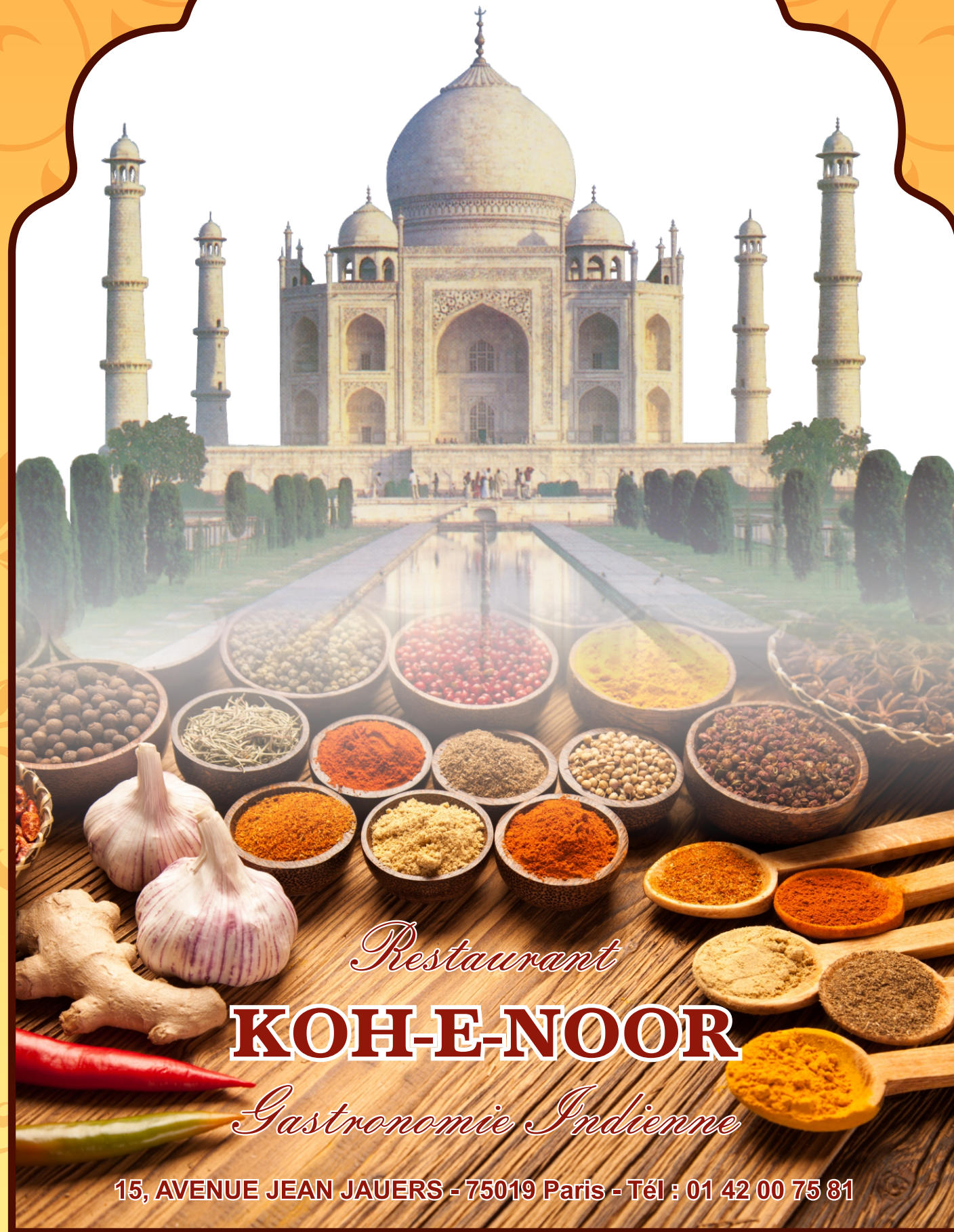


HALAL
حلال

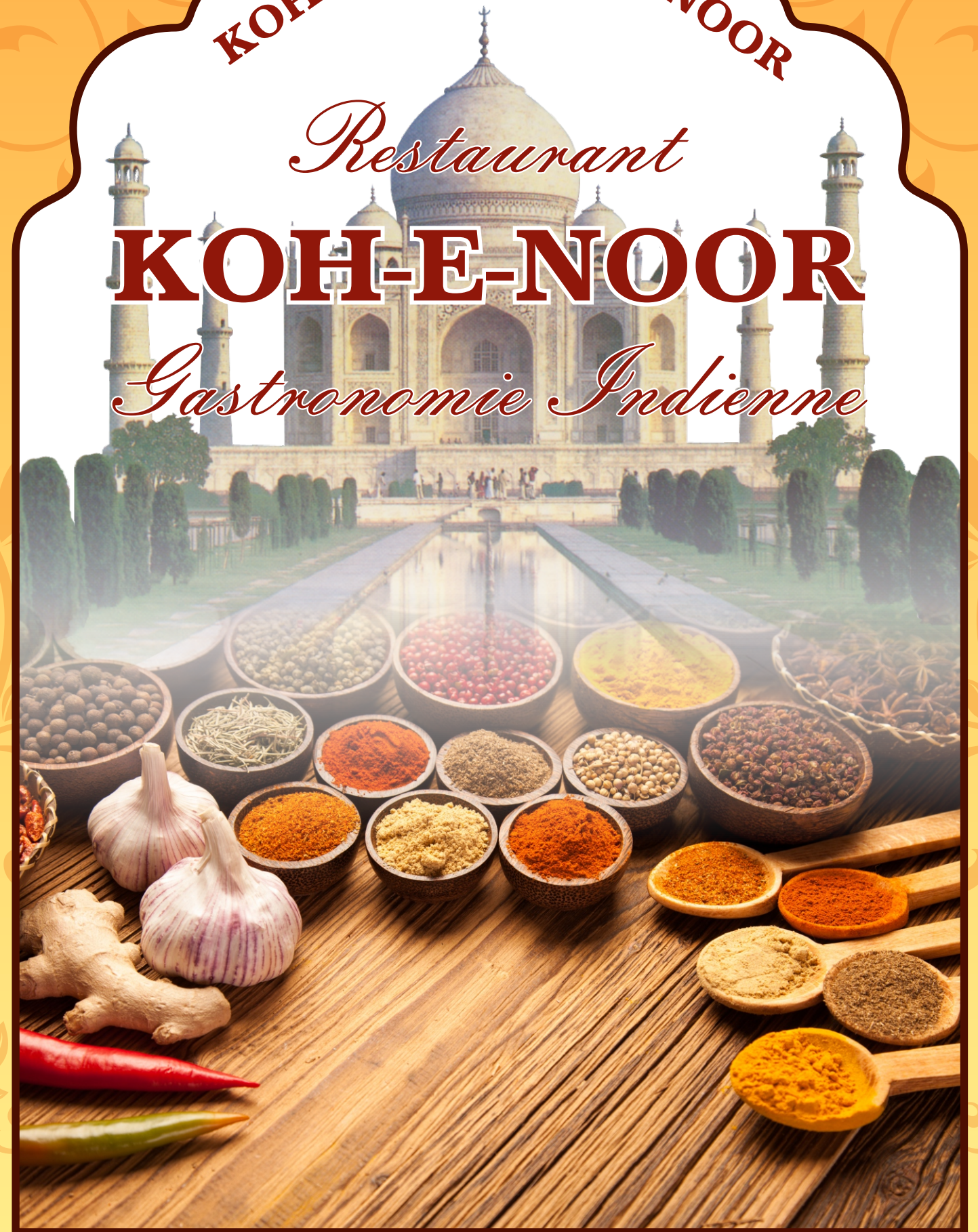
HALAL
حلال

KOH
E
NOOR

Restaurant
KOH-E-NOOR
Gastronomie Indienne



15, AVENUE JEAN JAUERS - 75019 Paris - Tél : 01 42 00 75 81



15, AVENUE JEAN JAUERS - 75019 Paris - Tél : 01 42 00 75 81

Lassi

Boisson Indienne à base de yaourt et lait

LASSI MANGUE SUCRÉ	4.00€
LASSI BANANE SUCRÉ	4.00€
LASSI ROSE SUCRÉ	4.00€
LASSI NATURE SALÉ	3.00€
LASSI SUCRÉ	3.00€
LASSI NATURE	3.00€
LASSI EPICÉ	3.00€

Boissons sans alcool

COCA 33cl	2.20€
COCA ZERO, LIGHT 33cl	2.20€
ORANGINA 33cl	2.20€
FANTA 33cl	2.20€
OASIS 33cl	2.20€
7UP 33cl	2.20€
ICE-TEA 33cl	2.20€
TROPICAL 33cl	2.20€
JUS DE FRUITS 25cl (Orange, ananas, mangue, abricot, pomme, banane)	2.50€
EVIAN 1L	3.50€
EVIAN ½ L	2.50€
BADOIT 1L	3.50€
BADOIT ½ L	2.50€
BADOIT ROSE 1L	3.50€
S.PELLEGRINO 1L	3.50€
S.PELLEGRINO ½ L	2.50€
PERRIER ½ L	2.50€
PERRIER 1L	4.00€
TONIC SCHWEPPE 25CL	3.50€

Menu Koh-e-Noor 20.00€

Conseillé par le Chef

Midi et Soir

Entrée

Servie avec cheese naan / Starter with cheese naan

SHEEK KEBAB

Agneau haché, coriandre et épices / Minced lamb, coriander and spices

ou **POULET TANDOORI**

Cuisse de poulet aux épices / Chicken leg with spices

ou **SAMOSASABZI**

Beignets de légumes peu épicés / Vegetables fritters little spicy

ou **SAMOSAVIANDE**

Beignets d'agneau peu épicés / Lamb fritters little spicy

ou **OIGNONS BHAJA**

Lamelles d'oignon marinés dans des épices variées, farine de pois chiche puis frites en beignets

Thin slices of onion marinated in various spices, chickpea flour then fried

PLATS

Servie avec rie safran / Main course with saffron rice

PALAK PANNEER

Epinards hachés, fromage indien, épicés/ Chopped spinach, indian, cheese, spicy

ou **POISSON CURRY**

curry traditionnel / Fish traditional curry

ou **CREVETTES CURRY**

curry traditionnel / Shrimps traditional curry

ou **POULET TIKKA MASSALA**

Morceaux de poulet désossés grillés dans un four indien, sauce, épices variées

boned pieces of chicken grilled in indian oven, sauce, various spices

DESSERT

HALWA (gâteau de semolina cake)

ou **GULAB JAMUN** Beignets au lait arrosés de sirop de safran

milk fritters with saffron sirop

ou **SORBET OU GLACE** 2 boules parfums au choix / Ice cream (2 flavours)

Menus

Thali Végétarien

15.00€

Midi et Soir

Assortiment

Servie avec du riz basmati et cheese naan
Assortiment served with basmati rice
and cheese naan

SAMOSA SABZI

Beignets de légumes peu épicés
Vegetables fritters little spicy

et DALL

Lentilles au beurre légèrement épicées
Lentils with butter moderately spicy

et PAKORA AUBERGINE

Beignets d'aubergine, farine de pois chiche,
épices variées

Eggplant fritters, chickpea flour, various spices

et RAITA

Concombre, peu épicé, yaourt
Cucumber, little spicy, yoghurt

et OIGNONS BHAJA

Lamelles d'oignon marinés dans des épices variées,
farine de pois chiche puis frites en beignets

Thin slices of onion marinated in various spices,
chickpea flour then fried

et ALOO PALAK

Pommes de terre et épinards hachés,
moyennement épicés

Potatoes, chopped spinach, moderately spicy

et MIX SABZI

Assortiment de légumes épicés
Spicy vegetables assortment

Dessert

HALWA

Gâteau de semoule / Semolina cake

ou GULAB JAMUN

Beignets au lait arrosés de sirop de safran
Milk fritters with saffron sirup

ou SORBET ou GLACE

1 boule parfum au choix / Ice cream (1 flavour)

Menu Koh-e-Noor

Midi 17.00€

Midi et Soir

Entrée

Servie avec naan (supplément cheese naan 1.50€)
Served with naan (cheese naan 1.50€)

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet aux épices
Chicken leg with spices

ou OIGNONS BHAJA

Lamelles d'oignon marinés dans des épices variées,
farine de pois chiche puis frites en beignets

Thin slices of onion marinated in various spices,
chickpea flour then fried

ou SAMOSA SABZI

Beignets de légumes peu épicés
Vegetables fritters little spicy

ou PAKORA AUBERGINE

Beignets d'aubergine, farine de pois chiche,
épices variées

Eggplant fritters, chickpea flour, various spices

ou RAITA

Concombre, peu épicé, yaourt
Cucumber, little spicy, yoghurt

Plat

Servie avec riz basmati / With saffron rice

POULET CURRY

Curry traditionnel / Chicken traditional curry

ou AGNEAU CURRY

Curry traditionnel / Lamb traditional curry

ou LEGUMES CURR

Curry de lentilles indiennes / Indian lentils curry

Dessert

HALWA

Gâteau de semoule / Semolina cake

ou GULAB JAMUN

Beignets au lait arrosés de sirop de safran
Milk fritters with saffron sirup

ou SORBET ou GLACE

1 boule parfum au choix / Ice cream (1 flavour)

