



## Signification du mot Massala Dhaba

Le mot **MASSALA** Dhaba, notre nouveau restaurant est inspiré de notre première aventure à Schiltighiem depuis 2020. Le mot Dhaba représente les restaurants typiques situés le long d'une route nationale et qui servent les repas traditionnels Indiens.

Nous sommes très honorés d'accueillir les Illkirchois dans notre nouvel établissement.

Il existe plus de **28 MASALAS** utilisés fréquemment dans les différentes régions en Inde.

(MASALA - différents mélanges d'épices, préparés et utilisés fréquemment dans la cuisine

indienne). Nous souhaiterions partager nos connaissances des épices utilisées dans la cuisine indienne.

Nous allons vous emmener voyager gustativement en Inde avec nos plats et recettes de la maison.

On vous souhaite un agréable moment et nous vous remercions d'avoir choisi de déjeuner ou dîner chez nous.

Vous avez un choix de plats typiques du **Nord de l'Inde**, du **Centre de l'Inde**, de l'**Ouest de l'Inde**, de l'**Est de l'Inde** et du **Sud de l'Inde**.





# Le Massala Dhaba

Taste of India



---

Tous les plats présents sur notre carte sont cuisinés avec des produits frais et des épices provenant de l'Inde.

Toutefois, n'hésitez pas à nous signaler si vous faites des allergies.

Nous utilisons souvent des noix, arachides, noix de cajou, des amandes dans nos sauces et garnitures.

Nous sommes à votre écoute si vous souhaitez ajuster les niveaux d'épices dans vos plats.

Vos plats se présentent avec 4 niveaux d'épices

Léger

Moyen

Fort

Extra-fort

Téléphone : 03 65 67 36 39

Email : [lemassaladhaba@gmail.com](mailto:lemassaladhaba@gmail.com)

Tous nos plats à la carte sont disponibles à emporter.

N'hésitez pas à commander vos plats par email & précisez votre adresse de livraison avec un numéro de téléphone et le niveau d'épices (léger, moyen, fort ou extra-fort).

[www.lemassaladhaba.fr](http://www.lemassaladhaba.fr)

# Cocktails - avec alcool

- SURPRISE** (Rhum indien, base des jus de fruits frais Kiwi et Ananas) **9,50**
- KIWI KILLER** (Rhum blanc, citron vert et jus de fruits frais) **9,50**
- BACARDI SURPRISE** (Rhum blanc, citron vert et jus de fruits frais) **9,50**
- WHISKY MASSALA** (Whisky avec une pincée de mélange d'épices) **10,50**
- KULUKI** (Menthe fraîche, Citron vert et gingembre, Rhum blanc ou Rhum indien) **9,90**
- SILLY VODKA** (Menthe fraiche, Citron vert et Rhum blanc) **9,50**
- COCO** (Liqueur de coco, gingembre frais et l'eau de noix de coco) **9,50**
- BOMBAY BEACH** (Curacao bleu, liqueur de coco et bacardi) **9,50**
- RED DELIGHT** (Crème de fraises des bois, bacardi brun et fruits frais) **9,90**
- LE TRAITRE** (Rhum blanc, cointreau avec du jus de citron vert et orange fraîche) **10,50**
- MANGO MASTI** (Jus de mangue (alphonso), liqueur de mangue, vodka et rhum blanc) **10,50**
- WATERMELON (selon la dispo.)** (Jus de citron vert, jus de pastèque fraîche, Rhum blanc et vodka) **10,50**

Ve = Vegan  
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris  
Prix service compris  
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé à consommer avec  
modération

Téléphone : 03 65 67 36 39  
Email : lemassaladhaba@gmail.com



## Mocktails - sans alcool

<b>SURPRISE</b> (Base des jus de fruits frais Kiwi et Ananas)	8,80
<b>KIWI KILLER</b> (jus de citron vert et jus de kiwi fruits frais)	8,80
<b>WATERMELON TWIST</b> (selon la dispo.)(jus de citron vert avec jus et morceaux de pastèque)	8,80
<b>KULUKI</b> (Menthe fraîche, Citron vert, gingembre et jus d'orange)	8,80
<b>COCO</b> (Gingembre frais et eau de noix de coco)	8,80
<b>RED DELIGHT</b> Framboise fraîche et fruits frais)	8,80

