



MAYFAIR GARDEN

*by*


NOMAN NAWAZ

FIRST PAKISTANI FINE DINNING PARIS SINCE 2017



# Les Entrées

MAYFAIR GARDEN

 végétarien

## 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*

**BROCCOLI TANDOORI**  9,00 €

*Brocoli grillé au four avec une sauce miel d'acacia et de yaourt*

**GAMBAS 65** 25,00 €

*Les Gambas marinées au citron et aux épices et puis sautées à l'ail et gingembre, noix de coco râpée et namkin à l'ail noir*

**WAGYU SEEKH GILAFI KEBAB** 14,00 €

*Viande de Wagyu hachée couverte de poivrons*

**ASPERGE OKRA CHAAT**  8,00 €

*Spécialité indienne froide, composée de petites galettes croustillantes et de petits morceaux de légumes (asperges et gombos)*

## Spécialité du Chef

**CHICKEN LABEL ROUGE 65** 14,00 €

*Blancs de poulet fermier marinées au citron et aux épices puis sautées à l'ail et gingembre, noix de coco râpée et namkin à l'ail noir*

**SAUMON LABEL ROUGE TANDOORI** 13,00 €

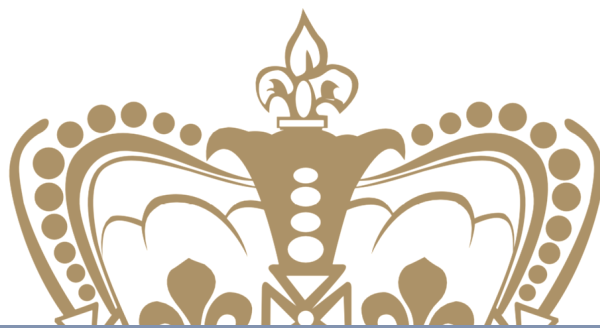
*Saumon grillé mariné à la moutarde pommery, curcuma, huile d'olive avec une sauce à l'encre de seiche*

**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

 végétarien

• 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

#### SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE JALFAREZI 20,00 €

Saumon dans une sauce tomate aigre-douce épicée avec des poivrons variés et oignons

#### MASALA SAINT-JACQUES 19,00 €

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

### Spécialité du Chef

#### CHICKEN KARAHI 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

#### BLACK ANGUS BŒUF ACHARI 17,90 €

Curry de bœuf Ecossais au goût de pickles et poivre noir

#### DUM CHICKEN BIRYANI 25,00 €

Poulet fermier label 65 mijoté avec du riz et servi avec un Raita (20 mn de temps de préparation)

#### EPINARDS AVEC PANEER CUTLET 18,00 €

Curry d'épinards avec un cutlet 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 NATURECUIT À LA VAPEUR 4,00 €

RIZ PULAO (BASMATI) 4,00 €

Riz long aromatisé à la cardamome

COCONUT RICE 6,00 €



# Les Plats

## MAYFAIR GARDEN

 végétarien

• 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 KARAHÍ**  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€

**WAGYU KEEMA NAAN** 9,00€

Naan farci de viande hachée Wagyu

**BUTTER NAAN** 6,00€



# Les Desserts

MAYFAIR GARDEN

 végétarien

## Dessert Indien

---

ICE CREAM SAFFRON FALOODA 9,00 €

*Glace au lait, pistache avec graines de psyllium, vermicelles doux et eau de rose*

PUFF CAROTTE HALWA 10,00€

## Aperitifs

---

PAPADUM (CHIPS) 2,50€

## Boissons chaudes

---

CAFÉ 2,50€

DÉCAFÉINÉ 2,50€

IRISH COFFEE 7,00€

LATTE 4,00€

**THÉS** *Nos thés par Kusmi Tea*

EARL GREY, DARJEELING 6,00€

MINT TEA NANAH 6,00€

THÉ BLANC ALAIN DUCASSE 6,00€

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 6,00€

## Dessert Français

---

TRIO DE GLACES(ARTISANALES) 9,00 €

*Trois boules de votre choix : citron, lychee framboise, myrtille sorbet, vanille pécan fudge, pistache de sicile, safran, chocolat au lait*

EQUINOX (SIGNATURE DE CYRIL LIGNAC) 12,00€

*Crème légère vanilla bourbon d'un Coeur au caramel sur un biscuit*

DÔME AU CHOCOLAT AVEC MOUSSE CHOCOLAT 7,00€

THÉ MAURITIEN 7,00€

*Thé préparé avec citron et miel*

MAYFAIR TEA 7,00€

*Thé noir aux abricots confits*

INFUSION TILLEUL OU VERVEINE 6,00€

PUNJABI THÉ AU LAIT 6,00€



# Les Boissons

## MAYFAIR GARDEN

### Boissons froides

---

|   |       |
|---|-------|
| LASSI À L'AVOCAT                            | 8,00€ |
| LASSI SAFRAN CARDAMOME                      | 8,00€ |
| LASSI                                       | 7,00€ |
| <i>Nature, Sucré, Manguue</i>               |       |
| EAU MINÉRALE OU GAZEUSE                     | 6,00€ |
| <i>100 cl</i>                               |       |
| SAN PELLEGRINO, EVIAN 50 CL                 | 4,00€ |
| JUS DE FRUITS                               | 5,00€ |
| ANANAS, ORANGE                              |       |
| <i>Fanta, Schweppes, Sprite, Coca-Cola,</i> |       |
| SODAS                                       |       |
| <i>Coca-Cola Zero, Perrier, Ice Tea</i>     |       |

AYRAN (BOISSON TURQUE AU YAOURT)

5,00€

---

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 DEVICES ÉTRANGÈRES. LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€ VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE.