

Nos Naans

Cuisson traditionnelle au four tandoor

Naan Nature _____	3€
Galette fine à la farine de blé, cuite au tandoor	
Cheese Naan _____	4 ⁵⁰ €
Fourré au fromage fondant	
Cheese Naan Garlic _____	5€
Fromage fondant et ail frais	
Shimla Naan _____	5€
Fromage, fenugrec frais et piments	
Tikka Naan _____	5 ⁵⁰ €
Poulet mariné aux épices et fromage	
Roti _____	3€
Galette à la farine complète, cuite au tandoor	
Papadam _____	2 ⁵⁰ €
Galette croustillante à la farine de lentille	

Nos Entrées

Servies avec nos chutneys maisons



Poulet Tandoori _____	8€
Cuisse de poulet marinée aux épices et cuite au tandoor	
Seekh Kebab _____	8 ⁵⁰ €
Brochette de bœuf haché aux herbes et épices grillée au tandoor	
Gambas Tandoori _____	17€
Gambas marinées aux épices indiennes et grillées au tandoor	
NEW Poulet Pakora _____	8€
Morceaux de poulet frits, parfumés aux épices	
Baingan Pakora _____	6 ⁵⁰ €
Aubergines en beignets à la farine de pois chiche	
Samossas (Viande ou Légumes) _____	7€
Feuilletés maison garnis de viande ou de légumes parfumés	
NEW Dahi Puri _____	7 ⁵⁰ €
Bouchées garnies de pommes de terre, pois chiches et yaourt frais	
Mixed Grill Shimla _____	20€
Assortiment de poulet tandoori, seekh kebab, pakora et samossas	



Nos Plats

Servis avec riz basmati nature parfumé

Sauces douces et crémeuses

 Sauces douces et crémeuses	
 Butter Chicken _____	18€
Poulet grillé au tandoor, préparé en sauce douce avec une noisette de beurre et une pointe de crème	
Agneau Korma _____	20€
Plat royal au goût raffiné, composé de raisins secs, noix de coco, noix de cajou et d'une touche de crème	
 Crevettes Korma _____	19€
Décortiquées, en sauce douce et riche aux fruits secs et coco	

Sauces traditionnelles

 Sauces traditionnelles	
Poulet Curry _____	18€
Préparé en sauce maison à base d'épices indiennes	
 Poulet Tikka Massala _____	18€
Dés de poulet grillés au tandoor, sauce tomate aux poivrons finement épicée	
Crevettes Massala _____	19€
Décortiquées, en sauce relevée aux tomates et poivrons	
Saumon Massala _____	20€
Mariné aux épices indiennes, mijoté en sauce parfumée	
Aloo Keema _____	18€
Viande hachée de bœuf mijotée aux pommes de terre et aux épices	
Agneau Bharta _____	20€
Dés d'agneau mijotés avec aubergines préparées en sauce maison	

Sauces relevées

 Sauces relevées	
Poulet Madras _____	18€
Plat traditionnel du sud de l'Inde, préparé avec un curry madras épicé	
Agneau Vindaloo _____	20€
Plat relevé aux pommes de terre, préparé en sauce épicée traditionnelle	

RECOMMANDÉ PAR LE CHEF 

Végétariens

 Végétariens	
Palak Paneer _____	16€
Épinards hachés en sauce, parsemés de fromage	
Daal Tarka _____	16€
Plat traditionnel à base de lentilles en sauce	
Baingan Bharta _____	16€
Aubergines grillées au tandoor puis cuisinées aux épices fines	
NEW Chana Massala _____	16€
Pois chiches mijotés en sauce tomate aux épices indiennes	

Option : Remplacer par un riz Palao aux épices +2€

Nos Salades

Assiettes composées de crudités fraîches

Salade Tandoori _____	16€
Poulet grillé au tandoor, salade et crudités fraîches	
Salade Shimla _____	17€
Crevettes décortiquées, avocat, tomates et salade fraîche	
Salade Saumon _____	18€
Saumon grillé, salade composée et crudités fraîches	

Nos Riz Basmati

Riz cultivé près de la frontière indo-pakistanaise

Riz Parfumé _____	4€
Riz Palao _____	6€
Riz mijoté aux épices	

Nos Biryanis

Plat populaire et généreux, cuit au bouquet aromatique d'épices indiennes, à base de riz

