOORI ROTI (CHAPATI) 3,00€

Pain grillé à la farine complète

BUTTER PARATHA 6,00€

Pain grillé à la farine complète avec du beurre

NAAN NATURE FARINE BLANCHE 3,00€

NAAN FOURRÉ AU FROMAGE 5,00€

NAAN AMRITSARI AUX OIGNONS 6,00€

NAAN À L'AIL 5,00€

NAAN FROMAGE ET AIL 6,00€

BUTTER NAAN 6,00€



# Les Desserts

MAYFAIR GARDEN



vegetarien

## Dessert Indien

---

CAROTTE HALWA 8,00€

## Aperitifs

---

PAPADUM (CHIPS) 2,50€

---

## Dessert Français

---

DÔME AU CHOCOLAT AVEC MOUSSE CHOCOLAT 7,00€



# Les Boissons

MAYFAIR GARDEN

## Boissons froides

---

LASSI À L'AVOCAT	5,00€
LASSI SAFRAN CARDAMOME	5,00€
LASSI	4,00€
<i>Nature, Sucré, Mangue</i>	
EAU MINÉRALE OU GAZEUSE 100 cl	4,00€
JUS DE FRUITS	4,00€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas 25 cl</i>	
SODAS	4,00€
<i>Fanta, Schweppes, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier, Ice Tea</i>	
AYRAN (BOISSON TURQUE AU YAOURT)	4,00€

---

NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS. PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE IRLANDAISE, FRANÇAISE ET ALLEMANDE. PAR VOLONTÉ D'INFORMER AU MIEUX NOTRE CLIENTÈLE, NOUS TENONS À DISPOSITION LES DOCUMENTS D'ORIGINE POUVANT ATTESTER DE LA TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES ET DEVISES ÉTRANGÈRES. LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€ VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE.