

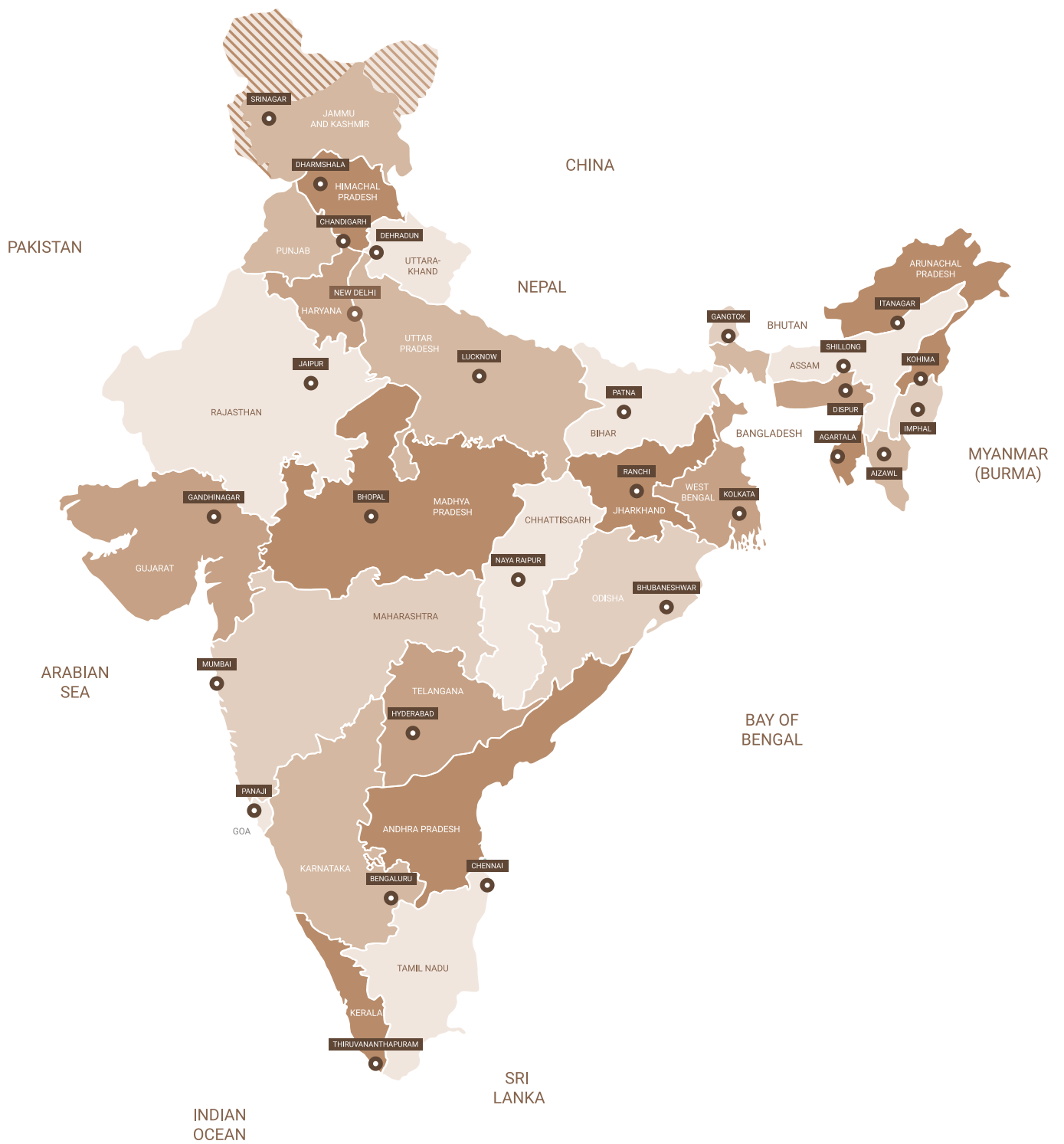


SHANTI














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>	
Keema Samosa 	14.00
Triangles de pâte farcis de viande hachée aux épices, servis avec chutney <i>Meat samosa with spices, served with chutney</i>	
Poulet Tandoori 	16.00
Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée <i>Chicken's thigh marinated on spices and grilled</i>	
Poulet Nilgiri Tikka 	16.00
Poitrine de poulet marinée avec yogourt, coriandre, menthe, épices et grillée dans le four tandoori <i>Marinated chicken breast with yogurt, coriander, mint, spices and grilled in the oven tandoori</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>	
Raita 	8.00
Yogourt avec carottes, concombre et cumin <i>Yogurt with carrots, cucumber and cumin</i>	

SOUPES SOUPS

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

METS VÉGÉTARIENS VEGETARIANS DISHES

Dal Curry   	27.00
Variété de diverses lentilles mijotées, gingembre et graines de moutarde <i>Variety of different lentils cooked with ginger and mustard seeds</i>	
Chana Masala   	27.00
Curry de pois chiches avec épices <i>Chickpeas curry with spices</i>	
Palak Paneer 	27.00
Curry d'épinard avec fromage indien <i>Spinach curry with indian cheese</i>	
Légumes mixtes Kurma   	27.00
Curry de légumes dans une sauce de noix de cajous et amandes <i>Vegetables mix in a cashews and almonds sauce</i>	
Paneer Karahi 	27.00
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 	27.00
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   	27.00
Curry d'aubergines aux épices <i>Eggplant's curry with spices</i>	
Légumes mixtes curry   	27.00
Curry de légumes dans une 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  	34.00
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 	34.00
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 	34.00
Émincé de poulet mariné aux épices, yogourt, une sauce de tomates et oignons <i>Chicken Tikka in a tomatoes and onions sauce</i>	
Poulet à la mangue  	34.00
Poulet préparé avec mangue verte, noix de coco et épices <i>Chicken curry with green mango, coconut and spices</i>	
Poulet Kurma  	34.00
Curry de poulet dans une sauce de noix de cajous et amandes <i>Chicken curry in a cashews and almonds sauce</i>	
Poulet Vindaloo   	34.00
Curry de poulet aux épices de Goa <i>Chicken curry in Goa style</i>	
Poulet Kashmiri   	34.00
Curry de poulet préparé avec oignons, ail, gingembre et épices du Kashmir <i>Chicken 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

AGNEAU LAMB

- Agneau Curry**   **36.00**
Gigot d'agneau mijoté aux cinq épices, tomates fraîches et oignons
Lamb curry simmered with five spices, fresh tomatoes and onions
- Agneau Malabary**   **36.00**
Agneau mariné à la noix de coco, au curry aromatisé aux épices rôties
Lamb marinated with coconut milk scented with roasted spices curry
- Agneau Madras**    **36.00**
Curry d'agneau aux épices du sud de l'Inde avec coriandre, cardamome, piment rouge, gingembre et fenouil
Lamb curry with spices from southern India with coriander, cardamom, red pepper, ginger and fennel
- Agneau Rajasthani**     **36.00**
Curry d'agneau typique du Rajasthan avec piment rouge, coriandre, clou de girofle et masala
Typical Rajasthan lamb curry with red chilli, coriander, cloves and masala
- Agneau Vindaloo**    **36.00**
Curry d'agneau aux épices de Goa
Lamb curry in Goa style

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**   **34.00**
Curry de bœuf mijoté à la noix de coco et parfumé aux épices du sud de l'Inde
Beef curry simmered in coconut milk and spices from South of India
- Boeuf Malabary**   **34.00**
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**    **34.00**
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

