

TANDOORI FLAME

Bienvenue chez Tandoori Flame, votre restaurant indien à Narbonne. Nous vous invitons à découvrir la richesse et l'authenticité de la cuisine indienne, préparée avec passion et des ingrédients de qualité. Chaque plat est subtilement relevé par un mélange unique de plus de 25 épices venues d'Inde, pour éveiller vos sens et vous offrir une expérience gustative inoubliable. Du poulet tandoori aux currys parfumés, en passant par nos pains naan et nos desserts traditionnels, tout est pensé pour transformer votre repas en véritable voyage culinaire. Installez-vous, savourez et laissez-vous emporter par les saveurs uniques de l'Inde.

TANDOORI FLAME



حلال

8Bd Dr Lacroix, 11100 Narbonne

06 3700 34 88 – ✉ rajvirk.fr@hotmail.com



NOS ENTRÉES

- **Pakora de légumes** : Beignets croustillants de légumes enrobés de farine de pois chiche 4,50 €
- **Beignets d'aubergine** : Tranches d'aubergine dorées, en pâte légère et parfumée 4,50 €
- **Onion Bhaji** : Beignets d'oignon aux épices douces, frits minute 4,50 €
- **Beignets de fromage** : fromage en beignet, cœur fondant 6,00 €
- **Beignets de crevettes** : Crevettes en pâte crouillante, délicatement épicées 7,00 €
- **Mix beignets de légumes** : Assortiment de pakoras avec des légumes variés 6,50 €
- **Samosa légumes** : Beignet triangulaire farci de légumes parfumés 6,00 €
- **Samosa viande** : Beignet triangulaire farci de viande hachée épicée 7,00 €
- **Piment Bhaji** : Piments verts doux en beignets croustillants 5,50 €
- **Raïta** : Yaourt frais, concombre et herbes, pour une touche rafraîchissante 4,50 €
- **Indian Aroma salade** : 8,00 €

GRILLADES TANDOORI

- **Poulet Tandoori** : Cuisse de poulet marinée au yaourt et épices, cuite au tandoor 15,00 €
- **Chicken Tikka** : Morceaux de poulet marinés et grillés, très fondants 15,00 €
- **Agneau Tikka** : Dés d'agneau marinés, grillés au four tandoor 18,00 €
- **Seekh Kebab** : Brochettes d'agneau haché aux herbes et épices 15,00 €
- **Chapli Kebab** : Galettes d'agneau épicées, crousti-moelleuses 15,00 €
- **Fish Tikka** : Filets de poisson marinés et grillés 18,00 €
- **Gambas Tandoori** : Gambas grillées aux épices tandoor 20,00 €
- **Mix Grill** : cuisse de poulet, chicken tikka, agneau tikka, samosa légumes, pakora crevettes, pakora légumes et onion bhaji 20,00 €

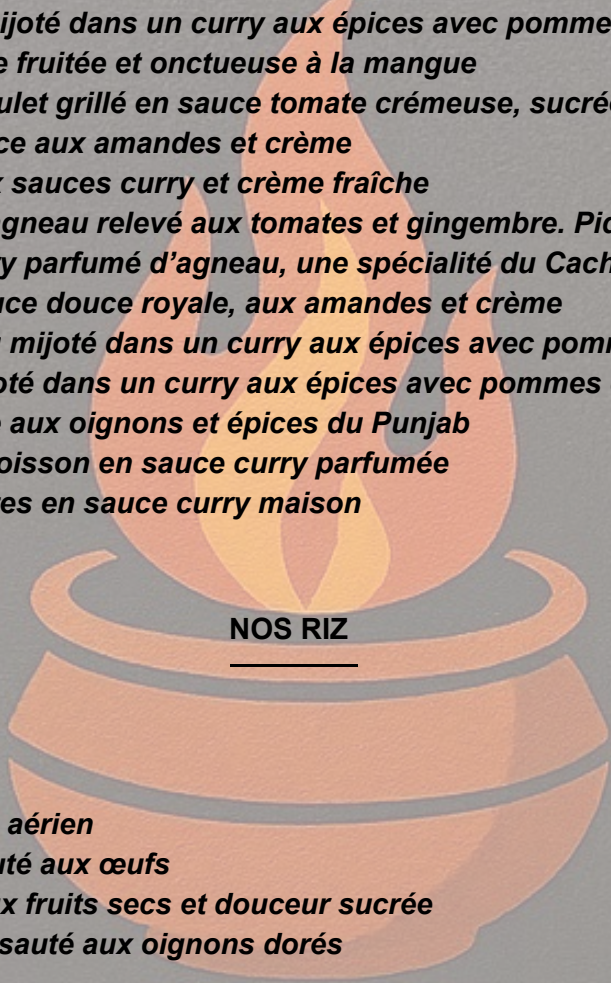
TANDOORI

NAANS & PAINS INDIENS

- **Naan nature** : Pain indien, cuit au four tandoor 3,00 €
- **Naan fromage** : Naan garni de fromage fondant 4,50 €
- **Meat naan** : Naan farci de viande hachée épicée 6,00 €
- **Garlic naan** : Naan beurré à l'ail 4,50 €
- **Naan Peshawari** : Naan sucré aux fruits secs 5,00 €
- **Chapati** : Galette fine de blé 3,50 €

Lors de votre commande, n'hésitez pas à préciser à votre serveur si vous souhaitez votre plat doux, moyennement épicé ou très épicé.

PLATS PRINCIPAUX (servis avec riz basmati)



• <i>Butter Chicken (Poulet au beurre) : Poulet tendre, sauce tomate au beurre et crème</i>	16,00€
• <i>Chicken Pasanda : poulet sauce korma avec une note de vin blanc et menthe</i>	16,00€
• <i>Poulet Madras : Curry de poulet relevé aux tomates et gingembre Piquant</i>	16,00€
• <i>Poulet Vindaloo : Poulet mijoté dans un curry aux épices avec pommes de terre Piquant</i>	16,00€
• <i>Poulet à la mangue : Sauce fruitée et onctueuse à la mangue</i>	16,00€
• <i>Chicken Tikka Masala : Poulet grillé en sauce tomate crémeuse, sucrées et salées</i>	16,00€
• <i>Poulet Korma : Sauce douce aux amandes et crème</i>	16,00€
• <i>Poulet maison : Poulet aux sauces curry et crème fraîche</i>	16,00€
• <i>Agneau Madras : Curry d'agneau relevé aux tomates et gingembre. Piquant</i>	19,00€
• <i>Agneau Rogan Josh : Curry parfumé d'agneau, une spécialité du Cachemire</i>	19,00€
• <i>Agneau Shahi Korma : Sauce douce royale, aux amandes et crème</i>	19,00€
• <i>Agneau Vindaloo : Agneau mijoté dans un curry aux épices avec pommes de terre.</i>	19,00€
• <i>Bœuf Vindaloo : Bœuf mijoté dans un curry aux épices avec pommes de terre Piquant</i>	18,00€
• <i>Bœuf Punjabi : Curry riche aux oignons et épices du Punjab</i>	18,00€
• <i>Poisson curry : Filets de poisson en sauce curry parfumée</i>	18,90€
• <i>Crevettes maison : Crevettes en sauce curry maison</i>	18,90€

NOS RIZ

• <i>Riz nature : Basmati blanc, aérien</i>	3,00 €
• <i>Riz aux œufs : Basmati sauté aux œufs</i>	5,00 €
• <i>Riz Cachemiri : Basmati aux fruits secs et douceur sucrée</i>	5,00 €
• <i>Riz aux oignons : Basmati sauté aux oignons dorés</i>	4,50 €

TANDOORI

NOS LÉGUMES (servis avec riz basmati)

FLAME

• <i>Légumes curry : Assortiment de légumes en sauce curry</i>	11,00 €
• <i>Légumes Korma : Légumes en sauce douce aux amandes et crème</i>	12,00 €
• <i>Bombay Aloo : Pommes de terre sautées aux épices et graines de moutarde</i>	11,00 €
• <i>Matar Paneer : Fromage indien et petits pois en sauce tomate douce</i>	13,00 €
• <i>Saag Paneer : Épinards et fromage paneer, onctueux</i>	12,50 €
• <i>Dal : Lentilles mijotées aux épices douces</i>	11,00 €
• <i>Chana Masala : Pois chiches en sauce tomate épicée (non piquante)</i>	11,00 €

Lors de votre commande, n'hésitez pas à préciser à votre serveur si vous souhaitez votre plat doux, moyennement épicé ou très épicé.

NOS MENUS

Menu Gourmand – 23,00 € • Entrée : Pakora, Onion Bhaji ou Samosa

- **Plat : Poulet Tikka Masala, Poulet Maison, Agneau Rogan Josh ou Curry de légumes**
- **Accompagnement : Naan nature**
- **Dessert : Halwa ou glace**

Supplément de 3 € pour : Gambas Tandoori, Mix Grill, Biryani mix

Menu Signature – 27,90 €

- **Composez votre menu : Entrée, Plat et Dessert au choix dans toute la carte.**
- **Accompagnement inclus : Naan nature ou fromage.**

Supplément de 3 € pour : Gambas Tandoori, Mix Grill, Biryani Mix

Nos Biryanis

Plat emblématique de la cuisine indienne, le biryani est un riz basmati parfumé aux épices,

délicatement cuit avec de la viande, du poisson ou des légumes. Chaque bouchée mêle arômes subtils, textures fondantes et saveurs authentiques.

- | | |
|---|----------------|
| • Biryani aux Légumes– | 14,00 € |
| <i>Riz basmati parfumé et légumes variés mijotés avec des épices et herbes indiennes.</i> | |
| • Biryani au Poulet– | 15,50 € |
| <i>Riz basmati parfumé accompagné de poulet tendre, cuisiné avec des herbes, tomates et épices indiennes.</i> | |
| • Biryani à l'Agneau– | 18,50 € |
| <i>Riz basmati parfumé et agneau mijoté lentement avec des épices et herbes aromatiques.</i> | |
| • Biryani aux Crevettes– | 20,00 € |
| <i>Riz basmati parfumé et crevettes fraîches, sautées avec des épices et du citron.</i> | |
| • Biryani Maison (Mixte)– | 21,00 € |
| <i>Une combinaison généreuse de riz basmati parfumé, poulet, agneau et crevettes aux épices indiennes.</i> | |

NOS DESSERTS

- | | |
|---|---------------|
| • Halwa : Semoule sucrée au beurre, amandes et cardamome | 5,00 € |
| • Kulfi mangue : Glace indienne dense à la mangue | 5,00 € |
| • Kulfi pistache : Glace indienne à la pistache | 5,00 € |
| • Gulab Jamun : Beignets laitiers au sirop de rose | 5,00 € |
| • Sorbets : Sélection de sorbets du moment | 3,00 € |

COCKTAILS

•Americano maison	7,00 €
• Bloody Marry	8,00 €
• AperolSpritz	8,00 €
• Orgasm	9,00 €
• SpritzSaint-Germain	12,00 €

APÉRITIFS

• Ricard	5,00 €
• Martini rouge ou blanc	6,00 €
• Porto rouge ou blanc	5,00 €
• CoupedeChampagne	10,00 €
•Americano maison	15,00 €
• Suze	5,00 €
• Campari	5,00 €
• Picon bière ou vin blanc	5,00 €

WHISKIES & DIGESTIFS

• J&B	8,00 €
• JackDaniel's	8,00 €
• Chivas	8,00 €
• Armagnac	8,00 €
• Calvados	8,00 €
• Cognac	8,00 €
• Baileys	8,00 €
• Limoncello	8,00 €
• Diplomatico	10,00 €

VINS

• AOP La Clape(rouge)MAINS SUR LES HANCHES	26,00 €
• AOP Minervois(rouge)PRADE MARI	20,00 €
• AOP La Clape(blanc)TERRES MARINES	21,00 €
• AOP Corbières(blanc)PREMIER PASSUR LA LUNE	20,00 €
• IGP MinervoisViognierChardonnay(blanc)VOIGNER-CHARDONNAY	23,00 €
• IGP Pays d'OcGrisBlanc(rosé)	18,00 €
• IGP Anne deJoyeuseCamas(rosé)	20,00 €
• Demi pichetrouge/rosé/blanc	7,00 €
• Verre de vin	3,50 €





TANDOORI FLAME

Votre avis nous aide à grandir ✨

Scannez ce QR code et laissez-nous un avis sur Google.

Merci pour votre soutien et à très bientôt chez Tandoori Flame !

