

ENTRÉES

1. VEG PAKORA 5 PIÈCES 5.00€

oignons, farine de pois-chiches, pomme de terre, piment vert, coriandre, sel, huile végétale

2. PANEER PAKORAS 5 PIÈCES 6.00€

fromage, oignons, farine de pois-chiches, piment vert, coriandre, cumin, sel, huile végétale

3. CHICKEN PAKORAS 5 PIÈCES 6.00€

oignons, farine de pois-chiches, piment vert, coriandre, cumin, sel, huile végétale

4. SCAMPIS PAKORAS 5 PIÈCES 9.00€

beignets de scampis frites en farine de pois-chiches

5. OIGNONS BAHJI 5 PIÈCES 6.00€

oignons, farine de pois-chiches, épices

6. VEG SAMOSAS 2 PIÈCES 5.00€

pomme de terre, oignons, petits pois, coriandre, cumin, sel, tumeric, garam massala, pâte feuilletée



7. MEAT SAMOSAS 2 PIÈCES 5.00€

viande hachée, oignons, petits pois, coriandre, cumin, sel, tumeric, garam massala, pâte feuilletée

8. CHICKEN SAMOSAS 2 PIÈCES 5.00€

poulet, oignons, coriandre, cumin, sel, tumeric, garam massala, pâte feuilletée

9. VELOUTÉ DAAL 5.00€

lentilles de corail au lait de coco

10. RAITA 5.00€

yahourt légèrement assaisonnée, concombre, tomates, oignons

11. SALADE TAJ MAHAL 8.00€

salade exotique avec Paneer (fromage cottage)

12. SALADE TANDOORI 12.00€

salade exotique avec Paneer (fromage cottage)

13. SAMOSA CHAAT 9.00€

Samosa Veg avec Raita et sauce maison



TANDOORI GRILL

14. SEEKH KEBABS 3 PIÈCES 7.00€

garnade de viande hachée, oignons, coriandre, piment vert, cumin, sel

15. TIKKA BOTI 6 PIÈCES 6.00€

blanc de poulet, yahourt, jus de citron, paprika, coriandre, cumin, sel, ail

16. PRAWN TANDOORI 5 PIÈCES 14.00€

scampis marinés dans du yahourt, piment vert, ail, coriandre, cumin, sel

17. CHICKEN TANDOORI 1 PIÈCE 5.00€

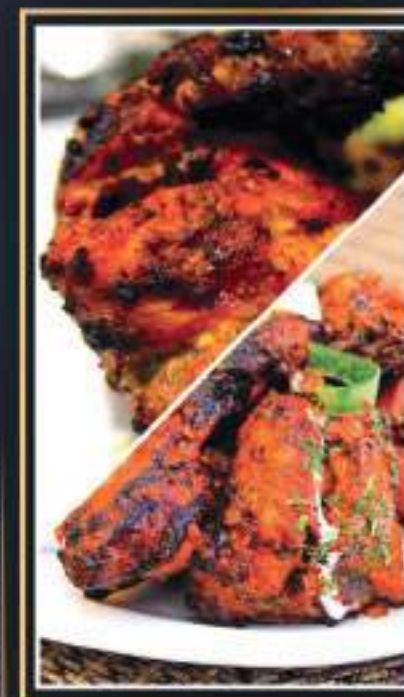
cuisse de poulet marinée au four d'argile

18. TANDOORI WINGS 5 PIÈCES 8.00€

ailes de poulet marinées au four d'argile

19. MALAI TIKKA BOTTI 5 PIÈCES 12.00€

blanc de poulet, yaourt, jus de citron, épice et mozzarella



TANDOORI MIXED GRILL

/ SERVI EN PLAT OU EN ENTRÉE POUR 2 PERS. / 15.00€ -

20. SEEKH KEBABS 2 PIÈCES

viande hachée, oignons, coriandre, piment vert, cumin, huile végétale

21. CHICKEN TANDOORI WINGS 3 PIÈCES

ailes de poulet, yahourt, gingembre, huile végétale

22. CHICKEN TIKKA BOTI 2 PIÈCES

blanc de poulet, oignons, gingembre, curcuma, coriandre, cumin, sel, piment rouge, piment vert, huile végétale, jus de citron

23. CHICKEN TANDOORI 1 PIÈCE

cuisse de poulet, yahourt, gingembre, huile végétale



PLATS À BASE DE POULET

/ TOUS NOS PLATS A BASE DE POULET / 14.00€ -

40. CHICKEN BIRYANI

cuisse de poulet, riz mijoté au poulet et parfumé aux différentes épices

41. BUTTER CHICKEN

cuisse de poulet grillée au beurre dans une sauce écrémée avec des fines herbes

42. CHICKEN JALFREZI

blanc de poulet grillée au beurre dans une sauce écrémée avec des fines herbes

43. CHICKEN TIKKA MASSALA

blanc de poulet grillé préparé dans une sauce aux tomates et poivrons

44. CHICKEN MADRAS

blanc de poulet macéré à la sauce traditionnelle madras

45. CHICKEN KASHMIR

blanc de poulet, morceaux de poulet, noix de cajou, crème fraîche

46. CHICKEN KARAHI

blanc de poulet cuit avec des pistaches, amandes, noix de cajou, crème

47. CHICKEN VIANDALOO

cuisse de poulet macérée et préparée dans une sauce traditionnelle

48. CHICKEN SRI LANKA

curry de poulet au lait de coco à la manière Sri Lankaise

49. CHICKEN KORMA

curry de poulet avec sauce crémeuse et amandes

50. CHICKEN DOPIZA

blanc de poulet en sauce à base d'oignon et épices

51. NEPALI CHICKEN MASSALA

poulet cuit dans une sauce noix de coco avec des épices et fines herbes

52. CHICKEN TIKKA DHANSAK

poulet mariné et mixé avec des lentilles

53. CHICKEN BHUNA

poulet dans une sauce sèche relevée avec des tomates, oignons et gingembre

54. CHICKEN TIKKA SAAG

poulet mixé avec des épinards, épices douces et fenugrec

55. CHICKEN MALAYA

poulet accompagnée d'une sauce d'ananas crémeuse

56. CHICKEN BALTI

blanc de poulet préparé dans une sauce à base d'oignons, tomates, gingembre, ail, 52 épices, légèrement relevée

57. BOMBAY CHICKEN

blanc de poulet en curry traditionnel, petit pois, poivron et crème

58. DELHI CHICKEN

curry traditionnel avec légumes et blanc de poulet

59. CHICKEN CURRY

curry de poulet traditionnel

PLATS À BASE D'AGNEAU

/ TOUS NOS PLATS À BASE D'AGNEAU / 15.00€ -

60. LAMB BIRYANI

riz parfumé avec 52 épices couplé à des fines herbes dans un curry d'agneau aromatisé

