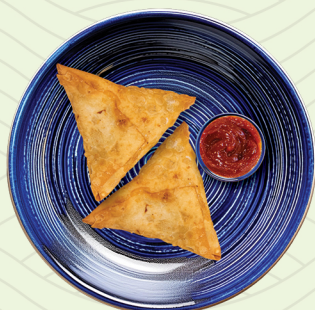




Le Safran

RESTAURANT INDIEN





Spirits / Alcool



Bière Indienne (33 cl / 65 cl)	4.50€ / 8.00€
Bière Leffe Blonde / Kronenbourg (25 cl / 50 cl)	3.50€ / 6.20€
Vin (rosé, rouge, blanc) verre / bouteille	3.00€ / 12.00€

Bailey's (4cl)	4.50€	Peppermint (4cl)	3.50€
Captain Morgan (4 cl)	5.00€	Ricard (2cl)	2.50€
Jack Daniel Whiskey (4cl)	6.00€	Rhum Blanc (4cl)	3.00€
Jagermeister (4cl)	4.00€	Rhum Ambre (4cl)	4.00€
Jet 27 (4cl)	3.50€	Rhum Arrangé (4cl)	4.00€
Malibu (2cl)	2.50€	Tequila Shooter	2.00€
Martini Blanc (4cl)	4.00€	Vodka (4cl)	3.00€
Martini Rouge (4cl)	4.50€	Whiskey Grant's (4cl)	3.00€
Menthe Pastille (2cl)	2.50€	Whisky Jameson (4cl)	4.00€
Pastis (2cl)	2.50€	1664 Bière	4.50€
Desperados Bière	5.50€		

Autres Boissons:

Coca Cola, Coca Cola sans sucre	2.00€	Red bull	2.30€
Bouteille d'eau (50 cl / 100 cl)	2.00€ / 4.00€	Sprite, Orangina	2.00€
Bouteille d'eau gazeuse	2.30€	Café, Thé	2.00€
Minute Maid jus d'Orange	2.50€	Café au Lait	2.30€
Jus d'Orange ou D'Ananas	3.00€	Bière sans alcool	5.50€

Boissons de Spécialité



Lassi à la Mangue 5.00€

Boisson rafraîchissante à base de yaourt, mélangée à des mangues fraîches et juteuses



Lassi à la rose 4.50€

Boisson rafraîchissante à base de yaourt, agrémentée de sirop de rose pour une saveur florale et sucrée

Lassi Nature (salée ou sucrée) 3.50€

Boisson traditionnelle indienne rafraîchissante à base de yaourt

Limonade (salé ou sucré) 2.00€

Limonade à l'indienne, agrémentée de quelques herbes pour un effet rafraîchissant

Thé à la « Masala » 3.00€

Thé chaud infusé d'épices et d'herbes pour une expérience sensorielle réconfortante

Masala Chaï (thé aux épices à l'indienne) 3.50€

Thé indien traditionnel avec des épices infusées dans du lait pour une délicieuse expérience aromatique

Veuillez communiquer votre niveau d'allergène/végétalien/épice à notre personnel.



Spécialité Maison



Menu à Volonté

Midi 16,99 € | Soir : 21,99 €

Profitez de nos 4 entrées, 3 plats, 2 accompagnements
et 2 desserts... le tout à volonté !

Entrées

Samosa ----- 4.50€ / 5.50€
(Légumes ou Poulet)

Beignets frits indiens farcis aux pois, pommes de terre ou poulet épicé

Pakora ----- 5.00€ / 6.00€
(Oignon ou Crevette)

Petits beignets indiens faits à base de farine de pois chiches, avec des épices, fourrés d'une délicieuse sélection d'ingrédients au choix

Paneer Tikka ----- 7.50€
Cubes de fromage indien « paneer » marinés dans un mélange de yaourt, d'épices et d'herbes, puis grillés à la perfection.

 **Poulet Tikka** ----- 7.50€
Morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt, d'épices et d'herbes, puis grillés à la perfection.

Crevette Tikka ----- 9.00€
Crevettes marinées dans un mélange de yaourt, d'épices et d'herbes, puis grillées à la perfection.

