



MAYFAIR GARDEN

*by*

NOMAN NAWAZ

FIRST PAKISTANI FINE DINNING PARIS SINCE 2017



# Les Entrées

MAYFAIR GARDEN

 végétarien

## Les Entrées

**BROCOLI BIO TANDOORI**  11,00 €

*Brocoli grillé au four avec une sauce miel d'acacia, datte Medjoul et de yaourt*

**GAMBAS CARABINEROS TIKKA** 45,00 €

*Gambas marinées au citron et aux épices et cuits au four*

**WAGYU SEEKH GILAFI KEBAB** 14,00 €

*Viande de Wagyu hachée couverte de poivrons*

**PINK KACHORI CHAAT**  10,50 €

*Spécialité indienne froide, composée de petites galettes croustillantes et grenade, avocat, oignons, Chutney tamarin menthe et youart*

## Spécialité du Chef

**CHICKEN LABEL ROUGE 65** 14,00 €

*Blancs de poulet fermier marinées au citron et aux épices puis sautées à l'ail et gingembre, noix de coco râpée et namkin à l'ail noir*

**SAUMON LABEL ROUGE TANDOORI** 13,00 €

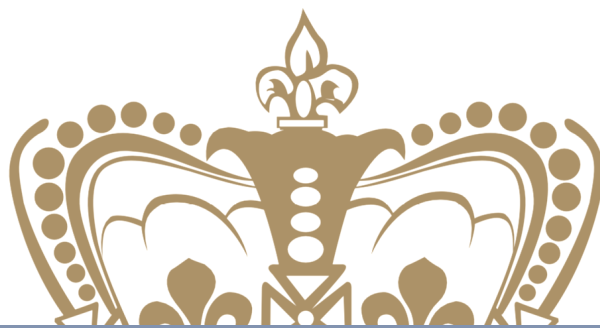
*Saumon grillé mariné à la moutarde pommery, curcuma, huile d'olive avec une sauce à l'encre de seiche*

**SAMOSSA CHAAT**  9,50 €

*Samossa aux légumes servi avec des oignon haché, pois chiches, grenade et chutney maison*




MAYFAIR GARDEN  
by  
NOMAN NAWAZ



# Les Plats

## MAYFAIR GARDEN

 végétarien

• nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani

### Viandes et Volailles

**MASALA CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES** 20,50 €  
*Côtelettes d'agneau grillées au four, servies avec du poivrons masala*

**CHICKEN BUTTER MASSALA** 19,90 €  
*Suprême de poulet jaune fermier label rouge de Normandie grillé et préparé dans un beurre de noix de cajou, une sauce crémeuse*

**BLACK ANGUS BŒUF ACHARI** 21,90 €  
*Curry de bœuf Ecossais au goût de pickles et poivre noir*

### Poissons & fruits de mer

**CREVETTES LABEL ROUGE COCO CURRY** 20,50 €  
*Crevettes élevées à Madagascar cuites dans du lait de coco et sauce curry*

### Spécialité du Chef

**CHICKEN KARAHI** 19,90 €  
*Morceaux de poulet marinés au garam massala et sautés aux gingembres puis cuits à la sauce tomate, l'un des fameux plats de la cuisine du nord.*

**LAMB NIHARI** 19,90 €  
*Plat festif traditionnel composé de viande d'agneau (soursis d'agneau irlandais) cuite lentement cuisson 4h*

**FILET DE BAR AU CURRY DE GOA** 21,50 €  
*Poêlé, Salicorne, feuille de curry*

**DUM CHICKEN BIRYANI** 25,00 €  
*Poulet fermier mijoté avec du riz et servi avec un Raita (20 mn de temps de préparation)*

**ÉPINARDS AVEC PANEER CUTLET**  20,00 €  
*Curry d'épinards avec un cutlet de fromage frais fait maison*

**BIRYANI AGNEAU BIO ZAFRANI** 38,90 €  
*Biryani soursis de l'agneau bio français, mijoté avec du riz, safran, raita*

### Accompagnements

SALADE OIGNONS ET PIMENTS VERTS 5,00 €  
ÉPINARDS CURRY 5,00 €  
LENTILLES VARIÉES, POIS CHICHES 5,00 €  
RAITA 5,00 €

RIZ BASMATI NATURECUI À LA VAPEUR 4,00 €  
RIZ PULAO (BASMATI) 4,00 €  
RIZ AROMATISÉ À LA CARDAMOME  
COCONUT RICE 6,00 €