- Curry de poisson Goa style**   **35.00**
Curry de dos de cabillaud avec noix de coco et tomates avec épices de Goa
Cod back curry with coconut and tomatoes with Goa spices
- Crevettes à la mangue**   **34.00**
Curry traditionnel de crevettes et mangue verte
Traditional curry of prawns and green mango
- Crevettes curry**   **34.00**
Curry de crevettes mijoté aux cinq épices, tomates fraîches et oignons
Shrimp curry simmered with five spices, fresh tomatoes and onions
- Crevettes Madras**    **34.00**
Curry de crevettes aux épices du sud de l'Inde avec coriandre, cardamome, piment rouge, gingembre et fenouil
Shrimp curry with spices from southern India with coriander, cardamom, red pepper, ginger and fennel
- 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 	32.00
Sélection de quatre mets végétariens accompagnés de papadum et riz Basmati à la vapeur <i>Selection of four vegetarian dishes, served with papadum and Basmati rice</i>	
Thali Poulet 	34.00
Curry de poulet et trois mets végétariens accompagnés de papadum et riz Basmati à la vapeur <i>Chicken curry and three vegetarian dishes, served with papadum and Basmati rice</i>	
Thali Agneau 	36.00
Curry d'agneau et trois mets végétariens accompagnés de papadum et riz Basmati à la vapeur <i>Lamb curry and three vegetarian dishes, 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  	30.00
Légumes et riz Basmati mijotés aux épices <i>Mix vegetables and rice simmered with spices</i>	
Poulet Biryani  	32.00
Poulet et riz Basmati mijotés aux épices <i>Chicken and rice simmered with spices</i>	
Agneau Biryani  	35.00
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, au curry rouge, graines de moutarde et piments rouges
(Choix entre poulet, bœuf ou agneau)
Very spicy meat curry 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>	6.00
Beurre Naan au beurre <i>Butter Naan</i>	7.00
Fromage Naan au fromage <i>Cheese Naan</i>	8.00
Ail Naan à l'ail <i>Garlic Naan</i>	8.00
Peshwari Naan farci aux raisins secs, amandes et noix de coco <i>Naan stuffed with dry sultanas grapes, almonds and coconut</i>	8.00
Spicy Naan avec piment <i>Chilli Naan</i>	8.00
Special 1 Naan avec fromage et ail <i>Cheese and garlic Naan</i>	9.00
Special 2 Naan avec fromage et piment <i>Cheese and chili Naan</i>	9.00
Chapati  	6.00

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>	9.00
Halwa  Gâteau indien à la carotte et cardamome <i>Indian sweet with carrots and cardamom</i>	9.00
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>	9.00
Kulfi  Dessert glacé traditionnel indien avec lait, cardamome et pistache <i>Indian traditional cold sweet made with milk, cardamom and pistachio</i>	9.00

GLACES ICE CREAMS

Coco <i>Coconut</i>	6.00	Sorbet Citron  <i>Lemon sorbet</i>	6.00
Gingembre <i>Ginger</i>	6.00	Sorbet Mangue  <i>Mango sorbet</i>	6.00
Vanille <i>Vanilla</i>	6.00		

LASSI

Sucré <i>Sweet</i>	8.00	Rose <i>Rose</i>	9.00
Salé <i>Salty</i>	8.00	Mangue <i>Mango</i>	9.00

MINÉRALES EN BOUTEILLE *BOTTLE MINERALS*

Valser	1l	9.00
Valser	50cl	5.20
Coca-cola (normal ou zero)	33cl	5.20
Sprite	33cl	5.20
Jus de pomme	33cl	5.20
Thé froid Citron ou pêche	33cl	5.20
Schweppes Indian Tonic Water	20cl	5.20
Sanbitter	10cl	5.00

BIÈRES INDIENNES *INDIAN BEERS*

Cobra	33cl	7.00
King Fisher	33cl	7.00

BIÈRES *BEERS*

Heineken	33cl	6.50
Heineken zero (sans alcool)	33cl	6.50
Cardinal Spéciale	33cl	6.50
Erdinger Bière blanche	50cl	8.00

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Café		4.50
Café espresso		4.50
Infusions de thé <i>Infusions of tea</i> Verveine, thé vert, jasmin, thé noir, gingembre et citronnelle, menthe ou camomille		5.50

APÉRITIFS APPETIZERS

Cocktail au jus de gingembre fait maison sans alcool			9.00
<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>			
Spritz		10cl	10.00
<i>Aperol ou Campari</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
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	18.00
<i>Accompagnement inclu</i>			
Chivas	40% vol.	2cl	18.00
<i>Accompagnement inclu</i>			

MENU ENFANT KID'S MENU

- Butter Chicken**  **16.00**
Curry de poulet mijoté dans une marinade au beurre et aux épices
Chicken curry simmered with butter, tomatoes and spices
- Crevettes Kurma**   **16.00**
Curry de crevettes dans une sauce de noix de cajous et amandes
Prawns curry in a cashews and almonds sauce
- Légumes mixtes Kurma**    **16.00**
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



PIQUANT

CARTE DES VINS
WINE LIST



SHANTI
CUISINE INDIENNE

NOTRE SÉLECTION AU VERRE
OUR SELECTION BY THE GLASS

VINS BLANCS

Chardonnay, Piémont DOC, Cascina Galarin 2023 (Bio)	1dl	6.50
Villette Châtelard, Laurent Berthet, 2022	1dl	6.50
Attitude Sauvignon blanc, Pascal Jolivet, Loire 2023	1dl	7.50

VINS ROSÉS

Œil de Perdrix, Vaud AOC, Cave Champ de Clos, 2023	1dl	6.00
Fredavelle, Coteaux d'Aix-en-Provence, (CAB) 2023	1dl	6.50

VINS ROUGES

St-Saphorin, Cave Champ de Clos, Lavaux AOC, 2023	1dl	8.00
Cabernet Franc, Bordeaux, H. Laborde 2022	1dl	8.00
Primitivo, Salento, Tenuta Boncore, Pouilles, 2020	1dl	6.50

CHAMPAGNE

Champagne Taittinger Brut Reserve	3.75dl	45.00
	7.5dl	89.00

VINS BLANCS SUISSES

Epesses Oiseau, Chasselas, Domaine Croix Duplex	5dl	32.00
Villette Châtelard, Laurent Berthet, 2022	7dl	45.00

VINS BLANCS ITALIENS

Chardonnay, Piémont DOC, Cascina Galarin 2023 (Bio)	7.5dl	45.00
---	-------	--------------

VINS BLANCS FRANÇAIS

Attitude Sauvignon blanc, Dom. Pascal Jolivet, Loire 2023	7.5dl	49.00
---	-------	--------------

VINS ROSÉS

Œil de Perdrix Saumon d'Or, Vaud, C. Champ de Clos, 2020	5dl	27.00
	7.5dl	41.00
Fredavelle, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2023 (Bio)	7.5dl	42.00

VINS ROUGES SUISSES

Pinot Noir Poète, Lavaux, Cave Champ de Clos 2022	5dl	29.00
St-Saphorin, Cave Champ de Clos, Lavaux, 2023	7.5dl	55.00
Humagne rouge « En Praz », Cave La Rodeline, Y. Roduit 2023	5dl	45.00
	7.5dl	68.00
Terre Alte Rosso, Merlot, Gialdi Vini, Ticino 2021/2022	5dl	34.00
	7.5dl	52.00
Cornalin "Combe d'Enfer", Cave La Rodeline, Y. Roduit 2023	7.5dl	79.00

VINS ROUGES FRANÇAIS

Château Valcombe Tradition, Costières de Nîmes 2022	5dl	32.00
	7.5dl	45.00
Cabernet Franc, Bordeaux, H. Laborde 2022	7.5dl	49.00
Château l'Escart, Côtes de Bordeaux, 2018 (Bio/Demeter)	7.5dl	59.00
Crozes-Hermitage « Les Meysonniers », M. Chapoutier 2022	7.5dl	62.00

VINS ROUGES ITALIENS

Negro Amaro, Salento, Tenuta Boncore, Pouilles 2019	7.5dl	43.00
Primitivo, Salento, Tenuta Boncore, Pouilles, 2022	7.5dl	44.00
Ripasso Valpolicella, Az. Agr. Monte del Frà, Vénétie 2020	7.5dl	52.00
Therra, Toscane, Podernuovo a Palazzone, G. Bulgari 2022 (Assemblage Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot)	7.5dl	55.00

VINS ROUGES ESPAGNOLS

Letargo Tinto Crianza, Rioja 2019	7.5dl	48.00
--	-------	--------------

VINS ROUGES ARGENTIN

Malbec, Finca La Anita, Mendoza 2019	7.5dl	48.00
---	-------	--------------

VINS ROUGES CHILIEN

Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Haras de Pirque, 2018	5dl	45.00
---	-----	--------------

