



レストラン

Indian Nepali Swad

インド・ネパール料理

AUBERVILLIERS・店内メニュー

77 Rue du Landy, 93300 Aubervilliers
Tél : 01 43 52 21 98

価格はユーロ表示・スタッフに料理名を正確に伝えられるよう、料理名はフランス語表記のまま掲載しています。
Translations prepared and reviewed by Indian Nepali Swad

スープ・Soupes

- | | |
|---|--------|
| ◆ SOUPE DE LÉGUMES
野菜とネパールスパイスのスープ | 6,00 € |
| ◆ SOUPE DE LENTILLES
レンズ豆のスープ、コリアンダーとスパイス風味 | 6,00 € |
| SOUPE DE POULET
鶏肉のスープ、コリアンダーとスパイス風味 | 7,00 € |

サラダ・Salades

- | | |
|--|--------|
| ◆ SALADE NATURE
グリーンサラダ、きゅうり、トマト、にんじん、コーン、オリーブ | 5,00 € |
| SALADE AU POULET
グリーンサラダ、鶏肉、きゅうり、トマト、にんじん、コーン、オリーブ | 6,00 € |
| ◆ RAITA
プレーンヨーグルト、すりおろしきゅうりとにんじん、フレッシュコリアンダー、スパイス | 4,00 € |

自家製パン・Pains maison

- | | |
|--|--------|
| ◆ NAN FROMAGE
チーズを包んで焼いたパン | 4,50 € |
| ◆ NAN NATURE
バターを使わないプレーンなパン | 2,50 € |
| ◆ GARLIC NAN
にんにく風味のパン | 4,00 € |
| KEEMA NAN
ひき肉（ラム）を包んで焼いたパン | 5,00 € |
| ◆ NAN GARLIC FROMAGE
ガーリックチーズを包んで焼いたパン | 5,00 € |
| ◆ NAN INDIAN NEPALI SWAD
チーズのナンに青唐辛子、しょうが、玉ねぎ、コリアンダー | 6,00 € |
| ◆ ROTI / CHAPATI
全粒粉のプレーンな薄焼きパン | 2,50 € |

ベジタリアンの前菜 · Entrées végétariennes

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| ◆ ONION BHAJI (6個) | 6,00 € |
| ひよこ豆粉で揚げた玉ねぎ、フレッシュハーブとスパイス風味 | |
| ◆ SAMOSA AUX LÉGUMES (3個) | 6,00 € |
| 野菜、じゃがいも、グリーンピース、にんじん、塩、フレッシュハーブの包み揚げ | |
| ◆ ROLL VEG (3個) | 6,00 € |
| 野菜、じゃがいも、グリーンピース、にんじん、塩、フレッシュハーブの巻き揚げ | |
| ◆ ALOO PAKORA (6個) | 6,00 € |
| ひよこ豆粉で揚げたじゃがいも、フレッシュハーブとスパイス風味 | |
| ◆ PANEER TIKKA (6個) | 8,00 € |
| ひよこ豆粉で揚げた自家製チーズ、フレッシュハーブ風味 | |

肉と魚介の前菜 · Entrées viande & poisson

- | | |
|---|---------|
| POULET TANDOORI (1個) | 7,00 € |
| スパイスに漬け込んだ鶏もも肉をタンドールで焼き上げ | |
| POULET TIKKA (4個) | 8,00 € |
| スパイスに漬け込んだ鶏むね肉をタンドールで焼き上げ | |
| ROLL POULET (3個) | 6,50 € |
| 鶏ひき肉に玉ねぎ、にんにく、しょうが、フレッシュハーブとスパイスを合わせ、タンドールで焼いたロール | |
| AGNEAU SEEKH KEBAB (2個) | 8,00 € |
| ラムひき肉に玉ねぎ、にんにく、しょうが、フレッシュハーブとスパイスを合わせ、タンドールで焼いた串 | |
| SAMOSA POULET (3個) | 6,50 € |
| 鶏ひき肉、フレッシュハーブ、玉ねぎ、フレッシュコリアンダーの包み揚げ | |
| GAMBAS TANDOORI (6個) | 18,00 € |
| スパイスに漬け込んだ大エビをタンドールで焼き上げ | |

辛さは1・2・3からお選びいただけます
1 // 2 // 3

チキン・Poulet

お料理はすべてライス付きでお出します

POULET CURRY カレーソースで煮込んだ鶏肉、コリアンダーとスパイス	13,50 €
POULET TIKKA MASALA 焼いた鶏肉の串を、パプリカ、トマト、玉ねぎのマサラソースで仕上げ	14,50 €
POULET BUTTER タンドーリチキンの串を生クリームとバターのソースで、カシューナッツ、トマト、スパイス、アーモンド入り、ほんのり甘口	15,00 €
POULET SHAHI KORMA 生クリームのソースで仕上げた鶏肉、アーモンド、レーズン、カシューナッツ、玉ねぎ、塩気と甘み	15,00 €
POULET VINDALOO カレーソースで煮込んだ鶏肉、じゃがいもとレモン果汁	14,50 €
POULET MADRAS (HOT) マドラスカレーで辛口に仕上げた鶏肉、ココナッツ入り、南インド伝統のソース	13,50 €
POULET PALAK 刻んだほうれん草、フレッシュハーブ、香り高いスパイスで煮込んだ鶏肉	13,50 €
POULET DAL 鶏肉とレンズ豆をトマトと玉ねぎのソースで	13,50 €
POULET BHARTA 鶏肉となすをトマトと玉ねぎのソースで	15,00 €

ラム・Agneau

お料理はすべてライス付きでお出します

AGNEAU CURRY カレーソースで煮込んだラム肉、コリアンダーとスパイス	14,50 €
AGNEAU KEEMA MATAR ラムのひき肉、グリーンピースとスパイス	15,50 €
AGNEAU TIKKA MASALA パプリカ、トマト、玉ねぎのマサラソースで煮込んだラム肉	16,00 €
AGNEAU VINDALOO カレーソースで煮込んだラム肉、じゃがいもとレモン果汁	14,50 €
AGNEAU SHAHI KORMA 生クリームのソースで仕上げたラム肉、アーモンド、レーズン、カシューナッツ、玉ねぎ、塩気と甘み	16,00 €
AGNEAU MADRAS (HOT) マドラスカレーで辛口に仕上げたラム肉、ココナッツ入り、南インド伝統のソース	14,50 €
AGNEAU DAL ラム肉とレンズ豆をトマトと玉ねぎのソースで	14,50 €
AGNEAU BHARTA ラム肉となすをトマトと玉ねぎのソースで	16,50 €
AGNEAU SPÉCIAL ラムのひき肉と串焼き、ミックス野菜をカレーソースで、フレッシュコリアンダー	17,00 €

辛さは1・2・3からお選びいただけます
1 2 3

エビ・Crevettes

お料理はすべてライス付きでお出しします

CREVETTES AU CURRY

カレーソースで煮込んだエビ、コリアンダーとスパイス

15,00 €

CREVETTES MASALA

炒めたエビを、パプリカ、トマト、玉ねぎのマサラソースで仕上げ

16,00 €

CREVETTES SHAHI KORMA

生クリームのソースで仕上げたエビ、アーモンド、レーズン、カシューナッツ、玉ねぎ、塩気と甘み

16,50 €

CREVETTES PALAK

刻んだほうれん草とスパイスで仕上げたエビ

16,00 €

大エビ・Gambas

お料理はすべてライス付きでお出しします

GAMBAS CURRY

カレーソースで煮込んだ大エビ、コリアンダーとスパイス

20,00 €

GAMBAS MASALA

パプリカと玉ねぎのマサラソースで仕上げた大エビ

20,00 €

GAMBAS SHAHI KORMA

生クリームのソースで仕上げた大エビ、アーモンド、レーズン、カシューナッツ、玉ねぎ、塩気と甘み

21,00 €

野菜・Légumes

お料理はすべてライス付きでお出しします

◆ DALL TADKA

黄レンズ豆をスパイスとフレッシュコリアンダーで

11,00 €

◆ LÉGUMES CURRY

カレーソースで煮込んだ野菜、コリアンダーとスパイス

10,00 €

◆ BHAIGAN BHARTA

タンドールで焼いたなすを玉ねぎとトマトで仕上げ

12,00 €

◆ PALAK PANEER

刻んだほうれん草をにんにくで炒め、チーズとスパイスを合わせて

11,50 €

◆ VEG KORMA

玉ねぎと生クリームのソースで煮込んだ野菜、カシューナッツ、アーモンド、レーズン入り

12,00 €

◆ DAL AU BEURRE

数種のレンズ豆をバターソースで、コリアンダー、トマト、スパイス、ほんのり甘口

12,00 €

◆ MATAR PANEER

グリーンピース、自家製チーズ、スパイス

12,00 €

◆ PANEER MASALA

パプリカと玉ねぎのマサラソースで煮込んだ自家製チーズ

14,00 €

辛さは1・2・3からお選びいただけます
1 2 3

ライス・Riz

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| ◆ RIZ BASMATI
プレーンなライス | 3,00 € |
| ◆ RIZ SAFRAN
サフラン風味のバスマティライス | 4,00 € |
| ◆ MATAR PULAO
グリーンピースとフレッシュハーブのライス | 5,00 € |

ビリヤニ・Biryani

- | | |
|--|---------|
| ◆ VEG BIRYANI
スパイスと野菜で炊き上げた香り高いライス、ライタ添え | 13,00 € |
| POULET BIRYANI
スパイスと鶏肉で炊き上げた香り高いライス、ライタ添え | 14,00 € |
| AGNEAU BIRYANI
スパイスを利かせたラム肉の香り高いライス、ライタ添え | 15,00 € |
| CREVETTES BIRYANI
スパイスを利かせたエビの香り高いライス、ライタ添え | 16,00 € |

麺・Nouilles

- | | |
|--|---------|
| ◆ VEG CHAU-MIN
野菜とネパールスパイスで炒めた麺 | 12,00 € |
| POULET CHAU-MIN
鶏肉とネパールスパイスで炒めた麺 | 14,00 € |
| AGNEAU CHAU-MIN
ラム肉とネパールスパイスで炒めた麺 | 15,00 € |
| CREVETTES CHAU-MIN
エビとネパールスパイスで炒めた麺 | 16,00 € |

デザート・Desserts

◆ **SUJI HALWA**

セモリナ粉の甘い焼き菓子

6,00 €

◆ **GULAB JAMUN**

しっとりとした味わい深いインドの菓子、甘いシロップとともに

6,00 €

◆ **KHEER**

米のミルク煮、砂糖、カシューナッツ、アーモンド、レーズン

6,00 €

◆ **SALADE DE FRUITS**

季節のフレッシュフルーツ

6,00 €

ソルベ・アイスクリーム・クルフィ・Sorbets, glaces & kulfi

◆ **SORBET / GLACES (2スクープ)**

マンゴー、レモン、パッションフルーツ、バニラ、ココナッツ、チョコレート、ストロベリー

5,00 €

◆ **KULFI PISTACHE**

ピスタチオとキャラメル粒入り自家製アイス

6,00 €

◆ **KULFI MANGUE**

マンゴーとキャラメル粒入り自家製アイス

6,00 €

お子様メニュー・Menu enfant 10,00 €

フライドポテト

samosa veg (2ピース) または poulet tikka (2ピース)

Nan fromage または matar pulao

ランチメニュー

MENU MIDI

スワド・メニュー・Menu Swad 13,00 €

ランチタイムのみ（週末・祝日を除く）

ノンベジ

サラダ+フライドポテト、続いて poulet tandoori、
poulet tikka または samosa poulet

または

ベジ

サラダ+フライドポテト、続いて veg pakora、veg roll
または samosa veg

バスマティライス付き

コセリ・メニュー・Menu Koseli 16,00 €

ランチタイムのみ（週末・祝日を除く）

前菜

poulet tandoori、samosa veg、roll poulet または aloo pakora

ナン

fromage、nature または garlic

メイン

poulet curry、butter chicken、légumes curry、dal tadka または palak paneer

バスマティライス付き

デザート

halwa、kheer または コーヒー

ランチ・ディナーメニュー

MENUS MIDI ET SOIR

クラシック・メニュー・Menu

Classic 25,00 €

前菜

poulet tikka、poulet tandoori、seekh kebab、oignon bhaji、paneer tikka または samosa veg

ナン

fromage、garlic fromage、keema または nature

メイン

butter chicken、poulet tikka masala、agneau tikka masala、agneau korma、crevettes curry、crevettes palak、baigan bharta または palak paneer
バスマティライスまたはサフランライス付き

デザート

gulab jamun、halwa、kheer または コーヒー

デクーヴェール・メニュー

Menu Découvert 30,00 €

前菜

poulet tikka、poulet tandoori、seekh kebab、oignon bhaji、paneer tikka、samosa veg、samosa poulet、roll poulet または roll veg

ナン、メイン、ライス、デザートはカルトからお選びいただけます

または食後にコーヒーを

アペリティフ・Apéritifs

MARTINI blanc ou rouge - 7 cl 6,00 €
RICARD / PASTIS 4 cl 5,00 €
KIR cassis ou mûre - 12 cl 6,00 €
VODKA 4 cl 6,00 €
RHUM NÉPALAIS Khukri - 4 cl 7,00 €
RHUM BLANC 4 cl 6,00 €
KIR ROYAL 12 cl 8,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE H. Henry - 10 cl 8,00 €

ラッシー・Lassi

LASSI MANGUE 5,00 €
LASSI BANANE 5,00 €
LASSI ROSE 5,00 €
LASSI NATURE 4,50 €

ミネラルウォーター・Eaux

EVIAN 50 cl 4,00 €
EVIAN 100 cl 6,00 €
VITTEL 50 cl 4,00 €
VITTEL 100 cl 6,00 €
SAN PELLEGRINO pétillante - 50 cl 4,00 €
SAN PELLEGRINO pétillante - 100 cl 6,00 €
BADOIT pétillante - 50 cl 4,00 €
BADOIT pétillante - 100 cl 6,00 €

ジュース・ソーダ・Jus et sodas

JUS orange, ananas, pomme, fraise - 25 cl 4,00 €
COCA-COLA normal ou zéro - 33 cl 4,00 €
ORANGINA 25 cl 4,00 €
SCHWEPES agrumes - 25 cl 4,00 €
FANTA ORANGE 25 cl 4,00 €
ICE TEA 25 cl 4,00 €
SPRITE 25 cl 4,00 €
OASIS 25 cl 4,00 €

ウイスキー・Whisky

OLD DARBAR népalais - 4 cl 8,00 €
JACK DANIEL'S 6 cl 7,00 €
CHIVAS 6 cl 8,00 €
BLACK LABEL 6 cl 8,00 €
RED LABEL 6 cl 7,00 €
J&B 6 cl 7,00 €

ビール・Bières

BIÈRE INDIENNE 33 cl 5,00 €
BIÈRE NÉPALAISE 33 cl 6,00 €
HEINEKEN 33 cl 5,00 €
1664 33 cl 5,00 €

ホットドリンク・Boissons chaudes

CAFÉ 2,50 €
DÉCAFÉINÉ 2,50 €
THÉ JASMIN / MENTHE 4,00 €
THÉ INDIEN cardamome & menthe 4,50 €
THÉ INDIEN AU LAIT cardamome 5,00 €
THÉ NÉPALAIS AU LAIT gingembre, cardamome 5,50 €

ワイン・Vins

MERLOT SYRAH ROUGE Le Sudiste, IGP Pays d'Oc・14 cl 4,00 €
GRIS DE CINSULT ROSÉ Eden Roc, IGP Pays d'Oc・14 cl 4,00 €
CHARDONNAY BLANC Eden Roc, IGP Pays d'Oc・14 cl 4,00 €
BORDEAUX AOP Moulin de Labordes・75 cl 18,90 €
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP Les Chanteraines・75 cl 23,90 €
LUSSAC-SAINT-ÉMILION AOP Grand Ricombre・75 cl 26,90 €
VIN INDIEN Grover's・75 cl 21,90 €
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOP Soif de Pampa・75 cl 22,90 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Les Planchant・75 cl 26,90 €
CHAMPAGNE H. RICHARD BRUT Cuvée Henri・75 cl 48,00 €

食後酒・Digestifs

CALVADOS, GET 27/31 4 cl 6,00 €
COGNAC 4 cl 6,00 €
ARMAGNAC 4 cl 6,00 €
LIQUEUR INDIENNE 4 cl 6,00 €

カクテル・Cocktails

APÉROL SPRITZ SANS ALCOOL 40 cl 6,00 €
VIRGIN MOJITO sans alcool・40 cl 6,00 €
APÉROL SPRITZ 40 cl 7,00 €
MOJITO 40 cl 7,00 €