



DEPUIS 1990



SOLEIL DE L'INDE

SPÉCIALITÉS INDIENNES & PAKISTANAISES



CARTE
DES PLATS



03 25 80 75 71

WWW.SOLEILDELINDE.COM

NOS MENUS (SAUF SAMEDI SOIR)

CHAQUE PLAT EST GARNI D'UN RIZ AU SAFRAN.

MENU VÉGÉTARIEN 15€

POUR COMMENCER, AU CHOIX

Nane fromage / Nane nature

POUR SUIVRE, AU CHOIX

Beignets d'aubergines /
Beignets de pommes de terre

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Dall / Champignons / Alou Matter
Alou Pallack / Alou Curry / Pallack
Penhir / Matter Penhir

FORMULE RAPIDE 10€ / 12€

MIDI 10€

SOIR 12€

POUR COMMENCER, AU CHOIX

Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX

Poulet Tandoori / Poulet Khasmiri
Poulet Curry / Bœuf Matter
Bœuf Masala / Pallack Penhir / Dall

MENU 16,90€

POUR COMMENCER, AU CHOIX

Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX

Poulet Tandoori / Seekh Kabab
Beignets d'aubergines /
Beignets de pommes de terre

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Bœuf Curry / Bœuf Matter
Poulet Curry / Poulet Masala
Poulet Khasmiri / Poisson Curry
Pallack Penhir

MENU 21,90€

POUR COMMENCER, AU CHOIX

Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX

Agneau Tikka / Poulet Tikka
Poisson Pakora / Beignets
d'aubergines / Samoussa

PLAT PRINCIPAL

Au choix sur la carte hors BIRYANIS

MENU SOLEIL DE L'INDE

TOUS LES JOURS, MIDI ET SOIR

25,00 €

POUR COMMENCER, AU CHOIX

Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX

MIXE PAKORA

Morceaux de poisson, aubergine
et oignons, trempés dans la farine
pois chiches et d'épices puis fris

MIXE GRILLADES

Un morceau de poulet tikka,
agneau tikka, seekh kabab

CREVETTES PAKORA

Crevettes décortiquées, trempées
dans la farine de pois chiches
et d'épices puis frites

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX SUR LA CARTE (HORS BIRYANIS)

Accompagnement : Riz safran ou
riz aux légumes

NOS ENTRÉES

POUR COMMENCER...

PAINS INDIENS



- NANE FROMAGE** / Pain blanc levé, fourré au fromage blanc, cuit dans le tandoor 4€
- KEEMA PARATA** / Pain complet, fourré au bœuf haché, cuit dans le tandoor 4€

POUR SUIVRE...

ENTRÉES



- POULET TANDOORI** / Cuisse de poulet sans peau, désossée puis marinée dans des épices indiennes puis grillée dans le tandoor 7€
- POULET TIKKA** / Morceaux d'escalopes de poulet marinés dans des épices indiennes puis grillés dans le tandoor 8€
- AGNEAU TIKKA** / Morceaux de gigot d'agneau désossés et dénervés, marinés dans des épices indiennes puis grillés dans le tandoor 9€
- SEEKH KABAB** / Gigot d'agneau et bœuf hachés, mixés avec des épices, oignons, ail, poivrons, coriandre et gingembre puis grillé dans le tandoor 7€
- GAMBAS TANDOORI** / Gambas décortiquées marinées dans des épices indiennes puis grillées dans le tandoor 16€
- MIXED GRILL** / Un morceaux de poulet, poisson, gambas et deux morceaux d'agneau grillés dans le tandoor 16€
- POISSON PAKORA** / Morceaux de filet de sole tropicale trempés dans la farine de pois chiches et d'épices puis fris 9€
- BEIGNETS D'AUBERGINES** / Morceaux d'aubergines trempés dans la farine de pois chiches et d'épices puis fris 6€
- BEIGNETS DE POMMES DE TERRE** / Morceaux de pommes de terre trempés dans de la farine de pois chiches et d'épices puis fris 6€
- MIXE PAKORA** / Morceaux de poisson, aubergine et pommes de terre trempés dans la farine de pois chiches et d'épices puis fris 10€
- CREVETTES PAKORA** / Crevettes décortiquées, trempées dans la farine de pois chiches et d'épices puis frites 9€
- SAMOUSSA** / Triangle fourré au bœuf, petits pois et pommes de terre parfumé aux épices 7€

NOS ACCOMPAGNEMENTS DE PLATS

- RIZ MAISON** / Macédoine de légumes cuite avec du riz basmati 6€
- RIZ SAFRAN** / Riz basmati cuit dans de l'eau et de l'huile parfumé aux épices indiennes 4€
- NANE NATURE** / Pain blanc levé cuit dans le tandoor 3€
- ROTI** / Pain complet nature cuit dans le tandoor 3€

