

Delhi Delice

Spécialité : Cuisine Indienne
Sur place ou à emporter

22 rue Félibre GAUT
13100 Aix en Provence
Réservation au :04.42.26.53.06

L'Inde possède une mosaïque de traditions culinaires. La nature généreuse, la variété des climats, les faits historiques, ont offert une profusion d'ingrédients, d'épices, d'aromates.



Notre chef **Shahnawaz** a débuté sa carrière dans les plus grands restaurants de L'Inde : **Bukhara** au Maurya Shareton Hôtel à New Delhi, **Haveli** au TAJ Mahal Hôtel à New Delhi et **Singh Sahib** à L'Intercontinental de New Delhi. Il a participé à la montée fulgurante du restaurant Bukhara en 2002, **classé 14^{ème} meilleur restaurant Mondial** à cette époque (suivant s.pellegrino world's 50 best restaurant). Il vous propose une carte variée du Nord au Sud de l'Inde remplie de saveurs et de couleurs.

La Carte Délices salés.

Entrée :

28. **Mix Légume Pakora** 5,00 €
Beignets de farine de pois chiches, oignons, pomme de terre, épinards.
29. **Samosa à la viande** 6,50 €
Triangles farcis de boeuf haché* et petits pois.
30. **Samosa aux légumes** 6,00 €
Triangles farcis de pomme de terre et petits pois.
31. **Raita** 4,50 €
Émincé de concombre, tomate et menthe servi avec du yaourt légèrement parfumé avec cumin.
- Acchar** condiment de légumes aux épices. 2,00 €

Grillades au Tandoor

Le tandoor est un four creux en argile, en forme de jarre. On y plonge les aliments marinés, enfilés sur des broches. La chaleur vive les saisit, préservant leur saveur et leur moelleux.

32. **Murg Tikka** 12,50 €
Grillades de poulet marinés au cumin, curcuma, fenugrec.
33. **Haryali Murg Tikka** 12,00 €
Grillades de poulet marinés dans une sauce yaourt menthe coriandre.
35. **Boti Kabab** 13,00 €
Agneau mariné dans un yaourt et gingembre, parfumé aux épices.

*viande bovine : origine France

Prix Net Service compris

Pour connaître les Allergènes incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document au bar. (Demander à la serveuse)

Plats

Viande - Poulet :

36. **Chicken tikka Masala** 14,00 €
Poulet Grillé mariné dans du yaourt et des épices. Cuit dans une sauce tomate avec des poivrons et des oignons.
37. **Murg Makhani** 13,00 €
Poulet préalablement cuit au Tandoor et braisé dans une sauce à la tomate, noix de cajou et parsemé de coriandre.
38. **Mirchi Murg**  13,00 €
Poulet à la sauce tomate, oignons piquante, agrémenté de poivrons et épices.
39. **Murg Masala** 12,00 €
Poulet au curry à la sauce épaisse.
40. **Kochi Murg** 13,50 €
Poulet façon Kochi (une ville dans le sud de l'inde) cuit dans une sauce de noix de coco, graines de moutarde .
41. **Murg Korma** 14,00 €
Poulet dans une sauce douce et onctueuse à base de noix de cajou, amandes, yaourt et oignons, épicés avec parcimonie. (Origine de recette-Hyderabad)

Agneau

42. **Rogan Josh** 14,50 €
Agneau, très longuement mijoté dans un mélange d'épices entre autre cardamome et cannelle. (Origine de recette-cachemire)
43. **Hari Mirchi gosht**  14,50 €
Petit carré d'agneau à la sauce piquante, tomates, oignons, agrémenté de poivrons et épices.
44. **Gosht Korma** 15,00 €
Agneau cuit dans une sauce douce et onctueuse à base de noix de cajou, yaourt et oignons, épicés avec parcimonie. (Origine de recette-Lucknow)
45. **Gosht Pondicherry** 15,00 €
Agneau cuit comme à Pondichéry sud de l'Inde dans une sauce de noix de coco, graines de moutarde .
46. **Dhansak** 15,00 €
Agneau cuit avec légumes et lentilles dans une sauce de tomate et oignon(origine de recette-Gujarat)

Biryani :Accompagné d'un yaourt aux épices.

47. **Hydrabadi Murg Biryani**
Somptueux mélange de riz et de poulet cuit à l'étouffée,
aromatisé de douces épices. **15,00 €**
48. **Lucknowi Gosht Biryani**
Agneau et riz cuit à l'étouffée, aromatisé avec herbes
aromatiques et épices. **16,00 €**

Plats végétariens :

49. **Matar Paneer**
Fromage typique indien fait maison et petits pois cuits dans
une harmonie de sauce curry. **11,00 €**
50. **Paneer Makhani**
Carré de fromage indien dans une douce sauce à la tomate,
parfumé avec des feuilles de fenugrec écrasées. **11,00 €**
51. **Palak Paneer**
Fromage indien et épinard dans une sauce au yaourt et
épices. **11,00 €**
52. **Mutter Mushroom Masala**
Champignons et petits pois sautés au gingembre et tomate,
parsemés de coriandre. **10,50 €**

Poissons :

53. **Machli Curry**
Poisson dans une sauce curry **13,50 €**
54. **Machli Malabar**
Poisson cuit comme sur la côte du Kerala sud de l'inde.
Cuisiné avec des graines de moutarde, noix de coco râpé . **14,00 €**
55. **Jhinga Masala**
Crevettes cuites dans une sauce curry. **15,00 €**
56. **Jhinga Pondicherry**
Crevettes dans une douce sauce de noix de coco,graines de
moutarde . **15,50 €**

MENUS

70. **Menu Delhi Délice** **29,00 €**
 . Assortiment de grillades : (35+28+32+33)
 . Choix entre les plats de la carte au poulet ou à l'agneau
 ou aux poissons
 . Riz Pulao (58)
 . Naan au Fromage(59)
 . Choix entre tous les Desserts de la carte
71. **Menu Nainital** {Végétarien} **21,00 €**
 . Samosa aux légumes(30)
 . Paneer Makhani(50)
 . Riz Pulao(58)
 . Naan au fromage(59)
 . Dessert (63 ou 64 ou 66)
72. **Menu Taj** {Non-Végétarien} **23,00 €**
 . Samosa à la viande(29)
 . Murg Makhani(37)
 . Riz Pulao(58)
 . Naan au fromage(59)
 . Dessert (63 ou 64 ou 66)
73. **Menu Bollywood** **27,00 €**
 . Choix entre les grillades (32 ou 33 ou 35)
 . Choix entre les plats de la carte au poulet
 ou à l'agneau
 . Riz Nature (57) ou Riz Pulao (58)
 . Naan au Fromage (59)
 . Dessert (63 ou 64 ou 66)
74. **Menu Vegan** {Végétalien} **21,00 €**
 . Pakora (28)ou Samosa légumes (30)
 . Mutter Mushroom Masala (52)
 . Riz Pulao (58)
 . Naan Nature (60)
 . Dessert :Gâteau mangue, noix de coco (68)

75. **Menu Enfant : (Jusqu' 12 ans)** **10.00 €**
 - Assiette de Poulet Tikka (32)
 - Riz aux épices (58)
 - Naan au Fromage (59)
 - verre de sirop à l'eau (33cl)
76. **ASSIETTE A** **10.00 €**
(Uniquement le midi en semaine)
 - Murg Masala (39)
 - Sada Chawal (57)
 - Naan Nature (60)
- Ou*
- ASSIETTE B** **10,00 €**
(Uniquement le midi en semaine)
 - Raïta (31)
 - Pakora (28)
 - Naan au Fromage (59)
78. **Menu du Midi** **14.00 €**
(entrée OU dessert+ plat principal)
(Uniquement le midi en semaine)
Entrée : Mix legume Pakora (28) ou Raïta (31)
Plat principal : Choix entre : 1 plat au poulet (37 au 40) ou poulet tikka (32 ou33) ou 1 plat végétarien (49 au 52)
 +Riz Nature (57)
 +Naan Nature (60) ou au Fromage (59)
Dessert : Gulab Jamun (63) ou Pista Kulfi (64) ou Glaces/Sorbets (66)

Menu : Boissons non comprises sauf menu enfant.

