



SHANTI

CUISINE INDIENNE







RESTAURANT • TRAITEUR • TAKE AWAY

Avenue de la Gare 10 • 1003 Lausanne • T. 021 323 74 80
www.shanti-restaurant.ch • contact@shanti-restaurant.ch

ENTRÉES STARTERS

Subji Pakoda   	12.00
Beignets de légumes aux épices <i>Vegetable fritters with spices</i>	
Subji Samosa  	12.00
Triangles de pâte farcis avec légumes aux épices, servis avec salade et chutney <i>Vegetarian samosa, served with salad and chutney</i>	
Oignon Pakoda   	12.00
Beignets d'oignons <i>Onion's fritters with spices</i>	
Poulet Tandoori 	15.00
Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée <i>Chicken's thigh marinated on spices and grilled</i>	
Poulet Tikka 	15.00
Poitrine de poulet marinée aux épices et grillée <i>Chicken's breast marinated on spices and grilled</i>	
Chilli calamari  	18.00
Calamar grillé relevé au gingembre, piments et citron frais <i>Grilled squid scented with ginger, chilli and fresh lime</i>	
Gambas Tandoori  	18.00
Gambas marinées aux épices et grillées <i>Gambas marinated on spices and grilled</i>	
Keema Samosa 	14.00
Triangles de pâte farcis de viande hachée aux épices, servis avec salade et chutney <i>Meat samosa with spices, served with salad and chutney</i>	
Raita 	8.00
Concombre, carottes et yogourt <i>Cucumber, carrots and yogurt</i>	

SOUPES SOUPS

Soupe de lentilles   	12.00
Soupe de lentilles aux épices indiennes et lait de coco servie avec papadum <i>Lentil soup with indian spices and coconut milk, served with papadum</i>	
Soupe de tomates   	12.00
Soupe de tomates aux épices indiennes et lait de coco servie avec papadum <i>Tomato soup with indian spices and coconut milk, served with papadum</i>	

METS VÉGÉTARIENS VEGETARIANS DISHES

Dal Curry Kerala Style   	26.00
Variété de diverses lentilles mijotées, gingembre et graines de moutarde <i>Variety of different lentils cooked with ginger and mustard seeds</i>	
Chana Masala   	26.00
Curry de pois chiches avec épices <i>Chickpeas curry with spices</i>	
Palak Paneer 	26.00
Curry d'épinard avec fromage indien <i>Spinach curry with indian cheese</i>	
Légumes mixtes Kurma   	26.00
Curry de légumes dans une sauce de noix de cajous et amandes <i>Vegetables mix in a cashews and almonds sauce</i>	
Paneer Karahi 	26.00
Curry de fromage indien dans une sauce aux tomates et oignons, gingembre, poivrons et épices <i>Indian cheese curry in a tomato, onions, ginger, peppers and spices sauce</i>	
Paneer Tikka Masala 	26.00
Curry de fromage indien mariné dans une sauce aux tomates, oignons et épices <i>Indian cheese curry in a tomato, onions and spices sauce</i>	
Baigan Bartha   	26.00
Curry d'aubergines aux épices <i>Eggplant's curry with spices</i>	
Légumes mixtes curry   	26.00
Curry de légumes dans sauce aux tomates et oignons <i>Vegetables mix in a tomatoes and onions sauce</i>	

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ BASMATI OU RIZ AU CITRON
ALL DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE OR LEMON RICE

POULET CHICKEN

Poulet Malabary  	33.00
Poulet mariné à la noix de coco, au curry aromatisé aux épices rôties <i>Chicken marinated with coconut milk scented with roasted spices curry</i>	
Poulet Makhni / Butter Chicken 	33.00
Curry de poulet mijoté dans une marinade au beurre, tomates et aux épices <i>Chicken curry simmered with butter, tomatoes and spices</i>	
Poulet Tikka Masala 	33.00
Émincé de poulet mariné aux épices, yogourt, une sauce de tomates et oignons <i>Chicken Tikka in a tomatoes and onions sauce</i>	
Poulet Kurma  	33.00
Curry de poulet dans une sauce de noix de cajous et amandes <i>Chicken curry in a cashews and almonds sauce</i>	
Poulet Chettinad  	33.00
Recette classique de Chettinad, poulet mariné avec curcuma, piments rouges, noix de coco et épices <i>Classic recipe from Chettinad, Chicken marinated with turmeric, red chilies, cocunut and spices</i>	
Poulet Vindaloo  	33.00
Curry de poulet aux épices de Goa <i>Chicken curry in Goa style</i>	
Poulet Jalfrezi 	33.00
Poulet sauté préparé avec oignons, poivrons, tomates et épices <i>Sauteed chicken prepared with onions, peppers, tomatoes and spices</i>	

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ BASMATI OU RIZ AU CITRON
ALL DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE OR LEMON RICE

AGNEAU LAMB

- Agneau Oulathy**   **35.00**
Épaule d'agneau mijotée à la noix de coco et parfumée aux épices du sud de l'Inde
Shoulder of lamb simmered in coconut milk and spices from South of India
- Agneau Kurma**   **35.00**
Curry d'agneau dans une sauce de noix de cajous et amandes
Lamb curry in a cashews and almonds sauce
- Agneau Vindaloo**   **35.00**
Curry d'agneau aux épices de Goa avec piment rouge, graines de moutarde et cinnamome
Lamb curry in Goa style with red chilli, black mustard seeds and cinnamon
- Agneau Curry**   **35.00**
Curry d'agneau mijoté aux cinq épices, tomates fraîches et oignons
Lamb curry simmered with five spices, fresh tomatoes and onions
- Agneau Kashmiri**   **35.00**
Curry d'agneau préparé avec oignons, ail, gingembre et épices du Kashmir
Lamb curry prepared with onions, garlic, ginger and spices from Kashmir

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ BASMATI OU RIZ AU CITRON
ALL DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE OR LEMON RICE

BOEUF BEEF

- Boeuf Achari**   **33.00**
Curry de bœuf avec Achari Masala et paste de pickle
Beef curry with Achari masala and pickle paste
- Boeuf Malabary**   **33.00**
Boeuf mariné à la noix de coco, au curry aromatisé aux épices rôties
Beef marinated with coconut milk scented with roasted spices curry
- Boeuf Kashmiri**   **33.00**
Curry de bœuf préparé avec oignons, ail, gingembre et épices du Kashmir
Beef curry prepared with onions, garlic, ginger and spices from Kashmir

POISSON FISH

- Poisson Kerala Style**   **34.00**
Curry de fillet de cabillaud traditionnel façon Kerala
Traditional cod fillet curry Kerala style
- Green Mango Kerala Prawns**   **34.00**
Curry traditionnel de crevettes et mangue verte
Traditional curry of prawns and green mango
- Crevettes à l'ail**   **34.00**
Curry de crevettes sautée à l'ail, dans une sauce d'oignon et épices
Sauteed prawns in garlic paste, into a sauce of onion and spices
- Crevettes Madras**   **34.00**
Curry de crevettes aux épices de Chennai
Prawns curry in Chennai style
- Crevettes Kurma**   **34.00**
Curry de crevettes dans une sauce de noix de cajoux et amandes
Prawns curry in a cashews and almond sauce

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ BASMATI OU RIZ AU CITRON
ALL DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE OR LEMON RICE







«THALI» PLATS COMPOSÉS SET MEALS

Thali Vegetarien 	30.00
Sélection de quatre mets végétariens façon Kerala accompagnés de papadum et riz Basmati à la vapeur <i>Selection of four vegetarian dishes Kerala style, served with papadum and Basmati rice</i>	
Thali Poulet 	32.00
Curry de poulet et trois mets végétariens façon Kerala accompagnés de papadum et riz Basmati à la vapeur <i>Chicken curry and three vegetarian dishes Kerala style, served with papadum and Basmati rice</i>	
Thali Agneau 	35.00
Curry d'agneau et trois mets végétariens façon Kerala accompagnés de papadum et riz Basmati à la vapeur <i>Lamb curry and three vegetarian dishes Kerala style, served with papadum and Basmati rice</i>	

PAS DISPONIBLE POUR COMMANDE À L'EMPORTER.
NOT AVAILABLE FOR TAKE AWAY

SUR DEMANDE, POSSIBILITÉ DE COMMANDER UN THALI VEGAN, SANS LACTOSE.
ON REQUEST, POSSIBILITY TO ORDER A VEGAN THALI, WITHOUT LACTOSE.

BIRYANI DE HYDERABAD HYDERABADI'S BYRIANI

Légumes Biryani  	28.00
Légumes et riz Basmati mijotés aux épices <i>Mix vegetables and rice simmered with spices</i>	
Poulet Biryani  	30.00
Poulet et riz Basmati mijotés aux épices <i>Chicken and rice simmered with spices</i>	
Agneau Biryani  	34.00
Agneau et riz Basmati mijotés aux épices <i>Lamb and rice simmered with spices</i>	

MENU SPÉCIAL DU CHEF CHEF SPECIAL MENU

Curry rouge du diable

36.00

Curry de viande, très épicé façon Kerala, au curry rouge, graines de moutarde et piments rouges
(Choix entre poulet, bœuf ou agneau)

*Very spicy meat curry Kerala syle with mustard seeds and red chilli
(Choice between: chicken, beef or lamb)*

DOSA

Dosa Normal

25.00



Crêpe indienne à la farine de lentilles et riz, servi avec Sambar et Chutney
Indian crepe made with lentils and rice flour, served with Sambar et Chutney

Dosa Masala

29.00

Crêpe indienne à la farine de lentilles et riz, farci avec des pommes de terre
au curry, servi avec Sambar et Chutney
*Indian crepe made with lentils and rice flour, stuffed with potatoes dry curry,
served with Sambar et Chutney*





PAIN INDIEN INDIAN BREAD

Basic Naan nature <i>Simple Naan</i>	5.00
Beurre Naan au beurre <i>Butter Naan</i>	6.00
Fromage Naan au fromage <i>Cheese Naan</i>	7.00
Ail Naan à l'ail <i>Garlic Naan</i>	7.00
Peshwari Naan farci aux raisins secs, amandes et noix de coco <i>Naan stuffed with dry sultanas grapes, almonds and coconut</i>	7.00
Spicy Naan avec piment <i>Chilli Naan</i>	7.00
Special 1 Naan avec fromage et ail <i>Cheese and garlic Naan</i>	8.00
Special 2 Naan avec fromage et piment <i>Cheese and chili Naan</i>	8.00
Chapati  	5.00

RIZ RICE

Riz Basmati <i>Basmati rice</i>	5.00
Riz au citron <i>Lemon rice</i>	6.00
Riz à la tomate <i>Tomato rice</i>	6.00

DESSERTS SWEETS

Mousse de mangue  <i>Mango mousse</i>	8.00
Halwa  Gâteau indien à la carotte et cardamome <i>Indian sweet with carrots and cardamom</i>	8.00
Gulab Jamoon  Boulettes de lait frites aromatisées dans un sirop de rose et cardamome <i>Balls of milk flavored in a syrup of rose and cardamom</i>	8.00
Kulfi  Dessert glacé traditionnel indien avec lait, cardamome et pistache <i>Indian traditional cold sweet made with milk, cardamom and pistachio</i>	8.00

GLACES ICE CREAMS

Coco <i>Coconut</i>	5.50	Sorbet Citron <i>Lemon sorbet</i>	5.50
Gingembre <i>Ginger</i>	5.50	Sorbet Mangue <i>Mango sorbet</i>	5.50
Vanille <i>Vanilla</i>	5.50		

LASSI

Sucré <i>Sweet</i>	7.00	Rose <i>Rose</i>	8.00
Salé <i>Salty</i>	7.00	Mangue <i>Mango</i>	8.00

MINÉRALES EN BOUTEILLE *BOTTLE MINERALS*

Valser	1l	9.00
Valser	50cl	4.50
Coca-cola	33cl	4.50
Sprite	33cl	4.50
Jus de pomme	33cl	4.50
Thé froid	33cl	4.50
Citron ou pêche		
Schweppes Indian Tonic Water	20cl	4.50
Sanbitter	10cl	4.00

BIÈRES INDIENNES *INDIAN BEERS*

Cobra	33cl	6.50
King Fisher	33cl	6.50

BIÈRES *BEERS*

Heineken	33cl	6.00
Heineken zero (sans alcool)	33cl	6.00
Cardinal Spéciale	33cl	6.00
Erdinger	50cl	8.00
Bière blanche		

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Café		4.00
Café espresso		4.00
Infusions de thé		5.50
<i>Infusions of tea</i>		
Verveine, thé vert, jasmin, thé noir, gingembre et citronnelle, menthe ou camomille		

APÉRITIFS APPETIZERS

Cocktail au jus de gingembre fait maison sans alcool			8.00
<i>Cocktail with home made ginger juice without alcohol</i>			
Cocktail au jus de gingembre fait maison et rhum			12.00
<i>Cocktail with home made ginger juice and rum</i>			
Hugo	20% vol.	10cl	10.00
Martini	15% vol.	4cl	6.50
Campari	23% vol.	4cl	6.50
Pastis	45% vol.	4cl	6.50
Porto rouge ou blanc	19% vol.	4cl	6.50
Kir		1dl	6.50
Spritz		10cl	10.00
<i>Aperol ou Campari</i>			
Bombay Dry Gin avec Schweppes indian tonic		4cl	12.00
Kir Royal		1dl	14.00
Coupe de Champagne		1dl	14.00
Coupe de Prosecco		1dl	7.00

DIGESTIFS

Liqueur indienne à la mangue	25% vol.	2cl	7.00
Liqueur indienne au gingembre	25% vol.	2cl	7.00
Grappa	44% vol.	2cl	7.00
La Valadière Poire William	37,5% vol.	2cl	7.00
La Valadière Abricot	37,5% vol.	2cl	7.00
Limoncello	30% vol.	2cl	7.00
Amaretto	28% vol.	2cl	7.00

WHISKEYS

Jameson	40% vol.	2cl	16.00
<i>Accompagnement inclu</i>			
Chivas	40% vol.	2cl	16.00
<i>Accompagnement inclu</i>			

MENU ENFANT KID'S MENU

- Butter Chicken** 🌾 **15.00**
Curry de poulet mijoté dans une marinade au beurre et aux épices
Chicken curry simmered with butter, tomatoes and spices
- Crevettes Kurma** 🌾 🥛 **15.00**
Curry de crevettes dans une sauce de noix de cajous et amandes
Prawns curry in a cashews and almonds sauce
- Légumes mixtes Kurma** 🌾 🥛 🌿 **15.00**
Curry de légumes dans une sauce de noix de cajous et amandes
Vegetables mix in a cashews and almonds sauce



TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ BASMATI OU RIZ AU CITRON
ALL DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE OR LEMON RICE

**POUR VOS RÉGIMES SPÉCIAUX, ALLERGIES
ET INTOLÉRANCES PARTICULIÈRES, VEUILLEZ
VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE.**

**IN THE EVENT OF ALLERGIES OR DIETS, PLEASE
GET IN TOUCH WITH THE SERVICE TEAM**



**SANS
GLUTEN**



**SANS
LACTOSE**



VEGAN