NOS PLATS DE VIANDES

SERVIS SANS ACCOMPAGNEMENT

AGNEAUX • Origine : Royaume-Uni



- AGNEAU MAISON** / Morceaux de gigot d'agneau désossés et cuits dans une sauce aux amandes 12€
- AGNEAU CURRY** / Morceaux de gigot d'agneau désossés cuits dans une sauce indienne 🍛 11€
- AGNEAU PALLACK** / Morceaux de gigot d'agneau désossés et cuits avec des épinards au fromage blanc 🍛 12€
- AGNEAU BOTTI MASALA** / Gigot d'agneau haché, mixé avec des épices, oignons, poivrons, coriandre, ail, et saisi dans le tandoor puis cuits dans une sauce Masala avec tomates, poivrons et oignons 🍛 12€
- AGNEAU VANDALOU** / Morceaux de gigot d'agneau désossés cuits avec des pommes de terre dans une sauce vandalou 🍛🍛 12€
- AGNEAU MASALA** / Morceaux de gigot d'agneau cuits dans une sauce botti masala avec tomates, poivrons et oignons 🍛 14€

BŒUFS • Origine : France



- BŒUF PENHIR** / Gîte de bœuf dénervé, haché, cuit dans une sauce au fromage blanc 11€
- BŒUF CURRY** / Gîte de bœuf dénervé, haché, cuit dans une sauce indienne 🍛 10€
- BŒUF MATTER** / Gîte de bœuf dénervé, haché, cuit avec des petits pois dans une sauce indienne 🍛 11€
- BŒUF JALFREIZI** / Gîte de bœuf dénervé, haché cuit avec des pommes de terre dans une sauce jalfreizi avec des tomates et poivrons 🍛🍛 11€
- BŒUF MASALA** / Gîte de bœuf dénervé, haché cuit dans une sauce masala avec tomates, poivrons et oignons 🍛 11€

POULETS • Origine : France



- POULET SOLEIL DE L'INDE** / Morceaux d'escalopes de poulet marinés dans des épices indiennes, saisis dans le tandoor puis cuits dans une sauce aux amandes... 11€
- POULET CURRY** / Morceaux d'escalopes de poulet cuits dans une sauce indienne 🍛 10€
- POULET MASALA** / Morceaux d'escalope de poulet cuits dans une sauce masala avec tomates, poivrons et oignons 🍛 11€
- POULET KASHMIRI** / Morceaux d'escalopes de poulet cuits avec des pommes de terre dans une sauce kashmiri 🍛 11€
- POULET VANDALOU** / Morceaux d'escalopes de poulet cuits avec des pommes de terre dans une sauce vandalou 🍛🍛 11€
- POULET MADRAS** / Morceaux d'escalopes de poulet cuits dans une sauce madras 🍛🍛 11€
- POULET PALLACK** / Morceaux d'escalopes de poulet cuits avec des épinards au fromage blanc 12€

NOS PLATS DE POISSONS

SERVIS SANS ACCOMPAGNEMENT

POISSONS



- POISSON GOA** / Morceaux de filet de sole tropicale cuits dans une sauce au coco 12€
- POISSON CURRY** / Morceaux de filet de sole tropicale cuits dans une sauce indienne 🍛 11€
- POISSON MADRAS** / Morceaux de filet de sole tropicale cuits dans une sauce madras 🍛🍛 12€

CREVETTES



- CREVETTES GOA** / Crevettes décortiquées et déveinées cuites dans une sauce au coco 13€
- CREVETTE CURRY** / Crevettes décortiquées et déveinées cuites dans une sauce indienne 🍛 12€
- CREVETTE KARACHI** / Crevettes décortiquées et déveinées cuites avec des tomates, poivrons et oignons dans une sauce masala 🍛 13€
- CREVETTE VANDALOU** / Crevettes décortiquées et déveinées cuites avec des pommes de terre dans une sauce vandalou 🍛🍛 13€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

SERVIS SANS ACCOMPAGNEMENT

- DALL** / Lentilles d'Inde cuites dans une sauce indienne avec des tomates et des poivrons 8€
- CHAMPIGNONS** / Champignons cuits dans une sauce indienne avec des tomates et des poivrons 8€
- ALOU CURRY** / Morceaux de pommes de terre cuits dans une sauce indienne avec des tomates et des poivrons 8€
- ALOU PALLACK** / Morceaux de pommes de terre cuits avec des épinards dans une sauce indienne 8€
- MATTER PENHIR** / Petits pois cuits dans une sauce indienne avec du fromage blanc 8€
- PALLACK PENHIR** / Epinards cuits dans une sauce indienne avec du fromage blanc 8€

NOS BIRYANIS

Plat traditionnel à base de riz Basmati, épices, noix de cajou et raisins secs.
Plat complet servi avec une sauce au curry et du raita (Yaourt aux crudités)

- BIRYANIS POULET** 17€
- BIRYANIS AGNEAU** 19€
- BIRYANIS BŒUF HACHÉ** 17€
- BIRYANIS CREVETTES** 20€

DEPUIS 1990



SOLEIL DE L'INDE

SPÉCIALITÉS INDIENNES & PAKISTANAISES

**33, RUE DE LA CITÉ
10000 TROYES**

03 25 80 75 71

WWW.SOLEILDELINDE.COM

.....

**SALLE CLIMATISÉE • SUR PLACE OU À EMPORTER
OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE**