



# SHANTI

CUISINE INDIENNE

RESTAURANT • TRAITEUR • TAKE AWAY







Avenue de la Gare 10 • 1003 Lausanne • T. 021 323 74 80  
[www.shanti-restaurant.ch](http://www.shanti-restaurant.ch) • [contact@shanti-restaurant.ch](mailto:contact@shanti-restaurant.ch)



## ENTRÉES STARTERS

<b>Subji Pakoda</b>   	<b>12.00</b>
Beignets de légumes aux épices <i>Vegetable fritters with spices</i>	
<b>Subji Samosa</b>  	<b>12.00</b>
Triangles de pâte farcis avec légumes aux épices, servis avec salade et chutney <i>Vegetarian samosa, served with salad and chutney</i>	
<b>Oignon Pakoda</b>   	<b>12.00</b>
Beignets d'oignons <i>Onion's fritters with spices</i>	
<b>Poulet Tandoori</b> 	<b>15.00</b>
Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée <i>Chicken's thigh marinated on spices and grilled</i>	
<b>Poulet Tikka</b> 	<b>15.00</b>
Poitrine de poulet marinée aux épices et grillée <i>Chicken's breast marinated on spices and grilled</i>	
<b>Chilli calamari</b>  	<b>18.00</b>
Calamar grillé relevé au gingembre, piments et citron frais <i>Grilled squid scented with ginger, chilli and fresh lime</i>	
<b>Gambas Tandoori</b>  	<b>18.00</b>
Gambas marinées aux épices et grillées <i>Gambas marinated on spices and grilled</i>	
<b>Keema Samosa</b> 	<b>14.00</b>
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>	
<b>Raita</b> 	<b>8.00</b>
Concombre, carottes et yogourt <i>Cucumber, carrots and yogurt</i>	
<b>Raita Tikka</b> 	<b>10.00</b>
Poulet tikka, concombre, carottes et yogourt <i>Chicken tikka, cucumber, carrots and yogurt</i>	

## SOUPES SOUPS

<b>Soupe de lentilles</b>   	<b>12.00</b>
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>	
<b>Soupe de tomates</b>   	<b>12.00</b>
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

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

<b>Poulet Malabary</b>  	<b>32.00</b>
<p>Poulet mariné à la noix de coco, au curry aromatisé aux épices rôties et à la noix de cajou <i>Chicken marinated with coconut milk scented with roasted spices and cashews nut curry</i></p>	
<b>Poulet mangue curry Kerala</b>  	<b>32.00</b>
<p>Curry traditionnel de poulet et mangue verte façon Kerala <i>Traditional curry of chicken and green mango in Kerale style</i></p>	
<b>Poulet Makhni</b> 	<b>32.00</b>
<p>Curry de poulet mijoté dans une marinade au beurre et aux épices <i>Chicken curry simmered with butter, tomatoes and spices</i></p>	
<b>Poulet Tikka Masala</b> 	<b>32.00</b>
<p>Émincé de poulet mariné aux épices, yogourt, une sauce de tomates et oignons <i>Chicken Tikka in a tomatoes and onions sauce</i></p>	
<b>Poulet Kurma</b> 	<b>32.00</b>
<p>Curry de poulet dans une sauce de noix de cajous et amandes <i>Chicken curry in a cashews and almonds sauce</i></p>	
<b>Poulet Chettinad</b> 	<b>32.00</b>
<p>Recette classique de Chettinad, poulet mariné au yogourt, curcuma, piments rouges, noix de coco et épices <i>Classic recipe from Chettinad, Chicken marrinated in yogurt, turmeric, red chilies, cocunut and spices</i></p>	
<b>Poulet Vindaloo</b>  	<b>32.00</b>
<p>Curry de poulet aux épices de Goa <i>Chicken curry in Goa style</i></p>	
<b>Poulet Hyderabadi</b> 	<b>32.00</b>
<p>Curry de poulet avec épices de Hyderabad <i>Chicken curry with Hyderabad spices</i></p>	
<b>Poulet Jalfrezi</b> 	<b>32.00</b>
<p>Poulet sauté préparé avec oignons, poivrons, tomates et épices <i>Sauteed chicken prepared with onions, peppers, tomatoes and spices</i></p>	







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

## AGNEAU LAMB

<b>Agneau Oulathy</b>  	<b>35.00</b>
Épaule d'agneau mijotée à la noix de coco et parfumée aux épices du sud de l'Inde <i>Shoulder of lamb simmered in coconut milk and spices from South of India</i>	
<b>Agneau Malabary</b>  	<b>35.00</b>
Curry d'agneau aux épices du Kerala <i>Lamb curry in Kerala style</i>	
<b>Agneau Kurma</b> 	<b>35.00</b>
Curry d'agneau dans une sauce de noix de cajous et amandes <i>Lamb curry in a cashews and almonds sauce</i>	
<b>Agneau Madras</b>  	<b>35.00</b>
Curry d'agneau aux épices de Chennai <i>Lamb curry in Chennai style</i>	
<b>Agneau Vindaloo</b>  	<b>35.00</b>
Curry d'agneau aux épices de Goa <i>Lamb curry in Goa style</i>	
<b>Agneau Curry</b>  	<b>35.00</b>
Curry d'agneau mijoté aux cinq épices, tomates fraîches et oignons <i>Lamb curry simmered with five spices, fresh tomatoes and onions</i>	
<b>Agneau Saagwala</b> 	<b>35.00</b>
Curry d'agneau préparé avec épinards et épices <i>Lamb curry prepared with spinach and spices</i>	
<b>Agneau Kashmiri</b>  	<b>35.00</b>
Curry d'agneau préparé avec oignons, ail, gingembre et épices du Kashmir <i>Lamb curry prepared with onions, garlic, ginger and spices from Kashmir</i>	

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 Oulathy**   **33.00**  
Émincé de bœuf mijoté à la noix de coco et parfumé aux épices du sud de l'Inde  
*Beef simmered in coconut milk and spices from South of India*
- Boeuf Vindaloo**   **33.00**  
Curry de bœuf aux épices de Goa  
*Beef curry in Goa style*
- Boeuf Madras**   **33.00**  
Curry de bœuf aux épices de Chennai  
*Beef curry in Chennai style*

## POISSON FISH

- Poisson Kerala Style**   **34.00**  
Curry de poisson traditionnel façon Kerala  
*Traditional fish curry Kerala style*
- Green Mango Kerala Prawns**   **34.00**  
Curry traditionnel de crevettes et mangue verte  
*Traditional curry of prawns and green mango*
- Crevettes Vindaloo**   **34.00**  
Curry de crevettes aux épices de Goa  
*Prawns curry in Goa style*
- 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*
- Crevettes Jalfrezi**   **34.00**  
Curry de crevettes sautée avec oignons, poivrons, tomates et épices  
*Sauteed prawns with onions, peppers, tomatoes and spices*

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

<b>Thali Vegetarien</b> 	<b>30.00</b>
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>	
<b>Thali Poulet</b> 	<b>32.00</b>
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>	
<b>Thali Agneau</b> 	<b>35.00</b>
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>	

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

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



## MENU SPÉCIAL DU CHEF CHEF SPECIAL MENU

### Curry rouge du diable

36.00

Poulet ou viande de bœuf ou agneau ou crevettes, très épicé façon Kerala, au curry rouge, graines de moutarde et piments rouges

*Chicken or beef or lamb or prawns, very spicy with red curry Kerala syle, mustard seeds and red chilli*

## DOSA

### Dosa Normal

24.00

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

28.00

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

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

## RIZ RICE

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

## DESSERTS SWEETS

<b>Mousse de mangue</b>  <i>Mango mousse</i>	<b>8.00</b>
<b>Halwa</b>  Gâteau indien à la carotte et cardamome <i>Indian sweet with carrots and cardamom</i>	<b>8.00</b>
<b>Gulab Jamoon</b>  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>	<b>8.00</b>

## GLACES ICE CREAMS

<b>Coco</b> <i>Coconut</i>	<b>5.50</b>	<b>Sorbet Citron</b> <i>Lemon sorbet</i>	<b>5.50</b>
<b>Gingembre</b> <i>Ginger</i>	<b>5.50</b>	<b>Sorbet Mangue</b> <i>Mango sorbet</i>	<b>5.50</b>
<b>Vanille</b> <i>Vanilla</i>	<b>5.50</b>	<b>Chocolat au lait</b> <i>Milk chocolate</i>	<b>5.50</b>
<b>Pistache</b> <i>Pistachio</i>	<b>5.50</b>	<b>Sorbet au chocolat</b> <i>Chocolate sorbet</i>	<b>5.50</b>

## LASSI

<b>Nature</b> <i>Simple</i>	<b>6.00</b>	<b>Mangue</b> <i>Mango</i>	<b>8.00</b>
<b>Sucré</b> <i>Sweet</i>	<b>7.00</b>	<b>Rose</b> <i>Rose</i>	<b>8.00</b>
<b>Salé</b> <i>Salty</i>	<b>7.00</b>		

## MINÉRALES EN BOUTEILLE *BOTTLE MINERALS*

<b>Valsler</b>	50cl	<b>4.50</b>
<b>Coca-cola</b>	33cl	<b>4.50</b>
<b>Sprite</b>	33cl	<b>4.50</b>
<b>Jus de pomme</b>	33cl	<b>4.50</b>
<b>Thé froid</b> Citron ou pêche	33cl	<b>4.50</b>
<b>Schweppes</b>	20cl	<b>4.50</b>
<b>Sanbitter</b>	10cl	<b>4.00</b>

## BIÈRES INDIENNES *INDIAN BEERS*

<b>Cobra</b>	33cl	<b>6.50</b>
<b>King Fisher</b>	33cl	<b>6.50</b>

## BIÈRES *BEERS*

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

## BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

<b>Café</b>		<b>4.00</b>
<b>Café espresso</b>		<b>4.00</b>
<b>Infusions de thé</b> <i>Infusions of tea</i> Verveine, thé vert, jasmin, thé noir, gingembre et citronnelle, menthe ou camomille		<b>5.20</b>
<b>Thé Chai</b> Thé traditionnel indien avec lait, thé noir et épices — Possible aussi sans lait <i>Traditional indian tea with milk and spices — Available even without milk</i>		<b>6.00</b>

## APÉRITIFS APPETIZERS

<b>Cocktail au jus de gingembre fait maison sans alcool</b>			<b>8.00</b>
<i>Cocktail with home made ginger juice without alcohol</i>			
<b>Cocktail au jus de gingembre fait maison et rhum</b>			<b>12.00</b>
<i>Cocktail with home made ginger juice and rum</i>			
<b>Punch au Rhum</b>			<b>8.00</b>
<i>Jus d'orange, grenadine et rhum</i>			
<i>Orange juice, grenadine and rum</i>			
<b>Martini</b>	15% vol.	4cl	<b>6.50</b>
<b>Campari</b>	23% vol.	4cl	<b>6.50</b>
<b>Pastis</b>	45% vol.	4cl	<b>6.50</b>
<b>Porto rouge ou blanc</b>	19% vol.	4cl	<b>6.50</b>
<b>Kir</b>		10cl	<b>6.50</b>
<b>Spritz</b>		10cl	<b>10.00</b>
<i>Aperol ou Campari</i>			
<b>Bombay Dry Gin avec Schweppes indian tonic</b>		2cl	<b>12.00</b>
<b>Kir Royal</b>		1dl	<b>14.00</b>
<b>Coupe de Champagne</b>		1dl	<b>14.00</b>
<b>Coupe de Prosecco</b>		1dl	<b>7.00</b>

## DIGESTIFS

<b>Liqueur indienne à la mangue</b>	25% vol.	2cl	<b>7.00</b>
<b>Liqueur indienne au gingembre</b>	25% vol.	2cl	<b>7.00</b>
<b>Grappa</b>	37,5% vol.	2cl	<b>7.00</b>
<b>La Valadière Poire William</b>	37,5% vol.	2cl	<b>7.00</b>
<b>Limoncello</b>	25% vol.	2cl	<b>7.00</b>
<b>Amaretto</b>	28% vol.	2cl	<b>7.00</b>

## WHISKEYS

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

## MENU ENFANT KID'S MENU

### Poulet Makhni 🌾

Curry de poulet mijoté dans une marinade au beurre et aux épices  
*Chicken curry simmered with butter, tomatoes and spices*

15.00

### Crevettes Kurma 🌾

Curry de crevettes dans une sauce de noix de cajous et amandes  
*Prawns curry in a cashews and almonds sauce*

15.00

### Matar Paneer 🌾

Curry de fromage indien avec petits pois dans une sauce aux tomates et oignons  
*Cheese and green peas curry in a tomatoes and onions sauce*

15.00



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

*Tous nos prix s'entendent en CHF — TVA 7.7% incluse*

## PROVENANCE DES VIANDES, POISSONS ET CRUSTACÉS

AGNEAU : IRLANDE / NOUVELLE-ZÉLANDE

POULET : SUISSE

BOEUF : SUISSE

FILET DE DORADE : TURQUIE

FILET D'ESPADON : PORTUGAL

CREVETTES : INDE / VIETNAM

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**