

- 54. BAIGAN BHARTHA.....€ 8**
Purée d'aubergines sautées avec sauce curry épicée / *Eggplant mashed and sauted with spicy curry sauce.*
- 55. BHINDI MASALA.....€ 9**
Gombo sauté avec oignons, tomates et une sauce curry.
Ladies finger sauted with onion, tomatoes and curry sauce.
- 55A. MUTTER PANEER.....€ 8**
Petits pois et tomates sautés avec fromage indien / *Peas and tomatoes sauted with fried Indian cheese.*
- 55B. PANEER DOPIAZA.....€ 10**
Fromage indien sauté avec tomates, oignons, poivrons.
Cottage cheese sauted with tomatoes, onions, peppers.

LES NAANS (PAIN INDIEN)

- 10. PESHWARI NAAN.....€ 3.5**
Pain aux raisins, noix de coco râpée et différentes noix.
Bread with raisin, grated coconut and various nuts.
- 11. MASALA NAAN.....€ 3.5**
Pain aux oignons et coriandre frais ou piments verts.
Bread with onions and fresh coriander or green chillies.
- 12. CHEESE GARLIC NAAN.....€ 4**
Pain au fromage, ail et oignon.
Bread with cheese, garlic and onion.
- 13. CHEESE NAAN.....€ 4**
Pain aux fromages / *Bread with cheese.*
- 13A. CHILLI CHEESE.....€ 4**
Pain aux fromages avec piments verts.
Bread with cheese & green chillies.
- 14. PLAIN NAAN.....(Pain nature.).....€ 2.5**
- 15. PARATHA.....(Pain feuilleté.).....€ 3**
- 16. TANDOORI ROTI...(Pain complet.).....€ 2.5**
- 17. KEEMA NAAN.....€ 3.5**
Pain avec Viande hachée avec oignons et épices. / *Bread with Ground meat with onions and spices.*
- 17A. GARLIC NAAN.....€ 3.5**
Pain à l'ail et oignons / *Bread with garlic and onions.*



LES RIZ & BIRIYANI (RIZ COMPOSÉS)

- 18. BIRIYANI SPÉCIAL.....€ 14**
Riz sauté avec poulet, agneau, crevettes, dates, oeufs, noix, raisins et aux herbes / *Rice sauted with chicken, lamb, shrimp, eggs, dates & dry fruits and herbs.*
- 19. BIRIYANI PRAWNS.....€ 14**
Riz sauté aux Crevette avec herbes
Rice sauted with shrimps and herbs.
- 20. BIRIYANI CHICKEN.....€ 13**
Riz sauté aux Poulet avec herbes
Rice sauted with chicken and herbs.
- 21. BIRIYANI AGNEAU.....€ 13**
Riz sauté à l'agneau avec herbes
Rice sauted with lamb and herbs.
- 22. MIXED FRIED RICE.....€ 13**
Riz sauté avec agneau, poulet, oeufs, petits pois, crevettes et herbes / *Rice sauted with lamb, chicken, egg, green peas, shrimp and herbs.*
- 22A. EGG FRIED RICE OU LEMON FRIED RICE.....€ 10**
Riz sauté avec petits pois, oeuf & épice ou avec lentilles et jus citron. / *Rice sauted with egg, green peas and herbs or lentils and lemon juice.*
- 23. SHAHJEHANI PILLAW.....€ 10**
Riz parfumé au safran avec petits pois, fruits secs et champignons. / *Rice sauted with green peas, dry fruits and mushrooms.*
- 24. MUSHROOM RICE.....€ 10**
Riz sauté aux champignons avec herbes / *Rice sauted with mushrooms and herbs.*
- 25. BIRIYANI VEGETABLE.....€ 10**
Riz sauté aux légume mélangé avec herbes / *Rice sauted with mix vegetable and herbs.*



- 25A. JEERA RICE.....€ 7**
Riz sauté aux grains de cumin / *Rice sauted with cumin grains.*
- 26. PILLAW RICE.....€ 4.5**
Riz nature, parfumé au safran.
- 26A. COCONUT RICE.....€ 8**
Riz sauté avec coco / *Rice sauted with coconut.*

