



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 IGP pays de galles grillées au four, servies avec du poivrons masala

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

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 KORMA 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 (sours d'agneau irlandais) cuite lentement cuisson 4h

POISSON BAR AU CURRY DE GOA 23,00 €
Salicorne, feuille de curry, graine de moutarde

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 35,00 €
biryani sours 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 6,00 €
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 9,00 €
*Glace au lait, pistache avec graines de psyllium,
vermicelles doux et eau de rose*

PUFF CARROT HALWA 10,00 €

Aperitifs

PAPADUM (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 _{33 cl} | 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 DEVISES ÉTRANGÈRES. LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€ VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE.