

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

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 BHAJI4.00€
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 JALFREZI10.00€
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 MASALA10.00€
(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 MUTTER7.00€ (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€