 **Poulet Tandoori** ----- 7.50€
Poulet mariné toute la nuit dans un mélange authentique de yaourt, d'épices et d'herbes, puis cuit dans notre four tandoor traditionnel

Bœuf Frit à Sec ----- 8.50€
Morceaux de bœuf trempés dans une pâte de farine de maïs, puis sautés avec des oignons, pour une texture croustillante et une saveur riche

Poisson Tikka ----- 8.50€
Morceaux de poisson sans arêtes marinés dans du yaourt, des épices et des herbes, tendres et légèrement grillés

Beignets De Poivron ----- 7.50€
Des rondelles de poivron frais trempées dans une pâte épicée, puis frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Gobi 65 ----- 7.50€
Chou-fleur frit croustillant, sauté avec des épices, des feuilles de curry et des piments verts.

Salade et Raita

Boondi Raita ----- 4.50€
Un mélange rafraîchissant de yaourt et de boulettes de farine de pois chiches frites appelé « boondi »

Raïta à l'oignon ----- 4.50€
Du yaourt frais mélangé à des oignons finement hachés, des épices douces et des herbes pour un accompagnement frais et rafraîchissant.

Veuillez communiquer votre niveau d'allergène/végétalien/épicé à notre personnel.

 Spécialité Maison

Soupes

Dal Palak Shorba

Délicieux potage indien concocté avec des épinards frais et des lentilles avec des épices, aussi délectable que bénéfique pour la santé

5.50€



Soupe De Poulet à la Coriandre

Soupe indienne préparée à base de bouillon de poulet et généreusement garnie de coriandre et d'une symphonie d'épices

6.00€



Plats Végétariens



Paneer Makhani (Paneer Butter Masala)

Onctueuse danse de saveurs où se marient à la perfection des cubes de fromage indien et une sauce tomate divinement crémeuse

9.50€



Palak Paneer

Sauce veloutée concoctée avec du fromage indien, des épinards et un mélange d'épices aromatiques, pour une explosion de saveurs en bouche

9.50€



Baingan Bharta

Un mélange d'aubergines hachées à l'indienne, sublimement épicé et délicieusement aromatisé pour une exquise fusion de saveurs

8.00€



Dal Tadka

Sauce à base de lentilles écrasées et rehaussée de riches épices pour une saveur unique (option végétalienne disponible)

7.00€



Curry de Légumes Assortis

Légumes variés cuits dans une sauce légèrement épicée et savoureuse.

7.00€



Paneer Aux Petits Pois

Du paneer tendre et des petits pois cuits dans une sauce tomate riche et épicée.

7.00€



Plats au Poulet



Murgh Makhani (Butter Chicken)

Une danse onctueuse de saveurs qui combine parfaitement le poulet tandoori désossé avec une sauce tomate divinement crémeuse

11.50€



Poulet Vindaloo

Sauce indienne préparée avec du poulet, du tomate, du poivre, réputé pour ses saveurs ardentes

11.50€



Poulet Tikka Masala

Sauce concoctée avec harmonie, mêlant poulet, ail et cardamome, ainsi que des épices à base de tomate

11.50€



Korma De Poulet Crémeux (Noix de cajou/Crème)

Du poulet succulent cuit dans une sauce onctueuse, légèrement épicée et crémeuse.

11.50€



Poulet Palak

Des morceaux de poulet cuits dans une onctueuse purée d'épinards aux épices douces pour une saveur riche et terreuse.

11.50€



Poulet Masala

Poulet cuits dans une sauce épicée à l'oignon et à la tomate, agrémentée d'épices aromatiques pour un goût riche et savoureux.

11.50€



Poulet Kadaï

Du poulet cuit avec des oignons, des poivrons, des tomates et des épices fraîchement moulues pour une saveur fumée et prononcée.

11.50€



Veuillez communiquer votre niveau d'allergène/végétalien/épicé à notre personnel.



Spécialité Maison



Plats De Bœuf



Bœuf Ularthu

Bœuf sauté aux oignons et aux épices parfaitement mélangées, plat signature de l'État du Kerala dans le sud de l'Inde.

12.50€



Curry de Bœuf

Du bœuf tendre mijoté dans une sauce épicée aux oignons et aux tomates pour une saveur riche et savoureuse.

12.50€

Plats d'Agneau

Khorma d'Agneau

Du mouton tendre cuit dans une sauce onctueuse à la crème et aux noix de cajou, riche et légèrement épicée.

12.50€

Agneau Vindaloo

Sauce indienne préparée avec d'agneau, du tomate, du poivre, réputé pour ses saveurs ardentes

12.50€



Plats au Poisson / Crevettes

Poisson Moilee

Ragoût crémeux au poisson, une tradition du Kerala, dans le sud de l'Inde, préparé avec une sauce crémeuse à la noix de coco, des tomates et du poivre, de l'ail, idéal pour ceux qui ne sont pas amateurs de plats épicés

10.00€



Crevette Tikka Masala

Onctueuse danse de saveurs où se marient à la perfection des crevettes et une sauce tomate divinement crémeuse

12.50€



Crevette Moilee

Ragoût crémeux aux crevettes, traditionnel du sud de l'Inde, préparé avec du lait de coco, des tomates et du poivre, idéal pour ceux qui ne sont pas amateurs de plats épicés

12.50€

Poisson Tikka Masala

Morceaux de poisson tikka grillés mijotés dans une sauce tomate riche et épicée.

12.50€

Riz et Biryani



Riz Le Safran

Riz blanc avec infusion de cannelle, de cardamome et de safran

4.50€

Pulao Aux Pois

Plat de riz à la marmite avec des pois et des épices, idéal à déguster avec un curry indien

4.00€



Biryani (Poulet ou Agneau)

Riz mélangé et immergé dans des épices et votre garniture préférée, un plat indien signature et classique consommé à travers tout le sous-continent indien

11.00€ / 13.00€



Biryani (Bœuf ou Crevettes)

Riz mélangé et immergé dans des épices et votre garniture préférée, un plat indien signature et classique consommé à travers tout le sous-continent indien

12.50€ / 13.50€



Biryani Legumes

Riz parfumé cuit avec un mélange de légumes épicés et d'herbes aromatiques.

12.50€



Veuillez communiquer votre niveau d'allergène/végétalien/épicé à notre personnel.



Spécialité Maison





Riz Jeera

Du riz basmati parfumé aux graines de cumin aromatiques et légèrement sauté au ghee, simple mais savoureux avec tout curry.

4.50€



Pain



Naan Nature

Feuille de pain, confectionnée à partir de farine de blé et cuite sur les parois ardentes d'un four tandoor

3.00€



Naan au fromage

Feuille de pain, confectionnée à partir de farine de blé et cuite sur les parois ardentes d'un four tandoor, enveloppée de fromage fondant tandoor

3.50€

Naan à l'ail

Feuille de pain, confectionnée à partir de farine de blé et cuite sur les parois ardentes d'un four tandoor, enveloppée d'ail

3.00€



Naan au fromage et à l'ail

Feuille de pain, confectionnée à partir de farine de blé et cuite sur les parois ardentes d'un four tandoor, enveloppée de fromage fondant et d'ail pour une touche savoureuse

4.00€

Desserts



Gulab Jamun

Gâteaux de lait frits, puis trempés et enrobés d'un sirop à l'eau de rose pour une douceur fondante

4.50€

Kulfi (Pistachio, Mango)

Glace à l'indienne entièrement composée de lait et d'une infusion de cardamome, parfaite pour se sucrer le bec après un délicieux repas

5.00€

Soan Papdi

Un gâteau indien traditionnel sucré et feuilleté qui fond dans la bouche.

4.50€

Glace Vanille (garniture de sauce au chocolat, à la rose ou à la mangue pour 0,50€)

Une glace à la vanille classique avec un peu de sirop sur le dessus !

4.00€

Riz Kheer

Riz au lait crémeux cuit lentement avec du lait, du sucre et parfumé à la cardamome

4.50€

Halwa Aux Carottes

Dessert sucré et crémeux à base de carottes, de lait, de sucre et de noix.

4.50€

Prix service compris dans les prix mentionnés.

N'hésitez pas à nous demander toute information concernant les allergènes présents dans les plats et à nous informer de vos besoins spécifiques. L'origine du viande peut être trouvée l'affichette au restaurant.

Eau potable gratuite disponible sur demande.

📍 Le Safran, 25 Rue du Val de Braye, Bessé-sur-Braye, 72310

🌐 www.safranrestaurant.fr ☎ +33 6 52 39 41 63

Veuillez communiquer votre niveau d'allergène/végétalien/épice à notre personnel.



Spécialité Maison

