



MENU DEJEUNER

UNE BOISSON AVEC UNE ENTREE ET UN PLAT
ET PAIN NATURE OU FROMAGE

Entrée

Pomme de terre tiki chaat, grenade, yaourt, menthe, tamarin

Soft shell crabe, chutney patate douce

Saumon label rouge tandoori, salade verte

Plat principal

Poulet tikka massala

L2gumes biryani avec du raita

Agneau Nihari

Butter Chicken

Saumon label rouge Jalfarezi massala

servi avec du riz Basmati

BOISSON

Bière indienne

Lassi yaourt a la mangue

Coca, Coca zero, perrier

Evian ou S.pellegrino 1/2 BOUTEILLE

café ou décaféiné



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

GAMBAS 65 25,00 €

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

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



• 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

MASSALA SAINT JACQUES 21,50 €
saint-jacques sautées à l'ail et cuites dans une sauce massala

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

DUM CHICKEN BIRYANI 28,00 €
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 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 5,00 €
RAITA (À BASE DE YOUART, CONCOMBRES, CUMINS) 5,00 €

RIZ NATURE (BASMATI) 5,00 €
RIZ PULAO À LA CARDAMOME (BASMATI) 5,00 €
PLAIN BIRYANI SERVI AVEC UN RAITA COCONUT RICE 18,00 €
6,00 €



Menu degustation

MAYFAIR GARDEN MENU DEGUSTATION

Ce menu pour une personne comprend l'aperitif, une entrée froide, une entrée chaude, un plat principal et un dessert
95€

APPERITIF

Pappadom avec chutneys
Naan de votre choix (à l'exception du naan à la truffe)
Une coupe de champagne Moët & Chandon
ou un jus Alain Milliat de votre choix

ENTRÉE FROIDE

Samosa chat
Pink Kachori

ENTRÉE CHAUDE

Gambas 65
Wagyu seekh kebab, chutney menthe
Chicken 65
Brocoli bio tandoori, chutney aux dattes et tamarin

PLAT PRINCIPAL

Biryani agneau bio, raita grenade et concombre
Chicken butter masala
Truffe morilles biryani, concombre raita servi avec lentilles, épinards et riz

DESSERT

Secret vanille fruit rouge
Falooda safran



Tasting Menu

MAYFAIR GARDEN TASTING MENU

This menu is for one person with appetizer, one cold starter, one hot starter, one main course and one dessert of your choice.

95€

APPETIZER

Pappadom with chutneys
Naan of your choice (except truffle naan)
A glasse of Moët & Chandon Champagne
or Alain Milliat juice of your choice

COLD STARTER

Samosa chat
Pink Kachori

HOT STARTER

Prawn 65
Wagyu seekh kebab, mint chutney
Chicken 65
Organic brocoli tandoori, dates tamarind chutney

MAIN COURSE

Organic lamb biryani, cucumbre raita
Chicken butter masala
Truffle morels biryani, cucumbre raita served with lentils, spinach and rice

DESSERT

Mayfair vanilla with red fruits
Saffron falooda



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 35,00 €
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 18,00€
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) 4,50 €

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>	8,00€
COCA COLA, COCA ZERO _{33 cl}	6,00€
THÉ GLACÉ GINGEMBRE CITRON VERT	8,00€

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.