LES CURRY DE POISSONS

- 27. KING TANDOORI GAMBAS MASALA.....€ 18**
Gambas grillées cuites dans une sauce masala avec sauce yaourt et safran / *Grilled prawns cooked in tandoori sauce with yogurt and safran.*
- 28. GAMBAS DOPIAZA OU JALFREJI.....€ 13**
Gambas sautées, avec oignons poivrons, et tomates
Tiger prawn sauted with onions, peppers and tomatoes.
- 29. PRAWN MASALA.....€ 13**
Gambas sautées, avec poivrons, tomates et sauce curry
Prawns sauted with peppers, tomatoes and curry sauce.
- 29A. PRAWN MADRAS OU VINDALOO OU PHALL.....€ 14**
Gambas sautées, avec poivrons, tomates et sauce curry épicée ou phall / *Prawns sauted with peppers, tomatoes and very hot curry sauce or phall.*
- 29B. PRAWN KORMA.....€ 14**
Crevettes sautées, avec crème fraîche, dates, raisins, noix et curry léger / *Shrimp sauted with fresh cream, dates, raisins, nuts and curry sauce.*
- 30. PRAWN MALAI CURRY.....€ 14**
Un curry léger de crevettes cuit dans du lait de noix de coco
Shrimp cooked in coconut milk and curry sauce.
- 30A. FISH DOPIAZA.....€ 11**
Poisson sauté avec tomates, oignons, poivrons / *Fish sauted with tomatoes, onions, peppers.*
- 31. FISH MASALA.....€ 11**
Poisson cuit dans une sauce masala avec poivrons, tomates
Fish cooked in a masala sauce with peppers, tomatoes.
- 31A. FISH MALABAR.....€ 11**
Poisson cuit dans le lait de coco, avec oignons gingembre / *Fish cooked in coconut milk with onions, ginger.*
- 31B. PRAWN BUTTER FRY.....€ 13**
Gambas sautées avec poivron, oignons et piment vert avec une sauce tandoori. / *Tiger prawn sauted with pepper, onion and green chilli with tandoori sauce.*

LES DESSERT

- 1. KULFI (GLACE INDIENNE).....€ 5**
Lait, safran, parfum mangue, sucre, amandes.
Milk, saffron, mango flavor, sugar, almonds.
- 2. GULAB JAMUNE.....€ 5**
Boulettes de lait gloria en beignets, au Sirop de cadamone.
Deep fry gloria milk balls in Cadamone syrup.
- 3. APPLE PIE.....€ 5,00**
Pommes cuites avec cannelle et sucre / *Apple tart with cannelle flaveur.*
- 4. SUJI HALWA.....€ 5,00**
Semoule cuite, avec beurre, lait, raisins secs, amandes et sucre / *Semolina cooked with butter, milk, raisins, Almonds and sugar.*
- 5. SALADE DE FRUITS.....€ 6,00**



BOISSONS OFFERTES / OFFERED DRINKS

- Dès 16 € :** Un Coca Cola (33cl) ou une Bière
A Coca Cola (33cl) or 1 Beer
- Dès 31 € :** Une bouteille de vin (75cl) ou 2 Bières ou 2 Coca Cola
A Bottle of Wine or 2 Beers or 2 Coca



9 boulevard de la République
06240 BEAUSOLEIL
Téléchargez nos menus : Livraison / A emporter
Visitez notre site internet : WWW.NEWINDIEN.COM

NOUVEAU RESTAURANT Spécialités Indiennes



OUVERT TOUS LES JOURS MIDI & SOIR
OPEN EVERY DAY FOR LUNCH & DINER
WWW.NEWINDIEN.COM
NEWINDIANMONACO@GMAIL.COM

OUVERT 7j/7

SERVICE TRAITEUR À DOMICILE / À EMPORTER
CATERING SERVICE AT HOME / TAKE AWAY

TEL : +33 (0)4 93 78 17 89
11h30 - 13h30 & 18h30 - 22h30

LIVRAISON GRATUITE / FREE HOME DELIVERY
(MINIMUM 16€)

PLATS À EMPORTER / TAKE AWAY



ENTRÉES (SPÉCIALITÉS INDIENNES)

LES CURRY DE VIANDE (LAMB)

38A. CHICKEN JALFREZI.....€ 11
Poulet cuit dans une sauce d'oignon, avec sauce tomate, piment vert et poivron. / *Chicken sauted with tomato sauce, onions, peppers and green chillies.*

38B. CHICKEN PASANDA.....**NEW**.....€ 11
Poulet cuit avec des épices, des herbes, noix de coco, raisins secs et yaourt grec / *Cooked chicken with spices, herbs, coconut, raisin and greek yoghourt.*

39. CHICKEN KORMA.....€ 11
Poulet sauté avec dates, raisins, noix et une sauce curry finie à la crème. / *Chicken sauted with dates, raisins, nuts and a curry sauce finished with cream.*

40. MURG MASALAM.....€ 11
Viande hachée de poulet sautée avec amandes, noix, oeufs, champignons et sauce curry / *Grounded Chicken sauted with almonds, walnuts, eggs, mushrooms and curry sauce.*

40A. CHICKEN DHANSAK.....**NEW**.....€ 11
Poulet cuit avec lentilles, pommes de terre et herbes dans une sauce curry / *Chicken Cooked with lentiles, potatoes and herbs in curry sauce.*

40B. CHICKEN BHUNA.....**NEW**.....€ 11
Poulet sauté avec oignon, poivrons, piment vert, morceau de gingembre, champignons et des herbes / *Chicken sauted with onion, green chilli, ginger, mushroom, pepper and herbs.*

LES CURRY DE LÉGUMES (VEGETABLE)

46.PALAK PANEER.....€ 8
Épinards sautés avec une sauce curry et fromage indien. *Spinach sauted with a curry sauce and cottage cheese.*

46A. PANEER TIKKA MASALA.....**NEW**.....€ 10
Fromage indien sauté avec oignons, sauce tomate et dans une sauce curry / *Cottage cheese sauted with onion, tomato sauce and with curry sauce.*

47.PALAK ALOO.....€ 8
Pommes de terre sautées, avec épinards et une sauce curry. / *Potatoes fried with, spinachs and curry sauce*

48.BOMBAY ALOO.....€ 8
Pommes de terre sautées, avec oignons, tomates sauce curry. / *Potatoes fried with onion, tomato and curry sauce.*

49.MIXED VEGETABLE CURRY.....€ 8
Légumes variés aux épices et curry. / *Mixed vegetables with spices and curry.*

49A.MIXED VEGGIE DOPIAZA.....**NEW**.....€ 8
Légumes sautés avec tomates, oignons, poivrons. / *Mixed vegetables sauted with tomatoes, onions, peppers.*

50.MUSHROOM SABJI.....€ 8
Champignons cuits avec une sauce curry. / *Mushroom sauted with curry sauce.*

51. YELLOW DAAL.....€ 8
Lentilles épicées cuites au beurre / *Mashed lentills finished with butter.*

51A. DAL SAAG.....**NEW**.....€ 9
Lentilles cuites avec épinards dans une sauce curry / *Lentills cooked with spinach in a sauce curry.*

52. MALAI KOFTA CURRY.....€ 8
Croquettes de légumes variées dans une sauce korma / *Nuggets variety of vegetables in a korma sauce.*

52A.VEGETABLE KORMA.....€ 8
Légumes variés, sautés avec crème fraîche, raisins, noix et curry léger / *Mixed vegetables sauted with fresh cream, nuts and raisins finish with curry sauce.*

53. ALOO MUTTER OU ALOO GOBI.....€ 8
Pommes de terre sautées avec petits pois ou chou-fleur dans une sauce masala. / *Potatoes sauted with peas or coliflower and cooked in masala sauce.*

53A. CHOLE ALOO.....**NEW**.....€ 8
Pois chiches et pomme de terre sautées avec sauce curry et herbes. / *Chickpea and potatoes saute with curry sauce ant herbs.*

A.VEGETABLE BAJIY OU OIGNON BAJIY.....€ 4
Beignets de légumes et oignons / *Deep fried of merged vegetables with gram flour*

B. PRAWN BAJIY.....€ 8
Beignets de Crevettes / *Deep fried of shrimp with coating batter.*

C. SAMOSA AUX LÉGUMES.....€ 5
Légumes préparés dans une pâte à frire / *Deep fried of triangular pastry shell with vegetable filling*

C1. SAMOSA VIANDE.....€ 6
Viande préparée dans une pâte à frire / *Deep fried of triangular pastry shell with meat filling*

D. MINCED INDIEN KEBABS.....€ 6
Viande hachée préparée façon kebab / *Balls of ground meat and species cook in deep fry*

E1. SPICY ALOO BONDA.....€ 4
Beignets de pomme de terre / *Deep fried of mashed potatoes and species with coating batter*

F. SALADE INDIENNE.....€ 4
Salade, tomate, concombre, oignons, coriandre, jus de citron, sel et poivre / *Lettuce, tomato, cucumber, onions, coriandre, lemon juice, salt and pepper*

F1. NEW INDIEN SALADE.....€ 6
Salade, tomate, maïs, champignon avec Emincé de poulet grillé servi avec galette de beignet. / *Lettuce, tomato, corn, mushrooms with Sliced grilled chicken served in fried pappadam.*

G. RAITHA (AVEC ONION ET CHILLI PLUS 2 EUROS).....€ 3.5
Yaourt parfumé au Concombre et à la Tomate / Oignon et Piment vert / *Mix fruit. / Yogurt flavored with Cucumber & Tomatoes / Onion & Green chilli / Mix fruit.*

H. FISH BAJIY.....€ 7
Beignets de poisson / *Deep fried of marinating fish with coating batter*

H1. PANEER PAKORA.....**NEW**.....€ 8
Beignets de fromage indien marinée / *Deep fried of marinating cottage cheese.*

I. HORS D'OEUVRE <<MIXTE>> (2 PERSONNES).....€ 14
Beignets de légumes, samosa, kebabs, beignets de poisson servi avec de la salade / *Plates served with mixing of Bajiy's, samosa, kebab and green salad.*



LES GRILLADES TANDOORI (FOUR EN TERRE CUITE)

1.TANDOORI MIXTE.....€ 20
Agneau, poulet, gambas, poisson, grillés dans le tandoori, façon chef / *Plates served with mixing of grill Lamb, chicken, prawns & fish*

2. MUTTON SHEEK KEBABS.....**MINI € 6****GRAND € 11**
Viande d'agneau hachée préparée et grillée façon chef / *Minced lamb grilled served with green salad*

3. MUTTON BOTI TIKKA.....**MINI € 6****GRAND € 12**
Viande d'agneau marinée et grillée / *Pieces of lamb marinated and grilled*

4. CHICKEN TIKKA.....**MINI € 5****GRAND € 10**
Blanc de poulet mariné et grillé / *Chicken breast marinated and grilled*

5. TANDOORI CHICKEN 4 PIÈCES.....€ 14
Poulet mariné au yaourt avec épices safran et grillé / *Chicken marinated in species and grilled.*

6. TANDOORI CHICKEN.....**1 PIÈCE € 4** **2 PIÈCES € 8**
7. CHICKEN RASHMI KEBABS.....**MINI € 6****GRAND € 10**
Viande hachée de poulet, aux noix de cajou, préparée et cuite façon chef. / *Chicken minced with cashew nuts and grilled.*

8. KING TANDOORI PRAWNS.....€ 20
Gambas marinées au yaourt avec épices et grillées / *Prawns marinated yogurt and spices and grilled*

9. FISH TIKKA.....**MINI € 6****GRAND € 11**
Morceaux de poisson marinés, avec des épices et grillés / *Pieces of fish marinated with spices and grilled.*

41. MUTTON KORMA.....€ 12
Agneau sauté avec dattes, raisins, noix et une sauce curry finie à la crème. / *Lamb sauted with dates, raisins, nuts and a curry sauce finished with cream.*

41A. LAMB DHANSAK.....**NEW**.....€ 12
Agneau cuit avec lentilles, pommes de terre et herbes dans une sauce curry / *Lamb Cooked with lentiles, potatoes and herbs in a curry sauce.*

42. MUTTON DOPIAZA.....€ 12
Agneau sauté avec tomates, oignons, poivrons / *Lamb sauted with tomatoes, onions, peppers.*

43. MUTTON MALAI CURRY.....€ 12
Agneau cuit dans une sauce curry, avec lait de Coco et pommes de terre / *Lamb cooked in a curry sauce with coconut milk and potatoes.*

43A. MUTTON MANGO.....**NEW**.....€ 12
Agneau cuit dans une sauce curry, avec pulpe de mangue / *Lamb cooked in a curry sauce with mango plup.*

44. ROGAN GHOSH.....€ 12
Agneau cuit dans une sauce curry avec amandes, sauce yaourt aux épices / *Lamb cooked in a curry sauce with almonds and spiced yogurt sauce.*

44A. LAMB BHUNA.....**NEW**.....€ 12
Agneau sauté avec oignon, poivrons, piment vert, morceau de gingembre, champignons et des herbes / *Lamb jumped with onion, green chilli, ginger, mushroom, pepper and herbs.*

44B. LAMB PASANDA.....**NEW**.....€ 12
Agneau cuit avec des épices, des herbes, noix de coco, raisins secs et yaourt grec / *Lamb Cooked with spices, herbs, coconut, raisin and greek yoghourt.*

45. MUTTON CURRY.....€ 11
Agneau cuit dans une sauce curry masala. / *Lamb cooked in a masala curry sauce.*

45A. MUTTON MADRAS / VINDALOO / PHALL.....€ 12
Agneau cuit dans une sauce curry très épicée ou phall. / *Lamb cooked in a hot curry sauce or phall.*

45B. PALAK MUTTON OU CHICKEN.....€ 12
Agneau ou Poulet sauté aux épinards / *Lamb or chicken sauted with spinach.*

LES CURRY DE POULET (CHICKEN)

32. CHICKEN CHILLI FRY.....€ 12
Emincé de poulet grillé, sauté avec piment et oignons, dans une sauce yaourt safran. *Sliced grilled chicken, sauted with peppers and onions in yogurt sauce.*

33. CHICKEN MALAI CURRY.....€ 12
Poulet cuit dans une sauce curry, avec lait de coco / *Chicken cooked in a curry sauce with coconut milk.*

33A. MANGO CHICKEN.....**NEW**.....€ 11
Poulet cuit dans une sauce curry, avec pulpe de mangue. / *Chicken cooked in a curry sauce with mango plup.*

34. CHICKEN OR LAMB TIKKA MASALA.....**NEW**.....€ 12
Blanc de poulet grillés ou agneau sauté avec oignons, sauce tomate, dans une sauce curry. / *Grilled Chicken or lamb sauted with onions, tomato sauce in a curry sauce.*

35. CHICKEN BUTTER CREAM.....€ 12
Emincé de poulet cuit dans une sauce au yaourt et au beurre. / *Sliced chicken cooked in a yogurt sauce and butter.*

36. CHICKEN MALABAR.....€ 11
Poulet sauté avec oignons, dans une sauce malabar / *Sauted chicken with onions in a Malabar sauce*

37. CHICKEN CURRY.....€ 10
Poulet cuit dans une sauce curry masala / *Chicken cooked in a masala curry sauce.*

37A. CHICKEN MADRAS / VINDALOO / PHALL.....€ 12
Poulet cuit dans une sauce curry très épicée / *Chicken cooked in a hot curry sauce ou phall.*

38. CHICKEN DOPIAZA.....€ 11
Poulet sauté avec tomates, oignons, poivrons / *Chicken sauted with tomatoes, onions, peppers.*