# Les Plats

## MAYFAIR GARDEN

 **vegetarien**

• nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani

### Plats Végétariens

*Minimum a dish per person and all the extras  
onions, chutney, achar green chilli will be charged*

**VEGETABLE MASSALA WITH ORGANIC EGG**  22,00 €  
*Légumes curry massala avec un Oeuf bio*

**BIRYANI MORILLES, CHAMPIGNONS & TRUFFE** 25,00 €  
*Légumes variés mijotés avec du riz et diverses épices* 

### Pain

*Fabrication traditionnelle indienne avec du blé complet,  
pâte levée, farine blanche dans une jarre en terre cuite*

**TANDOORI ROTI (CHAPATI)** 4,00€  
*Pain grillé à la farine complète*

**NAAN NATURE FARINE BLANCHE** 3,00€

**BUTTER PARATHA** 6,00€  
*Pain grillé à la farine complète avec du beurre*

**NAAN À L'AIL** 5,00€

**NAAN AU FROMAGE** 5,00€  
*Naan fourré au fromage*

**BUTTER NAAN** 6,00€

**NAAN AU FROMAGE ET TRUFFE** 12,00€  
*fromage, la truffe, graines de pavot*

**NAAN AU FROMAGE À L'AIL** 6,00€







# Les Desserts

MAYFAIR GARDEN

 végétarien

## Dessert Indien

---

ICE CREAM SAFFRON FALOODA 9,50 €  
*Glace au lait, pistache avec graines de psyllium,  
vermicelles doux et eau de rose*

PUFF CARROT HALWA 10,00 €

## Aperitifs

---

PAPADOM (CHIPS) 2,50 €

## Boissons chaudes

---

CAFÉ 2,50 €  
DÉCAFÉINÉ 2,50 €

**THÉS** *Nos thés par Kusmi Tea*

EARL GREY, DARJEELING 6,00 €  
MINT TEA NANAH 6,00 €  
THÉ BLANC ALAIN DUCASSE 6,00 €  
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 6,00 €  
THÉ CITRON MIEL 7,00 €  
MAYFAIR TEA *Thé noir aux abricots confits* 7,00 €  
INFUSION TILLEUL OU VERVEINE 6,00 €

## Dessert Français

---

TRIO DE GLACES (ARTISANALES) 9,00 €

*Trois boules de votre choix :  
citron, lychee framboise, myrtille sorbet, vanille pécan  
fudge, pistache de sicile, safran, chocolat au  
lait, bulgare groseille yaourt*

FINGER CHOCOLAT NOUGAT 9,50 €

*mousse de chocolat et bâtonnet de chocolat fruits  
secs,*

MAYFAIR VANILLA WITH RED FRUITS 9,50 €

*Biscuit croustillant surmonté d'une crème vanille  
légère, fruits rouge, Patisa aux pistache*







# Les Boissons

## MAYFAIR GARDEN

### Boissons froides

---

LASSI MANGUE SAFRAN	8,00€
LASSI NATURE	6,00€
EAU MINÉRALE OU GAZEUSE <i>Evian, SAN PELLEGRINO, 100 cl</i>	6,00€
SAN PELLEGRINO, EVIAN 50CL	4,00€
JUS DE DÉGUSTATION PAR ALAIN MILLIAT <i>Orange, Ananas, Pomme, Nectar de Mangue ,Abricot, 33 cl</i>	7,00€
COCA COLA, COCA ZERO <sub>33 cl</sub>	6,00€
THÉ GLACÉ GINGEMBRE CITRON VERT	7,00€

---

NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS ET FRAIS. PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE IRLANDAISE, FRANÇAISE ET ALLEMANDE. PAR VOLONTÉ D'INFORMER AU MIEUX NOTRE CLIENTÈLE, NOUS TENONS À DISPOSITION LES DOCUMENTS D'ORIGINE POUVANT ATTESTER DE LA TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES ET DEVICES ÉTRANGÈRES. LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€ VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE.