

# RESTAURANT

## « INDIAN STAR »

**23, BD DE LA REPUBLIQUE**

**06240 BEAUSOLEIL**

LIVRAISON GRATUITE, Minimum 15€ (3Km)

10% DE REMISE SUR L'EMPORTER, Minimum 15€

LIVRAISON DE 12h00-13h45/19h00-22h30



HEURES D'OUVERTURE

**12h00 -14h30 - LUNDI –VENDREDI**

**19h00 – 23h30 – TOUS LES JOURS**

**ACCUEIL DES CLIENTS (12h00 - 13h45/ 19h00 - 22h15)**

**TEL : 04.93.41.94.34**

**[WWW.INDIANSTAR.FR](http://WWW.INDIANSTAR.FR)**

**Taxe et Service Compris**



## MENU ENFANT



(MOINS DE 12 ANS)

**10.00€**



**CHICKEN TIKKA BUTTER CREAM**

**OU**

**CHICKEN SEEK KEBABS**

**OU**

**CHICKEN TIKKA**

**AVEC**

**RIZ OU FRITES**

**ET**

**2 BOULES DE GLACE**

**AUX CHOIX**





## MENUS DU MIDI

**POUR 2€ DE PLUS**

**VOUS AVEZ UNE PETITE ENTRÉE AVEC UN DES TROIS**

**MENUS DE MIDI**

### AUX CHOIX

**1 PIECE DE TANDOORI CHICKEN (S10)**

**OU**

**1 PIECE DE SAMUSA (S2)**

**OU**

**1 SALADE MIXTE (S3)**

**OU**

**1 ONION BHAJL (S1)**

**OU**

**1 RAITHA (S5)**



**8.00€**

**CHICKEN TIKKA**

**AVEC**

**RIZ OU NAAN**

**OU**

**CHICKEN MALAI**

**CURRY**

**AVEC**

**RIZ OU NAAN**

**9.00€**

**PRAWN MALAI**

**CURRY AVEC**

**RIZ OU NAAN**

**OU**

**FISH CURRY**

**AVEC**

**RIZ OU NAAN**

**OU**

**CHEF'S SPECIAL**

**BIRYANI**

**10.00€**

**CHICKEN TIKKA**

**MASALA AVEC**

**RIZ OU NAAN**

**OU**

**LAMB KORMA**

**AVEC**

**RIZ OU NAAN**

## MENUS DU MIDI ET SOIR



**20.00€**

**THALI**

Plateau de dégustation (Minimum 2 Thali)

**15.00€**

**ENTREE**

SAMOSAS

OU

SALADE AVEC PLAIN NAAN

**PLAT**

FISH MALAI CURRY

OU

LAMB CURRY

OU

CHICKEN CURRY

OU

CHICKEN KORMA

OU

SAAG PANEER, LENTILLES

& MIXED VEGETABLE

(Tous nos plats sont servis

Avec riz ou naan)

**DESSERT**

SUJI HALWA

OU

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

**28.00€**

**ENTREE**

PRAWN BUTTER FLY

OU

LAMB SHEEK

**PLAT**

CHICKEN TIKKA MASALA

OU

LAMB DAN SAG

OU

PRAWN KORMA

(Tous nos plats sont servis

Avec riz et naan)

**DESSERT**

SALADE DE FRUITS

OU

KULFI

## NOS ENTREES

### STARTERS / ENTREES « S »

S1 ONION BHAJI .....4.00€  
Beignets d'oignon à la farine de pois chiche.

S2 VEGETABLE SAMOSA (2 Pièces).....4.00€  
Légumes préparés dans une pâte frit.

S3 SALADE MIXTE.....4.00€  
Salade, tomate, coriandre, concombre et oignon.

S4 SALADE DU CHEF.....5.00€  
Salade, tomate, poivrons, poulet et fromage indien.

S5 RAITHA.....4.00€  
Yoghourt parfumé au concombre, tomate et menthe.

S6 MEAT SAMOSA (2 Pièces).....5.00€  
Viande hachée d'agneau pané, préparée dans une pâte frit.

S7 MINCE MEAT KEBABS (2 Pièces).....5.00€  
Viande hachée d'agneau pané, préparée à la façon du chef.

S8 PRAWN BUTTERFLY (4 Pièces).....6.00€  
Crevettes panées sautées à l'ail et masala.

S9 STARTER CHICKEN TIKKA (1 Pièce).....7.00€  
Blanc de poulet mariné et grillé dans le tandoor.

S10 STARTER TANDOORI CHICKEN (1 Pièce).....4.00€  
Poulet mariné et grillé dans le tandoor.

S11 STARTER LAMB TIKKA.....7.00€  
Morceau d'agneau mariné et grillé dans le tandoor.

S12 STARTER LAMB SEEK KEBAB (3 Pièces).....6.00€  
Viande hachée d'agneau mariné et grillé dans le tandoor avec oignons et coriandre.

S15 MIX STARTER (2 Personnes).....14.00€  
Chicken tikka, samosa aux légumes, oignons bhaji, prawn butter fly et salade.

S16 SPICY ONION.....2.00€  
Emincé d'oignons crus mélangé avec purée de tomates, coriandre, chili et jus de citron.

S17 PAPADAM (2 Pièces)..... 1.00€  
Galette fine croustillante à base de farine de lentilles

S18 CHUTNEY OU PICKLES ..... 1.00€

### TANDOORI SPECIALITIES « T »

T1 TANDOORI CHICKEN (4 Pièces) ..... 12.00€  
Poulet mariné dans le yoghourt aux épices et grillé dans le tandoor.

T2 TANDOORI CHICKEN (2 Pièces) ..... 6.00€  
Poulet mariné dans le yoghourt aux épices et grillé dans le tandoor.

T3 CHICKEN TIKKA MAIN (6 Pièces).....10.00€  
Blanc de poulet mariné dans le yoghourt aux épices et grillé dans le tandoor.

T4 CHICKEN SHEEK KEBAB (6 Pièces).....10.00€  
Viande de poulet hachée, aux noix de cajou, épices, oignons et coriandre grillés dans le tandoor.

T5 LAMB TIKKA MAIN (6 Pièces).....10.00€  
Morceaux d'agneau marinés dans le yoghourt aux épices et grillés dans le tandoor.

T6 LAMB SHEEK KEBAB (6 Pièces).....10.00€  
Viande d'agneau hachée aux épices, oignons et coriandre grillée dans le tandoor.

T7 TANDOORI PRAWN (6 Pièces)..... 18.00€  
Gambas marinées grillées dans le tandoor.

T8 TANDOORI FISH TIKKA (6 Pièces)..... 10.00€  
Morceaux de poissons grillés dans le tandoor.

T9 TANDOORI MIXED GRILL..... 20.00€  
Assortiment de tandoori : Poulet et agneau tikka, Poulet et agneau sheek Kebab, Poulet tandoori, Poisson et crevette.

T10 TANDOORI MIXED GRILL MASSALA..... 22.00€  
Assortiment de tandoori sautés avec oignons et tomates dans une sauce yoghourt, crème et beurre.

## LES SPECIALITES AU CURRY

### CHICKEN DISHES – POULET “C”

- C1 CHICKEN JALFREZI .....10.00€  
Poulet cuit aux oignons, tomates et piments verts dans une sauce curry moyennement piquante.
- C2 CHICKEN DANSAK.....10.00€  
Poulet cuit avec des lentilles, dans une sauce douce et aigre.
- C3 CHICKEN PASANDA (léger)..... 10.00€  
Poulet cuit à la noix de coco, amandes et crème.
- C4 CHICKEN TIKKA MASALA..... 10.00€  
(Légèrement piquant)  
Blanc de poulet mariné grillé sauté au jus de tomate et crème.
- C5 TANDOORI CHICKEN BUTTER CREAM (Léger)10.00€  
Emincé de poulet tandoori cuit dans une sauce yoghourt aux épices, crème et beurre.
- C6 CHICKEN MALAI CURRY (Léger)..... 10.00€  
Poulet cuit dans une sauce curry avec du lait de coco et de la crème.
- C7 CHICKEN KORMA (Léger)..... 10.00€  
Poulet cuit aux amandes, noix de coco, crème, tomates concentrées et fruits secs.
- C8 CHICKEN SAG (Léger)..... 10.00€  
Blanc de poulet mariné et grillé sauté aux épinards avec des amandes et de la crème.
- C9 CHICKEN MADRAS..... 10.00€  
Poulet cuit dans une sauce masala pimentée.
- C10 CHICKEN VINDALOO..... 10.00€  
Poulet cuit dans une sauce masala très piquante.
- C11 CHICKEN PHALL..... 10.00€  
Poulet cuit dans une sauce masala extrêmement piquante.
- C12 TANDOORI CHILLI CHICKEN FRY..... 10.00€  
(Moyennement piquant)  
Emincé de poulet tandoori, sauté avec piments et oignons.
- C13 CHICKEN MASALAM.....10.00€  
Mélange de poulet haché et de morceaux cuits avec des champignons, œuf, fruits secs et crème dans une sauce légère.
- C14 CHICKEN CURRY.....10.00€  
Poulet cuit dans une sauce masala et crème.
- C15 CHICKEN CHEF’S SPECIAL.....11.00€  
(Moyennement piquant)  
Poulet cuit avec légumes et champignons.
- C16 CHICKEN ROGAN JOSH.....10.00€  
(Légèrement piquant)  
Poulet cuit avec tomates, amandes et aux épices traditionnels.

### LAMB DISHES - AGNEAU - « L »

- L1 LAMB CURRY.....10.00€  
(Légèrement piquant)  
Agneau cuit dans une sauce avec masala avec crème.
- L2 LAMB MALAI CURRY.....10.00€  
(Léger)  
Agneau cuit avec lait de coco, crème et sauce masala.
- L3 LAMB KORMA.....10.00€  
(Léger)  
Agneau cuit avec amandes, noix de coco, tomates concentrées, fruits secs et crème.
- L4 LAMB TIKKA MASALA .....10.00€  
(Légèrement piquant)  
Morceaux d’agneau marinés et grillés cuits avec jus de tomate, masala et crème fraîche.
- L5 LAMB ROGAN JOSH.....10.00€  
(Légèrement piquant)  
Agneau cuit avec tomate, amandes et aux épices traditionnels.
- L6 LAMB SAG.....10.00€  
Morceaux d’agneau marinés et grillés, sautés aux épinards avec amandes et crème.

**L7 LAMB MADRAS.....10.00€**

Agneau cuit dans une sauce masala avec piments rouges.

**L8 LAMB VINDALOO.....10.00€**

Curry d'agneau très piquant.

**L9 LAMB PHALL.....10.00€**

Curry d'agneau extrêmement piquant.

**L10 LAMB CHEF'S SPECIAL.....10.00€**

Agneau cuit avec des légumes et champignons.

**L11 LAMB DANSAK.....10.00€**

Agneau cuit avec des lentilles, dans une sauce aigre douce.

**L12 LAMB BHUNA.....10.00€**

(Moyennement piquant)

Agneau cuit avec des herbes spéciales, oignons, tomates et poivrons.

## **FISH DISHES (POISSON) "F"**

**F1 FISH MALAI CURRY.....10.00€**

(Léger)

Poisson cuit avec lait de coco, crème fraîche et masala.

**F2 FISH CURRY.....10.00€**

(Légèrement piquant)

Poisson cuit dans une sauce masala aux oignons, tomates, poivrons et crème.

**F3 FISH MADRAS.....10.00€**

Poisson cuit dans une sauce masala pimentée.

**F4 FISH VINDALOO.....10.00€**

Curry de poisson très piquant.

**F5 FISH DOPIAZA.....10.00€**

(Légèrement piquant)

Poissons sautés avec oignons, poivrons, tomates et sauce masala

## **PRAWN DISHES (CREVETTES) "P"**

**P1 PRAWN CURRY.....11.00€**

(Légèrement piquant)

Crevettes cuites dans une sauce masala avec crème tomates, poivrons et oignons.

**P2 PRAWN MALAI CURRY (Léger).....11.00€**

Crevettes cuites dans une sauce masala avec lait de coco et crème.

**P3 PRAWN BUTTER CREAM (Léger).....12.00€**

Crevettes marinées, grillées et cuites dans une sauce yoghourt.

**P4 PRAWN MADRAS.....11.00€**

Crevettes cuites dans une sauce masala avec piments rouges.

**P5 PRAWN VINDALOO..... 11.00€**

Crevettes cuites dans une sauce masala avec des piments.

**P6 PRAWN PHALL.....11.00€**

Curry de crevettes extrêmement piquant.

**P7 PRAWN KORMA (Léger).....11.00€**

Crevettes cuites avec amandes, noix de coco, fruits secs et crème.

**P8 TANDOORI PRAWN MASSALA.....12.00€**

Gambas marinés, grillés à point, cuites dans une sauce masala avec jus de tomates et crème.

**P9 PRAWN CHEF'S SPECIAL.....11.00€**

(Moyennement piquant)

Crevettes cuites aux oignons, tomates et poivrons dans une sauce masala.

**P10 PRAWN SAG (Léger).....11.00€**

Crevettes sautées aux épinards

**P11 PRAWN JALFREZI.....11.00€**

(Moyennement piquant)

Crevettes sautées avec oignons, tomates et piments verts.

## VEGETABLES DISHES – LEGUMES “V”

V1 BHINDI BHAJEE.....7.00€ (Légèrement piquant) Gombos frit et cuit avec oignons, tomates et épices.	V11 VEGGIE MALAI KOFTA.....7.00€ (Très léger) Croquette de légumes cuits dans une sauce Malai avec amandes et fruits secs.
V2 ALOO GOBI.....7.00€ (Légèrement piquant) Choux fleur cuit avec pomme de terre, oignons, tomates et épices.	V12 MUTTER PANEER (Léger).....8.00€ Petits pois et fromage indien fait maison cuit dans une sauce masala.
V3 SAG PANEER (Léger).....7.00€ Epinards cuits avec fromage indien fait maison.	V13 TARKA DAL..... 6.00€ (Moyennement piquant) Lentilles cuites avec oignons, tomates, ail et piments rouges.
V4 SAG ALOO (Léger) .....7.00€ Epinards cuits avec des pommes de terre.	V14 BAIGAN BHARTA (Très léger)..... 8.00€ Aubergines cuites avec tomates, oignons et crème fraîche.
V5 SAG DALL (Léger).....6.00€ Epinards cuits avec des lentilles.	V15 ALOO MUTTER .....7.00€ (Légèrement piquant) Petits pois et pomme de terre cuits dans une sauce au curry.
V6 CAULIFLOWER BHAJEE.....7.00€ (Légèrement piquant) Choux fleur cuit aux oignons, tomates avec des épices.	V16 MUSHROOM BHAJEE.....7.00€ (Légèrement piquant) Champignons cuits avec oignons, tomates dans une sauce au curry.
V7 BOMBAY ALOO.....7.00€ (Légèrement piquant) Pommes de terre cuites avec oignons et tomates dans une sauce masala.	V17 CHILI MUSHROOM & GARLIC.....7.00€ (Moyennement piquant) Champignons sautés avec ail et piments verts.
V8 MIXED VEGGIE DOPIAZA.....7.00€ (Moyennement piquant) Légumes variés sautés avec oignons, tomates, poivrons dans une sauce masala.	V18 CHANA MASALA (Léger).....6.00€ Pois chiche cuits dans une sauce masala.
V9 MIXED VEGGIE CURRY (Léger).....7.00€ Légumes variés avec du curry.	V19 VEGGIE THALI.....18.00€ (Minimum 2 Thali) Plateau de dégustation aux légumes avec riz et pain complet.
V10 VEGGIE KORMA (Très léger).....7.00€ Légumes variés cuits avec noix de coco, amandes, raisins secs et crème fraîche.	



## NOS RIZS

### RICE DISHES (RIZ)

R1 BOILED RICE.....	7.00€
Riz nature	
R2 PILAU RICE.....	4.00€
Riz basmati cuit avec nos épices et safran.	
R3 EGGS FRY RICE.....	5.00€
Riz sauté avec petits pois et œufs.	
R4 MUHSROOM PILAU.....	7.00€
Riz aux champignons.	
R5 KASHMIR PILAU.....	7.00€
Riz cuit avec des petits pois, noix de cajou, fruits secs et champignons.	
R6 VEGETABLE FRY RICE.....	6.00€
Riz sauté aux légumes.	

## NOS NAANS

### NAAN BREAD (PAIN INDIEN) "N"

N1 PLAIN NAAN.....	2.00€
Pain nature	
N2 CHEESE NAAN.....	3.00€
Pain au fromage	
N3 GARLIC NAAN.....	3.00€
Pain à l'ail	
N4 CHEESE & GARLIC NAAN.....	3.00€
Pain à l'ail et aux fromages	
N5 ONION CORIANDER NAAN.....	3.00€
Pain aux oignons et coriandre	
N6 PESHWARI NAAN (Sucré).....	3.00€
Pain à la pistache et à la noix de coco	
N7 CHILI NAAN (Epicé).....	3.00€
Pain aux piments verts	
N8 KEEMA NAAN (Viande).....	3.00€
Pain à la viande	
N9 TANDOORI ROTI.....	2.00€
Pain complet	
N10 PARATHA.....	3.00€
Pain complet au beurre	

## NOS BIRYANIS

### BIRYANI DISHES – RIZ COMPOSE « B »

B1 CHICKEN BIRYANI.....	10.00€
Riz sauté au poulet et aux herbes.	
B2 CHICKEN TIKKA BIRYANI.....	10.00€
Riz sauté au poulet tikka et aux herbes.	
B3 LAMB BIRYANI.....	10.00€
Riz sauté à l'agneau et aux herbes.	
B4 PRAWN BIRYANI.....	10.00€
Riz sauté aux crevettes et aux herbes.	
B5 VEGETABLE BIRYANI.....	8.00€
Riz sauté aux légumes et aux herbes.	
B6 CHEF'S SPECIAL BIRYANI.....	11.00€
Riz sauté avec agneau, poulet, crevettes, œuf, amandes et fruits secs.	

## NOS DESSERTS

### DESSERTS "D"

D1 SUJI HALWA.....	4.00€
Gâteau de semoule	
D2 FRUIT SALAD.....	4.00€
Salade de fruit	
D3 KULFI.....	5.00€
Glace Indienne	
D4 GULAB JAMONE.....	5.00€
Beignet en boule à base de lait entier dans un sirop de cardamome.	
D5 FRUIT SALAD WITH VANILLA.....	6.00€
Salade de fruits avec une boule de vanille	
D6 ICE CREAM ONE BALLS.....	2.00€
Vanille, pistache, chocolat au lait, cannelle, café, citron vert, ananas et fraise.	
D7 COLONEL.....	5.00€
Sorbet citron vert avec vodka	