APERITIFS :

1	Cocktail maison (20cl)	4.50 €
2	Kir cassis/framboise/pêche/Rose (8cl)	4.00 €
3	Porto (4cl)	4.00 €
4	Pastis (2cl)	4.00 €
5	Whisky (4cl)	5.00 €

BOISSONS sans alcool :

6	Evian, Badoit (1L)	4.00 €
7	Sirop à l'eau Grenadine, citron, orgeat, Menthe, Fraise (33cl)	2.00 €
8	Coca Cola, Ice tea, (25cl)	3.00 €
9	Jus d'orange, ananas, mangue (25cl)	4.00 €
10	Perrier (1L)	5.00 €

Boissons Indiennes :

(à base de yaourt, pouvant accompagner vos plats)

11	Lassi Nature, Salé, Sucré, Epices (33cl)	4.50 €
12	Lassi Mangue, ou, à la Rose. (33cl)	5.50 €

BIERES

13	Bière Indienne (33cl)	5.50 €
14	Bière Heineken (33cl)	4.50 €

Boissons Chaudes

15	Thé Darjeling, Thé aux épices, thé menthe ou Jasmin	3.50 €
16	Café	2.50 €

Carte des VINS

Vin Rosé

17	St Hilaire AOP Coteaux d'Aix (75cl)	21.00 €
18	St Hilaire AOP Coteaux d'Aix (50cl)	16.50 €
19	Pas de Cerf AOP Côte de Provence (75cl)	24.00 €
20	Pas de Cerf AOP Côte de Provence (50cl)	19.00 €

Vin Rouge

21	St Hilaire AOP Coteaux d'Aix (75cl)	22.00 €
22	St Hilaire AOP Coteaux d'Aix (50cl)	17.00 €
23	Pas de Cerf AOP Côte de Provence (75cl)	25.00 €
24	Pas de Cerf AOP Côte de Provence (50cl)	20.00 €

Vin Blanc

25	St Hilaire AOP Coteaux d'Aix (75cl)	21.00 €
34	Vin <u>Côte Du Rhône</u> Rouge AOC (75cl)	15,00 €
27	Verre de Vin (Rosé, Rouge, Blanc) (15cl)	4,50 €

RIZ

- 57 **Sada Chawal :** 3,00 €
Riz cuit à la vapeur
- 58 **Riz Pulao :** 3,50 €
Riz Parfumé aux épices

Pain Cuit au Tandoor

- 59 **Naan au Fromage** 3,00 €
Pain au Fromage
- 60 **Naan Nature** 2,50 €
Pain cuit au Tandoor
- 61 **Lashuni Naan** 3,00 €
Pain parfumé à l'aïl

Délices Sucrés Desserts

- 63 **Gulab Jamun :** 5.50 €
Petits gâteaux ronds au lait concentré, garnis avec des pistaches et de la cardamome, le tout servi avec un épais sirop sucré.
- 64 **Pista Kulfi** 5.50 €
Crème glacée indienne, parfumée à la pistache et cardamome, présentée sous forme d'un petit cône.
- 65 **Café Gourmand Indien** 7.50 €
Petites mises en bouche sucrées accompagnées d'un café.
- 66 **Glaces/Sorbets (2 boules)** 5.50 €
(fruits de la passion, noix de coco, mangue, chocolat, citron, vanille)
- 68 **Dessert Mangue Noix de coco (Vegan)** 5.50 €