61. LAM KORMA

curry d'agneau aux noix de cajou, amandes, crème fraîche

62. ROGAN JOSH

le Rogan Josh est un plat épicé d'agneau originaire du Cachemire

63. LAM SRI LANKA

curry d'agneau au lait de coco à la manière Sri Lankaise

64. LAMB JALFREZI

agneau mariné puis préparé dans une sauce aux poivrons, oignons et épices

65. LAMB DOPIAZA

agneau dans une sauce à base d'oignons crus et cuits

66. LAMB CURRY

curry d'agneau traditionnel

67. PALAK GOSHT

curry d'agneau aux épinards et épices

68. LAMB BALTI

agneau dans une sauce relevée avec 52 épices

69. LAMB MADRAS

agneau macéré à la sauce traditionnelle Madras

70. LAMB TIKKA MASSALA

agneau grillé dans une sauce aux tomates et poivrons

71. DELHI LAMB

curry traditionnel avec légumes et agneau



ACCOMPAGNEMENTS

81. TANDOORI NAAN 2.00€
pain indien nature cuit dans le tandoor

82. BUTTER NAAN 3.00€
pain indien au beurre cuit dans le tandoor

83. SESAME NAAN 4.00€
pain indien au sésame cuit dans le tandoor

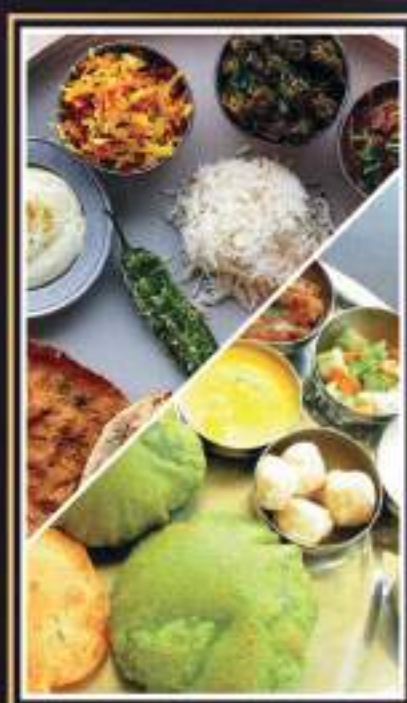
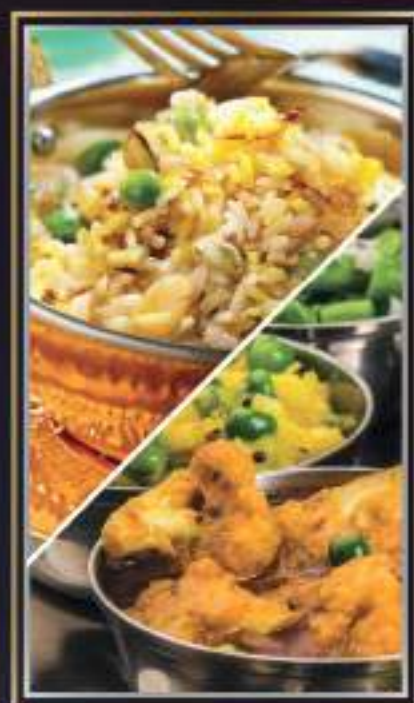
84. CORDIANDER NAAN 4.00€
pain indien à la coriandre cuit dans le tandoor

85. CHEESE NAAN 5.00€
pain indien au fromage cuit dans le tandoor

86. GARLIC NAAN 5.00€
pain indien à l'ail cuit dans le tandoor

87. PESHWARI NAAN 7.00€
pain indien aux amandes, raisins et coriandre cuit dans le tandoor

*Tandoor : four traditionnel en terre cuite



88. NUTELLA NAAN 6.00€
pain indien enrobé de Nutella cuit dans le tandoor

89. RIZ BASMATI 3.00€
riz Basmati parfumé au safran

90. RIZ AUX LÉGUMES 7.00€
riz Basmati cuit avec des légumes

91. ROYAL BASMATI 10.00€
riz sautés aux amandes, noix de cajou, raisins et safran

EGG FRIED RICE 8.00€
œuf, oignons et coriandre, riz Basmati

BASMATI RICE PULAO 5.00€
cumin sauté avec riz Basmati

NAAN DU CHEF 8.00€
pain indien au fromage, ail et coriandre

PAPARDAM 1 PIÈCE 1.00€

BOISSONS

/ LES SOFTS -

EAU PLATE	2.00€
COCA-COLA, ZERO, LIGHT	2.00€
FANTA	2.00€
SPRITE	2.00€
TROPICO	2.00€
SCHWEPES TONIC	2.00€
SCHWEPES AGRUMES	2.00€
GINI LEMON	2.00€
OASIS TROPICAL	2.00€
ORANGINA	2.00€
RED-BULL	2.50€
SAN PELLEGRINO	2.50€
PERRIER	2.50€
JUS DE MANGUE	5.00€

/ BIERES 0% D'ALCCOL -

JUPILER	3.00 €
HOEGAARDEN BLANCHE	3.00 €
HOEGAARDEN ROSÉE	3.00 €
MAES	4.00 €
CARLSBERG	4.00 €

/ LASSIS - SMOOTHIES

NATURE	4.00€
SUCRÉ OU SALÉ	4.00€
MANGUE	5.00€
COCO MANGO	5.00€
EXOTIQUE	5.00€
FRAISE	5.00€
MELON POP	5.00€
ULTRA VIOLET	5.00€
TROPICAL	5.00€
FRESH	5.00€
ROYAL	6.00€

/ Eaux & Boissons en Grande Bouteille / 6.00€ -

LEFFE BLONDE	4.00 €
SHANDY	5.00 €
TANGO	5.00 €
STELLA ARTOIS	3.00 €



ROYAL TANDOORI MIXED GRILL

/ SERVI AVEC 1 NAANS NATURE 2 PERS. / 35.00€ -

23. SEEKH KEBABS 2 PIÈCES

viande hachée, oignons, coriandre, piment vert, cumin, huile végétale

24. CHICKEN TANDOORI WINGS 6 PIÈCES

ailes de poulet, yaourt, gingembre, huile végétale

25. CHICKEN TIKKA BOTI 4 PIÈCES

blanc de poulet, oignons, gingembre, curcuma, coriandre, cumin, sel, piment rouge, piment vert, huile végétale, jus de citron

26. CHICKEN TANDOORI 2 PIÈCE

cuisse de poulet, yaourt, gingembre, huile végétale

27. PRAWN TANDOORI 4 PIÈCES

scampis marinés dans du yaourt, piment vert, ail, coriandre, cumin, sel, huile végétale



RECOMMANDATIONS DU CHEF

28. PALAK PANEER

épinards préparés avec des cubes de fromage indien

11.00€

29. CHICKEN TIKKA MASSALA

blanc de poulet grillé dans une sauce aux tomates et poivrons

14.00€

30. BUTTER CHICKEN

cuisse de poulet grillée au beurre dans une sauce écrémée avec des fines herbes

14.00€

31. CHICKEN KASHMIR

blanc de poulet mariné dans une sauce douce et crémeuse

14.00€

32. NEPALI CHICKEN MASSALA

poulet cuit dans une sauce au noix de coco avec des épices et fines herbes

14.00€

33. CHICKEN OR LAMB MADRAS 14.00€

sauce macérée avec un curry traditionnel épicé

34. CHICKEN OR LAMB VIANDALOO

curry d'agneau ou de poulet mijoté avec des piments et épicé

15.00€

35. KEEMA SHEEMLA MIRCH

haché de boeuf mijoté dans des épices et couplé avec une sauce aux poivrons

15.00€

36. BIRYANI DU CHEF

riz parfumé avec 52 épices, couplé avec des fines herbes, mixé avec du poulet, agneau et scampis

16.00€

37. CHEF TIKKA MASSALA

le plat le plus populaire de la cuisine indienne, poulet mi-cuit dans un four d'argile avec scampi et agneau, préparé avec une délicieuse sauce Massala

16.00€

38. CHEF MADRAS 16.00€

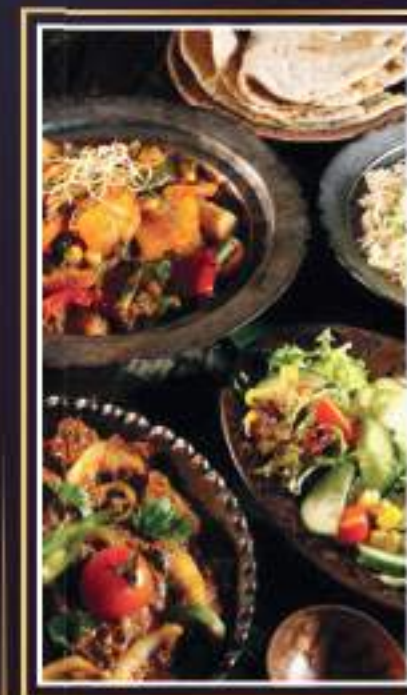
sauce curry avec poulet, scampi et agneau assez épicé, tomates, crème

16.00€

39. BALTI DU CHEF 16.00€

blanc de poulet, scampi et agneau préparé dans une sauce à base d'oignons, tomates, gingembre, ail et 52 épices légèrement relevées

16.00€



PLATS VÉGÉTARIENS

/ TOS NOS PLATS VÉGÉTARIENS / 11.00€ -

72. PALAK PANEER

épinards à l'indienne avec des cubes de fromage blanc cuits

73. MIXED VEG

légumes aux épices vertes et coriandre, préparé à la manière du Nord de l'Inde

74. DAAL

lentilles jaunes, préparation traditionnelle du Sud de l'Inde

75. CHANA ALOO

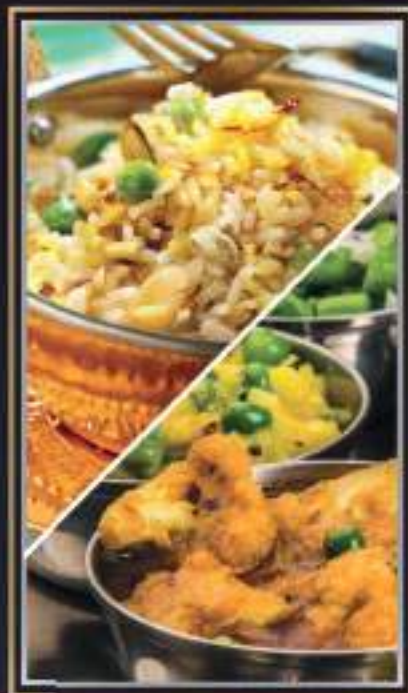
mélange de pois chiches et pommes de terre préparé à la façon du Gujarat

76. ALOO GOBBI

curry sec mijoté avec des pommes de terre et chou-fleur

77. PANEER MASSALA

plat le plus populaire de la cuisine indienne, fromage indien, préparé avec une délicieuse sauce Massala



78. MIXED VEG KORMA

légumes dans une sauce crémeuse épaisse et douce avec des amandes (très doux)

79. BOMBAY ALOO

pommes de terre sautée, cuites avec tomates, poivrons, ail

80. VEGETABLE BIRYANI

plusieurs légumes cuits avec des épices légères, mélangés à du riz basmati

81. ALOO BAIGAN

mélange de pommes de terre et aubergines dans une sauce tomate

82. SAAG BAAJI

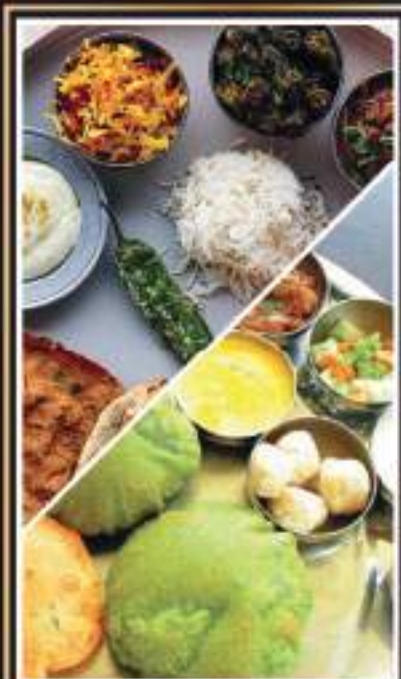
épinards cuits dans une sauce tomate et ail

83. CHANA MASSALA

pois chiches, curry, tomates, gingembre, ail

84. MATTER PANEER

fromage indien coupé avec des pois tendres dans une sauce crémeuse et aromatisée



POISSONS & FRUITS DE MER

/ TOUS NOS PLATS À BASE DE POISSONS ET FRUITS DE MER / 15.00€ -

85. SCAMPIS BIRYANI

scampis sautés, parfumés aux différentes épices et tomates

86. SCAMPIS MASSALA

scampis grillés puis préparés dans une sauce aux tomates et poivrons

87. FISH MASSALA

filet de cabillaud grillé puis préparé dans une sauce aux tomates et poivrons

88. SCAMPIS SRI LANKA

scampis relevés à la manière Sri Lankaise avec une sauce au lait de coco

89. SCAMPIS BALTI

scampis relevés avec 52 épices dans une sauce pimentée

90. SCAMPIS VINDALOO

scampis relevés avec une sauce pimentée et épices très piquantes

91. SCAMPIS BHUNA

scampis dans une sauce sèche relevée avec des tomates, oignons et gingembre

92. SCAMPIS JALFREZI

scampis marinés et préparés dans une sauce aux poivrons, oignons et épices

93. SCAMPIS KORMA

scampis dans une sauce crémeuse épaisse avec des amandes



BOISSONS & DESSERTS

/ MILKSHAKE 5.00€ -

BANANE
NUTELLA
FRAMBOISE
CAFÉ
VANILLE
FRAISE

/ GLACES -

DAME BLANCHE	6.00€
BRÉSILIENNE	6.00€
CAFÉ LIÉGEOIS	6.00€
KULFI MANGUE	4.00€
GULAB JAMUN	3.00€
GULAB JAMUN Vanille	5.00€

/ GLACES 2.00€ -

NUTELLA
CHOCOLAT
FRAMBOISE
CAFÉ
VANILLE
FRAISE

/ BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ	4.00€
THÉ	4.00€

*vert, noir, blanc, infusion,
fruité, rooibos*

THÉ INDIEN	4.00€
THÉ MASSALA	4.00€

ALERGÈNES

POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LES ALERGÈNES,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS POSER VOS QUESTIONS,
NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR D'Y RÉPONDRE.

NOS ADRESSES

64 ch. de Wavre
1050 Bruxelles

40, ch. Reine Astrid
1420 Braine L'Alleud

28, bld Tirou
6000 Charleroi



TikTok @le_taj_mahal



LE TAJ MAHAL

LE TAJ MAHAL PROPOSE UN CONCEPT UNIQUE, DE SERVIR
UN THÉ POUR ACCOMPAGNER VOS METS COMME EN ASIE.

NOTRE ÉQUIPE S'ASSURE DE VOUS FAIRE VOYAGER À TRAVERS LE MONDE
VIA L'INDE, EN VOUS OFFRANT UNE INFINIE VARIÉTÉ DE GOÛTS.

NOTRE SOMMELIER DE THÉ VOUS FERA DÉCOUVRIR CE VASTE CHOIX
DE THÉS BIO POUR ACCOMPAGNER VOS METS.

NOTRE SOMMELIER, PROPOSE ÉGALEMENT DES INFUSIONS ET
TISANES POUR VOTRE BIENFAISANCE À EMPORTER
À VOTRE DOMICILE POUR CONFORTABLEMENT SAVOURER CHEZ SOI.

