

THE RED FORT



Los 14 ALÉRGENOS

Si tiene alguna alergia solicite información al camarero sobre los platos



Entrées Non végétariens

- Pickle tray + 1,50
01. Keema Samosa 6,50
Pâte triangulaire remplie de viande hachée et frite.
02. Poulet Pakora 5,50
Morceaux de poulet désossés, légèrement enrobés de farine de pois chiches et frits.
03. Poulet Tikka Tandoori 6,50
Morceaux de poulet désossés marinés avec une sauce tandoori spéciale, des herbes, des épices et rôtis dans un four indien en argile. Servi sur le feu avec des oignons frais et des poivrons.
04. Seekh Kebab 6,50
Viande hachée (poulet et agneau) mélangée à de l'oignon et des poivrons hachés, des épices, rôtie dans un four indien en argile. Servi sur le feu avec des oignons frais et des poivrons.
05. Assortiment de Tandoori Red Fort .. 8,50
Une combinaison de poulet tikka, d'agneau tikka et de seekh kebab avec des herbes et des épices. Servi sur le feu avec des oignons frais et des poivrons.

Salades

11. Salade italienne 10,50
Oeuf à la coque, endive, tomate, concombre, maïs, oignon et olives
12. Salade de thon 10,50
Thon, Endive, Tomate, Concombre, Maïs et Oignon
13. Salade de légumes..... 10,50
Endive, olives, maïs, concombre, tomate et oignon
14. Salade Red Fort..... 10,50
Endive, Tomate, Poulet Tandoori Tikka, Concombre, Maïs, Oignon et Olives.

Menu enfant avec de la salade

15. Nuggets de poulet avec frites 8,00
16. Bâtonnets de poisson avec frites 8,00
17. Burger de poulet avec frites 8,00
18. Escalope de poulet avec frites 8,00
19. Calamars frits avec frites 8,00
20. Ailes de poulet avec frites..... 8,00
21. Falafel aux légumes et frites 8,00

Végétarien

06. Alu Tikki 5,00
Un mélange de pommes de terre, oignons, poivrons et épices trempés dans de la farine de pois chiches et frits.
07. Champignons Pakora 5,00
Champignons, oignons, poivrons et épices enrobés de farine de pois chiches et frits.
08. Légumes Pakora 5,00
Mélange de légumes, oignons, poivrons et épices enrobés de farine de pois chiches et frits.
09. Légumes Samoussa 5,00
Pâte triangulaire remplie de pommes de terre, petits pois, oignons, poivrons, épices et frite.
10. Oignon Bhaji 5,00
Oignon mélangé avec des épices, farine de pois chiches et frit.

Poisson

22. Crevettes Puri 7,00
Crevettes cuites dans une sauce au curry et servies avec du puri.
23. Poisson Pakora 6,50
Morceaux de poisson enrobés de farine de pois chiches et frits.

Spécialité de poisson

Morceaux de poisson désossé marinés avec de la farine de pois chiches, des herbes, des épices et frits.

24. Poisson au curry 11,95
Un curry à base de sauce, d'herbes et d'épices.
25. Poisson balti 11,95
Un curry à base de sauce spéciale, d'oignons et de poivrons frais, d'herbes et d'épices.
26. Poisson Jalfrezi 11,95
Un curry à base de sauce, d'herbes, d'épices, d'oignons et de poivrons émincés.
27. Poisson Madras 11,95
Un curry épicé à base d'herbes, d'épices et de piment moulu maximum.
28. Poisson Masala 11,95
Un curry à base de crème fraîche, de poudre d'amandes et de garam masala.



SAMOSAS



POULET PAKORA



ALOO TIKKI



PAKORA DE LÉGUMES



AILES DE POULET




















NUGGETS DE POULET

Curry de légumes

29. **Butter Paneer**  13,95
Fromage frais maison cuit dans du beurre, ail, sauce tomate, épices et crème fraîche.
30. **Palak Panner "Saag"**  10,95
Fromage frais fait maison cuit avec des épinards frais, des herbes, des épices et une touche de crème fraîche.
31. **Panner karahi**  10,95
Fromage frais fait maison cuit dans une sauce karahi, herbes, épices, oignons frais et poivrons.
32. **Panner Jalfrezi**  10,95
Fromage frais fait maison cuit dans une sauce spéciale, herbes, épices, oignon et poivrons frais tranchés.
33. **Panner Madras**  10,95
Un curry épicé à base de fromage frais fait maison, d'une sauce madras spéciale, d'herbes, d'épices et de beaucoup de piment fort moulu.
34. **Matar Paneer**  10,95
Un curry à base de fromage frais maison, de petits pois, d'herbes, d'épices et de sauce.
35. **Dal Makhani**  10,95
Lentilles noires cuites au beurre frais, sauce tomate, crème fraîche, herbes et épices.
36. **Légumes Masala** 9,95
Mélange de légumes frais cuits dans une sauce masala, crème fraîche et poudre d'amandes.
37. **Légumes Korma** 9,95
Mélange de légumes frais cuits dans une sauce korma, crème fraîche, lait de coco et noix de coco moulue.
38. **Gobi Korma** 9,95
Chou-fleur frais cuit dans une sauce korma, crème fraîche, lait de coco et noix de coco moulue.
39. **Légumes Pâtisserie** 9,95
Mélange de légumes frais cuits dans une sauce spéciale, crème fraîche, poudre d'amandes et pistaches.
40. **Curry Pakora**  9,95
Un curry composé d'un mélange pakora de légumes, d'herbes, d'épices, d'une sauce spéciale à la farine de pois chiches et de yaourt.

curry végétalien

41. **Dal Tarka**  9,95
Lentilles jaunes cuites dans une sauce spéciale, herbes et épices.
42. **Aloo Matar**  9,95
Pommes de terre et petits pois cuits dans une sauce au jus de viande, herbes et épices.
43. **Pois chiches Bhuna**  9,95
Du curry épicé à base de pois chiches, d'herbes, d'épices et de sauce.
44. **Pois Chiches Palak "saag"**  9,95
Épinards frais cuits dans des herbes et épices avec pois chiches.
45. **Pois chiches aux pommes de terre**  9,95
Pommes de terre et pois chiches cuits dans une sauce au jus de viande, herbes et épices.
46. **Bombay Aloo**  9,95
Pommes de terre spécialement préparées et cuisinées avec des herbes et des épices.
47. **Sag Aloo**  9,95
Épinards frais et pommes de terre cuisinées avec des herbes et des épices.
48. **Aloo Gobi**  9,95
Chou-fleur aux pommes de terre cuisinées avec des herbes et des épices.
49. **Champignons Balti**  9,95
Champignons cuits dans une sauce spéciale, herbes, épices, oignons et poivrons frais.
50. **Zucchini Rogan Josh**  9,95
Courgettes fraîches cuites avec un maximum de tomates, d'herbes et d'épices.
51. **Aubergines**  9,95
Aubergines fraîches cuites dans une sauce spéciale, des herbes et des épices.
52. **Aubergines aux pommes de terre**  9,95
Aubergines fraîches et pommes de terre cuites dans une sauce spéciale, des herbes et des épices.
53. **Légumes Karahi**  9,95
Mélange de légumes frais cuits dans une sauce spéciale, herbes, épices, oignons et poivrons frais.
54. **Légumes Rogan Josh**  9,95
Mélange de légumes frais cuits avec un maximum de tomates, d'herbes et d'épices.
55. **Légumes Jalfrezi**  9,95
Mélange de légumes frais cuits dans une sauce jalfrezi, oignon frais émincé, poivrons, herbes et épices.
56. **Légumes Madras**  9,95
Mélange de légumes frais cuits dans une sauce madras, beaucoup de piment fort moulu, d'épices et d'herbes.
57. **Légumes Vindaloo**  9,95
Mélange de légumes frais cuits dans une sauce spéciale, d'herbes, d'épices et de piment fort moulu au maximum.



PALAK PANEER



VINDALOO



PASANDA



KORMA



KARAH

Riz non inclus

Currys traditionnels

Poulet, agneau et bœuf désossés.



Dopiaza

Un curry populaire préparé avec de l'oignon frais et des épices.

58. Poulet Dopiaza	9,95
59. Agneau Dopiaza	11,95
60. Crevettes Dopiaza	12,95
61. Boeuf Dopiaza	9,95

Balti

Un curry à base de sauce spéciale Balti, d'herbes, d'épices, d'oignons frais et de poivrons.

62. Poulet Balti	9,95
63. Agneau Balti	11,95
64. Crevettes Balti	12,95
65. Boeuf Balti	9,95

Rogan Josh

Un curry tire le meilleur parti des tomates, des herbes et des épices.

66. Poulet Rogan Josh	9,95
67. Agneau Rogan Josh	11,95
68. Crevettes Rogan Josh	12,95
69. Boeuf Rogan Josh	9,95

Dahi

Un curry à base de sauce, d'herbes, d'épices et de yaourt.

70. Poulet Dahi	9,95
71. Agneau Dahi	11,95
72. Crevettes Dahi	12,95
73. Boeuf Dahi	9,95

Palak (sag)

Un curry à base d'épinards frais, d'herbes et d'épices.

74. Poulet Palak	9,95
75. Agneau Palak	11,95
76. Crevettes Palak	12,95
77. Boeuf Palak	9,95

Dansak

Un curry aigre-doux à base de lentilles fraîches, d'ananas, d'herbes et d'épices.

78. Poulet Dansak	9,95
79. Agneau Dansak	11,95
80. Crevettes Dansak	12,95
81. Boeuf Dansak	9,95

Jalfrezi

Un curry moyennement épicé à base d'oignons frais, de poivrons, d'herbes et d'épices.

92. Poulet Jalfrezi	9,95
93. Agneau Jalfrezi	11,95
94. Crevettes Jalfrezi	12,95
95. Boeuf Jalfrezi	9,95

Madras

Un curry épicé à base d'herbes, d'épices et de beaucoup de piment moulu épicé.

96. Poulet Madras	9,95
97. Agneau Madras	11,95
98. Crevettes Madras	12,95
99. Boeuf Madras	9,95

Vindaloo

Un curry très épicé à base d'herbes, d'épices et de piment moulu maximum.

100. Poulet Vindaloo	9,95
101. Agneau Vindaloo	11,95
102. Crevettes Vindaloo	12,95
103. Boeuf Vindaloo	9,95

Masala

Un curry à base de crème fraîche, de poudre d'amandes et de garam masala.

104. Poulet Masala	9,95
105. Agneau Masala	11,95
106. Boeuf Masala	9,95

Korma

Un curry à base de crème fraîche, de lait de coco et de noix de coco moulue.

107. Poulet Korma	9,95
108. Agneau Korma	11,95
109. Boeuf Korma	9,95

Pasanda

Un curry doux à base de crème fraîche, de poudre d'amandes et de pistaches.

110. Poulet Pasanda	9,95
111. Agneau Pasanda	11,95
112. Boeuf Pasanda	9,95

Khasmiri

Un curry fruité à base de crème fraîche, de fruits mélangés et de poudre d'amandes.

113. Poulet Pasanda	9,95
114. Agneau Pasanda	11,95
115. Boeuf Pasanda	9,95



BADAMI



DOPIAZA



MADRAS



JALFREZI



BALTI

Riz non inclus

Spécialités Tikka au poulet tandoori

Morceaux de poulet désossés marinés avec une sauce tandoori spéciale, de la pâte de gingembre et d'ail, des herbes, des épices et rôtis dans un four indien en argile.

- | | |
|---|---|
| 116. Spécial Poulet au Beurre  13,95 | 124. Poulet Tikka Balti  11,95 |
|  Un curry spécial à base de poulet tikka et cuit dans du beurre frais, des épices, de la poudre d'amandes et de noix de coco, de la sauce tomate et de la crème fraîche. | Un curry à base de poulet tikka, d'herbes, d'épices, d'oignons et de poivrons frais et d'une sauce balti spéciale. |
| 117. Poulet Tikka Masala 11,95 | 125. Poulet Tikka Dopiaza  11,95 |
|  Un curry à base de poulet tikka en sauce masala, poudre d'amandes et crème fraîche. | Un curry à base de poulet tikka, d'oignons frais émincés, d'herbes et d'épices. |
| 118. Punjabi Korma 11,95 | 126. Poulet Tikka Dansak  11,95 |
|  Un curry à base de poulet désossé à la crème fraîche, lait de coco et noix de coco moulue. |  Un curry aigre-doux à base de poulet tikka, lentilles, ananas et épices. |
| 119. Poulet Badami 11,95 | 127. Poulet Tikka Jalfrezi  11,95 |
|  Un curry doux à base de poulet désossé dans une sauce spéciale, d'amandes effilées, d'amandes moulues et de crème fraîche. |  Un curry moyennement épicé à base de poulet tikka, d'oignons et de poivrons frais tranchés, d'herbes et d'épices. |
| 120. Agra 13,95 | 128. Poulet Tikka Madras  11,95 |
|  Un curry doux à base de poulet tikka, de crème fraîche et de poudre d'amandes. |  Un curry épicé à base de poulet tikka, d'herbes, d'épices et beaucoup de piment fort moulu. |
| 121. Poulet Red Fort  11,95 | 129. Poulet Tikka Vindaloo  11,95 |
| Un curry à base de poulet tikka dans une sauce spéciale, des herbes et des épices. |  Un curry très épicé à base de poulet tikka, d'herbes, d'épices, de flocons de piment et de piment moulu maximum. |
| 122. Poulet Tikka à la Mangue 11,95 | 130. Poulet Tikka aux épinards  12,95 |
|  Un curry à base de poulet tikka dans une sauce spéciale, des herbes et des épices. | Un curry à base de poulet tikka, d'épinards frais, d'herbes, d'épices et d'une touche de crème fraîche. |
| 123. Poulet Tikka Rogan Josh  11,95 | 131. Poulet Tikka Dahi  11,95 |
| Un curry à base de poulet tikka avec une utilisation maximale de tomates, d'herbes et d'épices. |  Un curry à base de poulet tikka, sauce sauce, herbes, épices et yaourt. |



Riz non inclus



Spécialités Tandoori

- 132. Poulet Tikka Tandoori 12,95**
 Morceaux de poulet désossés marinés avec une sauce spéciale, de la pâte de gingembre et d'ail, des herbes, des épices et rôtis au four indien en argile et servis grésillants avec des oignons et des poivrons frais.
- 133. Poulet Tikka Shaslik 13,95**
 Morceaux de poulet désossés marinés avec une sauce tandoori spéciale, de la pâte de gingembre et d'ail, des herbes et des épices, grillés dans un four indien en argile et servis grésillants avec des oignons frais, des poivrons, des champignons et des tomates.
- 134. Agneau Tikka Tandoori 15,95**
 Morceaux d'agneau désossés marinés avec une sauce tandoori spéciale, de la pâte de gingembre et d'ail, des herbes, des épices et rôtis au four indien en argile et servis grésillants avec des oignons et des poivrons frais.
- 135. Tandoori Mixte Grill 15,95**
 Combinaison de poulet tikka, d'agneau tikka et de seekh kebab avec des herbes, des épices et une sauce tandoori. Servi sur le feu avec des oignons et des poivrons frais.
- 136. Crevettes Tandoori 18,95**
 Crevettes cuites dans une sauce tandoori spéciale, herbes et épices. Servi sur le feu avec des oignons et des poivrons frais.

Plats Biryani



- 137. Poulet Biryani 11,95**
 Poulet désossé cuit dans une sauce spéciale et mélangé avec du riz basmati, des épices, des herbes, des oignons et des poivrons émincés, de la poudre d'amandes et de la noix de coco.
- 138. Agneau Biryani 13,95**
 Agneau désossé cuit dans une sauce spéciale et mélangé avec du riz basmati, des épices, des herbes, des oignons et des poivrons émincés, de la poudre d'amandes et de la noix de coco.
- 139. Crevettes biryani 13,95**
 Crevettes cuites dans une sauce spéciale et mélangées avec du riz basmati, des épices, des herbes, des oignons et des poivrons émincés, de la poudre d'amandes et de la noix de coco.
- 140. Poulet Tikka Biryani 12,95**
 Poulet tikka cuit dans une sauce spéciale et mélangé avec du riz basmati, des épices, des herbes, des oignons et des poivrons émincés, de la poudre d'amandes et de la noix de coco.
- 141. Légumes Biryani 10,95**
 Mélangez les légumes frais cuits dans une sauce spéciale et mélangez avec du riz basmati, des épices, des herbes, des oignons et des poivrons émincés, de la poudre d'amandes et de la noix de coco.

Accompagnements Pain indien



- 142. Naan normal 3,00**
 Pain naan super fin cuit au four indien en argile.
- 143. Naan au fromage 4,00**
 Pain naan fourré au fromage spécial et cuit dans un four indien en argile.
- 144. Naans à l'ail 4,00**
 Ail frais et coriandre sur le pain et cuits dans un four indien en argile.
- 145. Naan au fromage et à l'ail 5,00**
 Pain naan rempli de fromage spécial, d'ail et de coriandre sur le pain et cuit dans un four indien en argile.
- 146. Keema Naan 5,00**
 Pain naan fourré à la viande hachée, coriandre fraîche sur le pain et cuit dans un four indien en argile.
- 147. Naan à l'oignon 4,50**
 Oignon frais tranché et coriandre sur du pain naan et cuits au four indien en argile.
- 148. Naan au piment 4,50**
 Du piment frais et de la coriandre garnissent le pain naan et sont cuits dans un four indien en argile.
- 149. Peshwari Naan 4,50**
 Pain naan fourré d'un mélange de noix de coco moulue, d'amandes, de sucre et de pulpe de mangue et cuit dans un four indien en argile.
- 150. Bhatoora 3,50**
 Pain indien frit à l'huile.
- 151. Tandoori Roti 3,00**
 Pain complet cuit au four indien en argile.
- 152. Popadom 2,00**
 À base de lentilles et de riz.

Riz basmati

Riz parfumé aux épices

- 153. riz basmati bouilli 3,00**
- 154. Riz basmati pilaf 3,50**
- 155. Riz basmati pilaf aux champignons 4,50**
- 156. Riz basmati pilaf aux légumes 4,50**
- 157. Riz basmati bouilli avec oeuf 4,50**
- 158. Riz basmati pilaf à la viande 5,00**
- 159. Riz basmati bouilli au citron 4,50**

Desserts

Typique de l'Inde



- 160. Glace à la mangue 3,50**
- 161. Glace à la pistache 3,50**
- 162. Boule de lait frite au sirop 3,50**
- 163. Lassi à la mangue 3,50**
- 164. Lassi salé 3,50**
- 165. Pudding aux carottes 3,50**
- 166. Riz au lait 3,50**



Sauce extra curry pour poulet tikka tandoori ou biryani 3€
Riz non inclus

Menu pour un

25,00

167. Entrées
Oignon Bhaji
Deuxième plat
Poulet du Red Fort
Riz pilaf
Fromage naan
Grosse bière
Glace à la mangue

Menu pour deux

50,00

168. Entrées
Légumes Pakora + Poulet Pakora
Deuxième plat
Poulet Masala
Agneau Rogan Josh
Riz Pilaú
Fromage naan
Bouteille de vin maison.
Glace à la mangue

Menu pour trois

75,00

169. Entrées
Légumes Pakora + Poulet Pakora + Poulet Tikka
Deuxième plat
Poulet Masala
Agneau Rogan Josh
Dhal Tarka
2 Riz Pilaú
Fromage naan
Bouteille de vin maison.
Eau
1 Glace Mangue et 1 Glace Pistache

Menu pour quatre

100,00

170. Entrées
Légumes Pakora + Poulet Pakora + Poulet Tikka + Oignon Bhaji
Deuxième plat
Poulet Masala
Agneau Rogan Josh
Dhal Tarka
Jalfrezi aux crevettes
2 Riz Pilaú
Fromage Naan et Ail naan
2 bouteilles de vin maison et 2 eaux
1 Glace Mangue et 1 Glace Pistache

Bières

171. Pinta	4,50
172. Estrella Draft	3,50
173. Heineken	3,95
174. Cobra (bière indienne).....	4,50
175. Coronita	4,50
176. Bière sans alcool 0.0	3,50
177. Shandy	3,50

Boissons sans alcool

Eau du robinet non servie

178. Eau 1/2 litre	2,95
179. Eau gazeuse 1/2 litre	3,50
180. Coca cola, fanta, sprite, nestea 330cl	2,95
181. Jus	2,95
(Orange, Ananas, Pêche, Pomme)	
182. Mango Lassi	3,50

Les cafés

183. Café	2,00
184. Haché	2,00
185. Café long	2,50
186. Café au lait	2,50
187. Cappuccino	3,00
188. café irlandais	4,50

Thé

189. Menthe pouliot	2,50
190. Camomille	2,50
191. Thé classique	2,50
192. Thé rouge	2,50
193. Thé vert	2,50
194. Thé au citron	2,50
195. Carajillo	2,50

Whisky

196. Ballantines, Red Label, J&B Cutty Sark, Famous Grose	4,50
197. Black Label, Cardhu, Chivas	5,50

Brandys

198. Carlos III, Magno, Terry	2,95
199. Soberano, 103, Veterano.....	2,95

Gins

200. Bacardi, Smirnoff, Beefeater.....	5,00
201. Gordons, Larios, Bombay	5,00

Apéritifs

202. Cointreau	4,50
203. Tia Maria, Grappa, Malibu, Campari	3,50
204. Negrita, Martini	3,50

Boissons longues

205. Aperol Spritz.....	8,00
206. Gin Tonic	8,00
207. Whisky Cola	8,00

Verre à vin de la maison

Rouge/Rose/Blanc	3,50
------------------------	------

Vins rouges



208. Vin de la maison	12,95
209. Torres Sangre de Toro	8,95 16,95
210. Faustino VII	8,95 16,95
211. Marqués de Cáceres	10,50 19,95
212. Ramón de Bilbao	12,95 22,95
213. Macia Batle "vin de.Majorque"	20,95
214. Cune	18,95
215. El Coto	16,95

Les vins rosés



216. Vin de la maison	12,95
217. Mateus Rosse	16,95
218. Faustino	16,95
219. Marqués de Cáceres	8,50 16,95
220. Cune	18,95
221. El Coto	16,95
222. Ramón Bilbao	22,95
223. Macia Batle "vin de.Majorque"	20,95
224. Viña Sol	16,95

Vins Blancs



225. Vin de la maison	12,95
226. Viña Sol	9,95 17,95
227. Blanco Pescador	8,95 16,95
228. Chadonay	18,95
229. Marqués de Cáceres	8,95 16,95
230. Faustino	8,95 16,95
231. Cune	18,95
232. El Coto	16,95
233. Ramón Bilbao	22,95

Grande Réserve

234. Faustino V	29,95
235. Marqués de Cáceres	29,95

Sangría

236. Sangria 1/2 litre	6,95
237. sangria 1 litre	12,95
238. Champagne Sangria 1 litre	14,95
239. Coupe de Tinto de Verano	4,00

Cava

240. Codorniu (sec et demi-sec)	15,95
241. Freixenet (Sec et Demi-sec)	15,95
242. petit champagne	5,95