Entrées Tandoori / Starters

BARA KABAB

Jarret d'agneau mariné aux épices variées / Lamb knuckle marinated with spices

5.00€

SAMOSSA SABZI

Beignets de légumes peu épicés / Vegetable fritters little spicy

4.00€

SAMOSSA VIANDE

Beignets d'agneau peu épicés / Lamb fritters little spicy

4.50€

POULET PANKHRE GRILLÉ

Pilon de poulet grillé aux épices / Grilled drumstick with spices

4.00€

GAMBAS TANDOORI

Gambas macérées dans des épices cuit au tandoor / Gambas steeped in spices aromate tandoor

15.50€

SHEEK KEBAB

Agneau haché, coriandre, épices, / minced lamb, coriander, spicy

4.50€

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet aux épices cuit au tandoor / chicken leg with various spices tandoori cooked

5.50€

POULET TIKKA

Poulet désossé mariné cuit au charbon / Boneless chicken marinated tandoori cooked

6.00€

AGNEAU TIKKA

Gigot d'agneau désossé mariné grillé au charbon / Boneless chicken marinated tandoori cooked

6.50€

FISH TIKKA

Poisson grillé en morceau / Grilled pieces of fish

6.00€

PAKORA AUBERGINE

Beignets d'aubergine, farine de pois chiche / Eggplant fritters chickpea flour with spices

4.00€

ALOO PAKORA

Beignets de pommes de terre farine pois chiche / potatoes fritters chickpea flour various spices

4.00€

RAITA

Concombre, carotte, peu épicé, yaourt / Cucumber, carote, little spicy yoghurt

3.50€

OIGNON BAJHA

Lamelles d'oignon marinées dans des épices variées, farine de pois chiche puis frites en beignet
Thin slices of onion marinated in various spices, chickpea flour then fried

4.50€

MIX GRILL KOH-E-NOOR

Cocktail grill, chef spécial pour 2 personnes / Combination of starters for 2 people

12.00€

MIX VÉG KOH-E-NOOR

Cocktail d'entrées végétarien pour 2 personnes / Combination vegetables starters for 2 people

9.00€

**Plats
Main Course**

Agneau / Lamb

AGNEAU CURRY <i>Curry traditionnel peu épicé / Traditionnal curry little spicy</i>	8.50€
AGNEAU ROGLIAN GOSHT <i>Curry traditionnel peu épicé / Traditionnal curry little spicy</i>	10.50€
AGNEAU KOH-E-NOOR <i>Curry aux amandes, noix cajou et crème fraîche / curry with almonds cashew fresh cream</i>	11.50€
AGNEAU PALAK <i>Curry aux épinards hachés / curry with almonds cashew fresh cream</i>	10,50€
AGNEAU VINDALOO <i>Curry aux pommes de terre / lamb curry with potatoes</i>	11.00€
AGNEAU PUNJABI <i>Curry type punjabi très épicé / punjabi style curry versy spicy</i>	10.50€
AGNEAU MATAR KEEMA <i>Agneau haché, petit pois, sauce curry / minced lamb with garden peas curry sauce</i>	10.50€
KOFTA KOH-E-NOOR <i>Boulettes de viande aux amandes et noix cajou / meatballs almonds cashew nuts little spicy</i>	11.50€
AGNEAU TIKKA MASALA <i>Agneau grillé cuit au tandoor, sauce masala / lamb grilled in tandoor cooked with masala</i>	11.00€

Poulet / Chicken

POULET CURRY <i>curry traditionnel / traditionnel curry</i>	7.50€
POULET KOH-E-NOOR <i>Poulet aux noix de cajou et crème fraîche / chicken pices cashew fresh cream</i>	10.00€
POULET PALAK <i>Poulet aux épinards hachés / chicken with chopped spinach</i>	9.00€
POULET VINDALOO <i>Poulet relevé aux pommes de terre / spicy curry with potatoes</i>	9.00€
BUTTER CHICKEN <i>Poulet grillé au tandoor puis cuisiné au beurre / griled chicken tandoor cooked with butter chicken</i>	10.50€
POULET MASALA <i>Epicé aux tomates et oignons / spicy chicken with tomatoes onions</i>	9.00€
POULET TIKKA MASALA <i>Poulet grillé cuit au tandoor, sauce masala / chicken grilled in tandoor cooked, sauce various spices</i>	10,50€

Tous nos plats sont épicés suivant la sensibilité de votre palais
Viande halal, pas d'accompagnement avec les plats

Main Express 9.90€

*Uniquement le midi sauf weekend-end et jours fériés
Only lunch time except week-end and public holidays*

Suggestion 1

POULET TANDOORI
*Cuisse de poulet aux épices cuit au tandoor
Chicken leg with carious spices tandoori cooked*

SAMOSSA
Beignets peu épicés / Fritters little spicy

MIX VEGETABLES
*Cocktail d'entrées végétarien
Combination vegetarian starters*

RIZ BASMATI / BASMATI RICE

Suggestion 2

POULET CURRY
Curry traditionnel / traditionnal curry

PAKORA AUBERGINE
*Beignets d'aubergine, farine de pois chiche
Eggplant fritters chickpea flour with spices*

PALAK PANEER
*Epinards hâchés, fromage blanc
Chopped spinach white cheese*

RIZ BASMATI / BASMATI RICE

Suggestion 3

KEEMA CURRY

RAITA
*Concombre peu épicé, yaourt
Cucumber little spicy yogurt*

CURRY D'AUBERGINE HACHÉE
*Aubergines hachées
Chopped eggplant*

RIZ BASMATI / BASMATI RICE

Suggestion 4

PAKORA AUBERGINE
*Beignets d'aubergine, farine de pois chiche
Eggplant fritters chickpea flour with spices*

PALAK PANEER
*Epinards hachés, fromage blanc
Chopped spinach withe cheese*

MIX VEGETABLES
*Cocktail d'entrées végétarien
Combination vegetable starters*

RIZ BASMATI / BASMATI RICE

Menu Midi 10.50€

Uniquement le midi sauf weekend-end et jours fériés
Only lunch tie except week-end and public holiday

Entrée

Servie avec nan (supplément cheese nan 1.50€)
Starter served with nan (cheese nan 1.5€)

PAKORA AUBERGINE

Beignets d'aubergine, farine de pois chiche, épices variées
Eggplant fritters, chickpea flour, various spices

ou RAITA

Concombre, peu épicé, yaourt
Cucumber, little spicy, yogurt

ou OIGNONS BHAJA

Lamelles d'oignon marines dans des épices variées,
Farine de pois chiche puis frites en beignets
Thin slices of onion marinated in various spices,
chickpea flour then fried

Plat

Servi avec du riz Basmati
Course with saffran rice

POULET CURRY

Curry traditionnel
Chicken traditional curry

ou BARTHA

Aubergines hachées, peu épicées
Chopped eggplant, little spicy

ou AGNEAU MATAR KEEMA

Agneau haché aux petits pois en sauce curry
légèrement épicée
Minced lamb with garden peas,
curry sauce moderately spicy

Dessert

HALWA Gâteau de semoule / Semolina cake
ou SORBET ou GLACE 1 Boule parfum au choix / Ice cream (1 flavour)

Menu Rapide 8.50€

Uniquement le midi sauf weekend-end et jours fériés
Only lunch tie except week-end and public holiday

Plat

Servi avec riz ou nan
Main course served with rice or nan

POULET CURRY Curry traditionnel / chicken traditional curry
ou SABZI CURRY Macédoine de légumes au curry / Mixed vegetables with curry

Dessert

HALWA Gâteau de semoule / Semolina cake
ou SORBET ou GLACE 1 boule parfum ou choix / ice cream (1 flavour)

Plats Main Course Poisson / Fish

POISSON CURRY 9.00€
Curry traditionnel / traditional curry

POISSON PUNJABI 9.00€
Poisson cuit au tandoor sauce punjabi / tandoor baked fish punjabi sauce

CREVETTES AU CURRY 9.00€
curry traditionnel / traditional curry

CREVETTES KOH-E-NOOR 9.60€
Crevettes aux noix de cajou et crème fraîche / shrimps cashew fresh cream

CREVETTES MASALA 9.50€
Crevettes décortiquées, sauce relevée / peeled shrimps curry, spicy sauce

CREVETTES MADRAS 9.50€
Crevettes parfumées aux épices indiennes / shrimps flavoured with indian spices

GAMBAS MASALA 17.50€
Gambas décortiquées marinées, cuites au tandoor / gambas peeled marinated cooked in tandoor

GAMBAS KOH-E-NOOR 18.50€
Gambas marinées, noix de cajou et crème et crème fraîche /
gambas marinated cashew nuts fresh cream

Curry de Légumes / Végétales

ALOO GOBI 6.90€
Chou-fleur, pommes de terre au curry / cauliflower, potatoes with little spicy curry

ALOO PALAK 7.20€
Pommes de terre et épinard hachés / potatoes & chopped spinach

MIX SABZI 6.90€
Assortiment de légumes peu épicés / vegetable assortment little spicy

PALAK PANNER 6.90€
Épinards hachés fromage blanc / chopped spinach white cheese

MATER PANEER 6.90€
Petits pois au fromage blanc / garden peas with white cheese

BARTHA 6.90€
Aubergines hachées peu épicées / chopped eggplant little spicy

DALL 6.90€
Curry de lentilles peu épicé / lentils curry little spicy

PUNJABI ALOO 6.90€
Curry de pommes de terre peu épicé / potatoes with little spicy

Biryanis

BIRYANI AGNEAU <i>Agneau désossé mijoté avec riz / boneless lamb simmered with rice</i>	12.00€
BIRYANI POULET <i>Poulet désossé mijotés avec riz / boneless chicken with saffran rice</i>	10.90€
BIRYANI LÉGUMES <i>Légumes mix mijotés avec riz / mix vegetables with rice</i>	9.90€
BIRYANI CREVETTES <i>Crevettes décortiquées mijotées avec riz / peeled shrimps simmered with rice</i>	12.50€
BIRYANI DU CHEF <i>Mixte biryani mijoté par le chef / mixed biryani by the chef</i>	13.50€

Pains / Bread

CHEESE NAN <i>Pain au fromage pâte blanche non levé / cheese bread with flour</i>	3.00€
NAN <i>Pain en pâte levée farine blanche / bread leavened dough</i>	1.50€
GARLIC NAN <i>Pain à l'ail pâte levée / garlic bread unleavened dough</i>	2.90€
CHAPATI <i>Pain beurré farine complète non levée / Buttered bread unleavened flour</i>	1.50€
PAROTA <i>Pain en pâte non levée / bread unleavened dough</i>	2.00€
PAROTA KOH-E-NOOR <i>Pain fourré petits pois pommes de terre / bread stuffed with garden peas potatoes</i>	1.50€
NAN LÉGUMES <i>Pain au mix légumes / Bread with mix vegetables</i>	3.50€
KEEMA NAN <i>Pain fourré d'agneau haché pâte levée / bread stuffed with minced lamb</i>	4.00€

Riz Basmati / Rice

RIZ SAFRAN <i>riz nature safrané / rice with saffran</i>	2.50€
RIZ KASHMIR <i>fruits secs, noix de cajou / dry fruits, cashew nuts</i>	4.20€
RIZ PULAO <i>riz basmati aux petits pois / Basmati rice with garden peas</i>	4.00€

Boissons Chaudes

CAFÉ	2.00€
CAFÉ CRÈME	3.00€
DARJEELING CARDAMOME	3.50€
THÉ MENTHE FRAICHE	3.00€
THÉ PUNJAB PRÉPARÉ AU LAIT	3.50€
THÉ AU JASMIN	3.00€

Desserts

KULFI <i>Glacé indienne au lait, cajou amandes / indian milk ice cream cashew almonds</i>	4.00€
HALWA <i>Gâteau de semoule / semolina cake</i>	3.00€
GULAB JAMUN <i>Beignets au lait arrosés de sirop de safran / milk fritters with saffran sirop</i>	3.00€
GAJOR HALWA <i>Gâteau de carottes pistaches amandes / carrots cake pistachio almonds cashez</i>	3.50€
SORBERTS ET GLACES <i>Vanille, mangue, citron vert, coco, passion, pistache, chocolat, rose, fraise Vanilla, mango, lemon, coconut, passion fruit, pistachio, chocolate, rose, strawberry</i>	3.00€

Menu Enfants 9,50€

POULET TIKKA
sans épices avec riz kashmir

GLACE ou HALWA
Gâteau de semoule / semolina cake