# LA CARTE DES BOISSONS

## BIERES

HEINEKEN 25 CL	3.00€
COBRA 33 CL	3.00€
KINGFISHER 33 CL	3.00€
KINGFISHER 66 CL	6.00€

## APERITIFS

KIR MAISON	5.00€
KIR ROYAL	6.00€
KIR	4.00€
PASTIS/RICARD	3.00€
MAURESQUE/AMERICANO	4.00€
WHISKY J&B	4.00€
BLACK LABEL	7.00€
WHISKY CHIVAS	7.00€
JACK DANIEL	7.00€
GIN	4.00€
GIN TONIC	7.00€
VODKA	3.50€
VODKA TONIC	6.00€
VODKA ORANGE	6.00€
MARTINI (Rouge/ Blanc)	3.00€
BITTER (Sans alcool)	3.00€
CAMPARI	4.00€

## DIGESTIFS

COGNAC	4.00€
COGNAC XO	9.00€
BAYLESS	5.00€
GET 27	4.00€
EXOTIC/GRAPPA	5.00€
LIMONCELO	4.00€
COUPE DE CHAMPAGNE	6.00€

## COCKTAIL

COCKTAIL MAISON	5.00€
(à base de citron vert, Vodka et glace pilée)	

## BOISSONS SANS ALCOOL

COCA COLA 33 CL	3.00€
COCA COLA LIGHT 33 CL	3.00€
ORANGINA 25 CL	3.00€
FANTA/SPRITE	4.00€
SCHWEPPE/LIMONADE 25CL	3.00€
PERRIER 33CL	3.00€
JUS D'ORANGE/JUS D'ANANAS	3.00€
JUS DE MANGUE	3.00€
COCKTAIL DE FRUIT	4.00€
EVIAN (1L)	5.00€
EVIAN (50CL)	3.00€
BADOIT/SAN PELLIGRINO (1L)	5.00€
BADOIT/SAN PELLIGRINO (50CL)	3.00€

## SPECIAL INDIEN

LASSI NATURE	2.00€
LASSI SUCRE/SALE	3.00€
LASSI MANGUE/ROSE	4.00€
NIMBO NATURE	3.00€
NIMBO SUCRE/SALE	4.00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ/CAFÉ DECAFEINE	2.00€
CAFE AMERICAIN	3.00€
CAFE AU LAIT	3.00€
THE NATURE	2.00€
THE MASALA	3.00€
THE JASMIN	3.00€
THE MENTHE	3.00€
THE CHAI (sucré)	4.00€
THE INFUSION	3.00€

# LA CARTE DES VINS

## VIN DE TABLE ( Vin de France)

Le verre : 2.00 €

le pichet de 25 cl : 4.00€

Le pichet de 50 cl : 7.00 €

le pichet de 1L :13.00€

## VIN BOUTEILLE

### ROUGE

	75cl	50cl	37.5cl
<u>Côtes de Provence</u> : Château de la Moutète	18.00€		12.00€
<u>Bandol</u> : Domaine de Lou Capelan	20.00€	14.00€	
<u>Bordeaux</u> : La Pointe Chantecaille	22.00€		
<u>Côtes du Rhône</u> : Chantecotes Grande Réserve	16.00€		
<u>Grover</u> : Vin Indien	20.00€		12.00€
<u>Etoile du Sud</u> : Pays du Var Sud	12.00€		

### ROSE

<u>Côtes de Provence</u> : Château de la Moutète	18.00€		12.00€
<u>Bandol</u> : Domaine de Lou Capelan	20.00€	14.00€	
<u>Grover</u> : Vin Indien	20.00€		12.00€
<u>Etoile du Sud</u> : Pays du Var Sud	12.00€		

### BLANC

<u>Côtes de Provence</u> : Château de la Moutète	18.00€		
<u>Bandol</u> : Domaine de Lou Capelan	20.00€	14.00€	
<u>Grover</u> : Spécialité Indien	20.00€		12.00€
<u>Etoile du Sud</u> : Pays du Var Sud	12.00€		

## CHAMPAGNE

Louis Reymond Brut 75 cl : 40.00€

Moët & Chandon Brut 75 cl : 75.00€

Coupe de champagne : 6.00€