Agneau _____	20€
Dés de gigot d'agneau tendre, découpés et dégraissés	
Poulet _____	18€
Dés de blanc de poulet marinés aux épices	
Crevettes _____	20€
Crevettes décortiquées, parfumées aux épices	
 Végétarien _____	16€
Mélange de légumes frais cuisinés aux épices	

Suggestion d'accompagnement : Raïta - Yaourt traditionnel aux tomates, concombres et cumin 4€



Menu Enfant

Poulet Tikka
ou Poulet Korma
Servi avec riz basmati & salade

1 Boisson + 1 Glace
Vanille ou fraise

12€

Plat Du Jour

Plat Du Jour
Accompagné de riz basmati parfumé

14€

Naan en supplément :
Nature +2€
Fromage +3€

Nos Boissons

Nos Cocktails

Shimla Sunrise 8€
Mangue du Pakistan, curcuma, pointe de safran
et un zeste de citron vert fraise

Mojito Fraise 8€
Fraises fraîches pilées, citron vert pressé minute,
légèrement sucré et rafraîchissant

Virgin Mojito 7⁵⁰€
Menthe fraîche pilée, citron vert pressé minute,
légèrement sucré et ultra rafraîchissant

Ginger Shimla 8€
Gingembre frais, infusion d'épices douces,
thym aromatique et fines bulles

Goa Beach 7⁵⁰€
Orange, fruit de la passion, ananas
et touche délicate de vanille



Menu Dégustation

Disponible les midis en semaine uniquement

Une entrée au choix

Baingan Pakora
Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches

Poulet Tandoori
Cuisse de poulet marinée et grillée au tandoor

Samossas Viande
Feuilletés garnis de viande hachée

Un plat au choix

Poulet Curry
Poulet mijoté en sauce

Matar Keema
Viande hachée aux petits pois

Palak Paneer
Épinards en sauce et fromage

20€

Accompagné de riz basmati parfumé
et d'un naan (nature ou fromage)

Nos Lassis Maison

Lassi Mangue 6€
Yaourt frais mixé à la mangue. Doux, onctueux
et rafraîchissant

Lassi Banane 6€
Yaourt frais et banane mixée. Texture épaisse
et naturellement sucrée

NEW

Lassi Fraise 6€
Yaourt frais mixé aux fraises. Fruité, léger
et très frais

Lassi Nature (sucré ou salé) 5⁵⁰€
Yaourt frais nature, au choix légèrement
sucré ou salé. Simple et traditionnel



Nos Desserts

Les Traditionnels

Kulfi 6⁵⁰€
Glace traditionnelle maison (pistache ou coco)

Gulab Jamun 6€
Deux beignets de semoule servis chauds
dans un sirop parfumé

Halwa 6€
Gâteau de semoule maison aux fruits secs,
servi chaud

Les Incontournables

Crème Brûlée Maison 7⁵⁰€
Parfumée à la rose et à la cardamome

Fondant au Chocolat 7⁵⁰€
Cœur fondant accompagné d'une glace vanille

Tiramisu Maison 7⁵⁰€
Parfum au choix : caramel, chocolat ou
pistache-ramboise (nouveau)



Boissons Fraîches

Soft 33cl 4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier

Soft 25cl 4€
Orangina, Ice Tea, Sprite, Schweppes,
Fanta

Jus de Fruits 20cl 4€
Orange, mangue, ananas, litchi

Diabolo 25cl 4€
Fraise, pêche, grenadine, citron,
menthe

Eau Minérale Naturelle 75cl 5⁵⁰€

Eau Pétillante 75cl 5⁸⁰€

NEW

Boissons Chaudes

Expresso 2²⁰€

Décaféiné 2²⁰€

Thé Menthe Maison 4€

Thé Jasmin 3⁵⁰€

Thé Chaï du Shimla 4⁵⁰€

Thé noir infusé aux épices : canelle,
cardamome, clou de girofle, gingembre

Nos infusions 3⁵⁰€
Verveine, gingembre

Golden Latte 5⁵⁰€

Lait végétal chaud infusé au gingembre
frais, clou de girofle, safran et curcuma.
Boisson douce, réconfortante et parfumée

Suivez notre actualité

04.78.93.69.23

Nos horaires :
Lundi à Jeudi | 12h-14 / 19h-22h
Vendredi | 19h-22h30
Samedi | 12h-14h / 19h-22h30



@le_shimla



LeShimla

NOTRE CARTE