## Boissons & café

<b>Eau</b>	
Carola V/R/B (50 cl)	3,20
Carola V/R/B (1 litre)	5,80
San pellegrino (50 cl)	4,20
San pellegrino (1 litre)	6,80

### Jus & soda

Jus d'orange/kiwi/pomme/ananas/tomate	4,00
Coca	4,00
Coca zéro	4,00
Orangina	4,00
Fuzee tea	4,00
Sweepes tonic	4,00
Limonade	4,00

### Thé

Thé infusion (vert, tilleul, menthe, noir, darjeeling)	3,80
Massala chai sans lait	4,20
Massala chai	4,60

### Café

Espresso	2,90
Café rallongé	3,50
Café au lait	3,80
Cappucino	4,80

### Boissons Indiennes

Lassi Mangue/ rose/ nature / salé / sucré	5,30
---	------

Ve = Vegan

Sg = Sans gluten

Taxes et services compris

Prix service compris

Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 65 67 36 39

Email : lemassaladhaba@gmail.com



# Apéritifs

## Whisky (8cl)

Chivas 18ans	11,00
Chivas 12ans	8,90
Ballentines	8,50
Whiskey Indien	12,50
Jack Daniels	8,50
Reserve SM / Wood	10,50
Black label 12ans	8,50
Whisky alsacien	9,80
Glenfiddich	8,50
J&B	8,50

## Vodka (8cl)

Grey goose	9,90
Absolute Vodka	8,50

## Martini Blanc (8cl)

6,80

## Martini Rouge (8cl)

6,80

## Ricard (4cl)

5,80

## Cognac (8cl)

8,90

## Bombay Sapphire Blue (8cl)

8,50

## Rassberry & Blackberry (8cl)

8,50

## Zacapa (8cl)

10,80

## Aperol spritz

6,80

# Bières

## Bière Blonde

33cl 25cl 50cl

3,70 7,40

## Bière White/ IPA / picon

4,00 7,90

## Bière de saison

4,20 8,20

## Panache

3,70 7,40

## King fisher (Indienne) 33cl

4,50

Ve = Vegan  
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris  
Prix service compris  
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 65 67 36 39  
Email : lemassaladhaba@gmail.com

# ENTRÉES

## Végétarien

### Samossa légumes (2 pcs.)

Triangles farcis de pommes de terre, de petits pois, de carottes et d'épices indiennes

6,20

### Pyaz aloo bhaji (Ve)

Beignets de pomme de terre et oignons enrobés de farine de pois chiche et aux épices indiennes

5,80

### Crispy paneer (croustillant)

Galette de fromage indien rapé, enrobé d'une couche de pomme de terre et de sésame, servie avec ses chutneys

6,60

### Massala vada

Friture de lentilles mélangées avec des oignons rouges et ses épices, servie avec ses chutneys

6,00

## Viandes

### Samossa viande (agneau)

Triangles farcis de pommes de terre, petits pois, de viande d'agneau et d'épices indiennes

6,40

### Mutton kebabs (agneau)

Shish Kebabs de viande d'agneau aux épices, ail et gingembre, servis avec ses chutneys

7,00

### Massala's chicken 65 *Spécialité du chef*

Poulet frit façon Massala (épices indiennes et oignons rouges chutney tamarin)

6,60

### Croquettes de poulet aux épices

6,20

## Salades

### Salade de crevettes Massala

Salade verte avec des crevettes aux épices indiennes, oignons et aux herbes aromatiques

9,50

### Salade poulet tikka

Poulet grillé, salade verte et herbes aromatiques

8,20

### Bombay salade *Spécialité du chef*

Salade gourmande de concombre, arachides, noix de coco légèrement relevée aux épices indiennes

8,50

### Salade karam kuram

Salade gourmande aux arachides, mangue et galette de lentilles et aux herbes aromatiques

8,50

## Assortiment d'entrées

### Assortiment d'entrées Massala

À la suggestion du chef

19,50

Ve = Vegan

Sg = Sans gluten

Taxes et services compris

Prix service compris

Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 65 67 36 39

Email : lemassalahaba@gmail.com

# PLATS

## Végétarien

- Shyam savera** *Spécialité du chef* 14,80  
Kofta aux épinards et fromage indien dans un curry onctueux à la tomate, oignons, noix de cajou et épices
- Purple treasure** *Nouveauté* 14,80  
Rouleaux d'aubergines au paneer dans un curry de lentilles
- Vada curry (Sg)** 13,80  
Curry de beignets de lentilles à la manière du sud de l'Inde
- Chole massala** 13,00  
Curry relevé de pois chiche originaire du nord de l'Inde à la sauce tomate, oignons, crème
- Dal palak (Ve & Sg)** 14,20  
Dal aux épinards et au lait de noix de coco relevé aux épices du sud de l'Inde
- Sambar (Ve & Sg)** *Spécialité du chef* 14,20  
Plat à base de lentilles, légumes frais, pulpe de tamarin et mélange d'épices typique du sud de l'Inde
- Aloo baingan (Ve & Sg)** 13,30  
Mijoté d'aubergines et pommes de terre avec ses épices indiennes
- Paneer Potli** 18,50  
Panneer le fromage indien cuit avec ses épices. Ce plat est cuisiné dans la feuille de banane en 2 étapes

## Viandes - Poulet

- Poulet 18 (épicé)** 17,90  
Poulet aux 18 épices (spécialité de la ville Karaikudi - sud de l'Inde)
- Massala Tikka** 17,50  
Morceaux de poulet grillés puis cuisinés dans une sauce légèrement relevée aux épices indiennes
- Old Delhi butter chicken (doux)** 17,90  
Poulet gourmand cuisiné dans une sauce à la crème, et du miel, à la tomate et aux noix de cajou
- Chicken Handi** *Spécialité du chef* 17,20  
Morceaux de poulet cuits à l'étouffée dans une sauce relevée et parfumés aux épices
- Poulet Korma** 17,70  
Plat onctueux aux blancs de poulet, à la crème, aux noix de cajou et au yaourt
- Poulet à la mangue (doux) *Nouveauté*** 18,20  
Blancs de poulet à la mangue, au lait de coco et ses épices indiennes

Ve = Vegan  
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris  
Prix service compris  
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé à consommer avec  
modération

Téléphone : 03 65 67 36 39  
Email : lemassaladhaba@gmail.com

# PLATS

## Viandes - Agneau

- Peanut agneau amti** 19,90  
Curry d'arachides mijoté avec des morceaux d'agneau et ses épices
- Agneau 18 (Karaikudi) (épicé) *Spécialité du chef*** 19,70  
Agneau aux 18 épices (spécialité de la ville Karaikudi dans sud de l'Inde)
- Baingan gosht** 19,20  
Agneau aux aubergines cuisiné à la manière du Bengale en Inde

## Viandes - Bœuf

- Nihari bœuf (Lucknow style)** 18,10  
Curry au bœuf mijoté avec ses épices
- Kala bhuna *Spécialité du chef*** 18,50  
Emincé de bœuf mariné et cuisiné avec des oignons, poivrons et du poivre noir
- Veau chana massala** 18,70  
Veau aux pois chiches et ses épices indiennes

## Poissons

- Poulpe** 17,90  
Curry de poulpe à la manière du sud de l'Inde
- Saumon revisité *Spécialité du chef*** 21,50  
Poisson grillé et puis cuit dans une sauce spéciale du chef et posée sur un lit de coconut rice
- Crevettes moolie** 19,20  
Crevettes cusinées dans une sauce à la base de noix de coco
- Alleppey gambas** 28,70  
Gambas cuites dans une sauce de lait de coco et ses épices posées sur un lit de coconut rice
- Fish Polichattu** 29,50  
Filet du poisson de saison cuisinée avec des echalottes, noix de coco, gingembre et ses épices accompagnée avec une jardinière de légumes
- Crevettes à la mangue (doux) *Nouveauté*** 19,90  
Crevettes cusinées dans une sauce à la base de lait de coco et de mangue

Ve = Vegan  
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris  
Prix service compris  
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 65 67 36 39  
Email : lemassaladhaba@gmail.com

# PLATS

## Grillades

### Jaipuri poulet tandoori

Cuisse de poulet grillée et cuisinée à la façon de Jaipur (Ville en l'Inde) servie avec des patates douces et ses sauces

16,90

### Kasundi paneer tikka *Spécialité du chef*

Paneer cuisiné avec les épices kasundi (mélange d'épices). Accompagné de légumes relevés au pickels et des patates douces et ses sauces

19,90

### Malwani chicken tikka

Morceaux de poulet grillés et cuisinés avec des poivrons à la façon malwani (région de l'Inde) servis avec des patates douces et ses sauces

18,90

### Gambas tandoori

Gambas grillées et cuisinées dans le four traditionnel, servies avec des patates douces, sauce spécialité grillade et ses chutneys

28,70

### Fish tikka

Filets de poisson marinés et cuisinés dans le four traditionnel, servis avec des patates douces, sauce spécialité grillade et ses chutneys

19,50

### Lahsuni veau et baby potatoes *Spécialité du chef*

Noix de veau marinée à l'ail et grillée dans le four traditionnel, servie avec des pomme de terre nouvelles

20,50

### Mutton tikka (agneau)

Morceaux d'agneau grillés dans le four traditionnel et servis avec des patates douces et ses chutneys

19,80

## Biryani

### Légumes biryani

Légumes frais cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

18,50

### Poulet biryani

Blancs de poulet marinés et cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

19,90

### Agneau biryani

Morceaux d'agneau marinés et cuits à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servis avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

21,90

### Crevettes biryani

Crevettes marinées et cuites à l'étouffé avec du riz basmati et ses épices servies avec une sauce au yaourt (raïta) et une sauce biryani

22,50

Ve = Vegan  
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris  
Prix service compris  
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé à consommer avec  
modération

Téléphone : 03 65 67 36 39  
Email : lemassaladhaba@gmail.com

## Accompagnements

**Veggie wedges (patate douce)** 6,20  
Wedges de patate douce frites et saupoudrées  
d'un mélange d'épices du chef

## Riz

**Riz** 3,50  
Riz Basmati

**Lemon rice** *Spécialité du chef* 4,90  
Riz Basmati au citron à la manière du sud de l'Inde

**Curd rice** 4,90  
Riz basmati préparé avec du yaourt et ses épices

**Tamarind rice** 4,90  
Riz basmati préparé avec du tamarin et ses épices

**Coconut rice** *Spécialité du chef* 5,40  
Riz basmati préparé avec de la noix de coco fraîche  
et ses épices

## Nan

**Nan** 3,80  
Pain indien au blé cuit dans le four indien

**Nan à l'ail** 4,40  
Pain indien au blé farci à l'ail, épices et oignons

**Cheese nan** 4,40  
Pain indien au blé farci au fromage

**Nan à l'ail + cheese** 4,80  
Pain indien au blé farci à l'ail, épices, oignons et le fro-  
mage

**Massala nan** 4,80  
Pain indien au blé farci aux oignons,  
herbes fraîches, et fromage

**Lachha paratha** 5,00  
Pain indien feuilleté

**Alloo paratha** 5,50  
Pain indien farci aux pommes de terres  
et ses épices

**Tandoori Chapati à la demande 4 ou 5 par service** 5,00

**Aloo hing** 5,00  
Pomme de terres sautées aux épices spéciales

**Légumes Sautés** 7,40

Ve = Vegan  
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris  
Prix service compris  
Tous nos prix sont indiqués en prix  
nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé à consommer avec  
modération

Téléphone : 03 65 67 36 39  
Email : lemassalahaba@gmail.com

## Massala's sweet corner

### Glace Indienne

#### Kulfi *Spécialité du chef*

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes.

7,80

#### Hapus kulfi

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, coulis de mangue, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes.

8,00

#### Kulfi rose

Crème glacée indienne, à la base de lait, parfumée à la pistache, coulis de petale de rose, à la cardamome, noix de cajoux et aux amandes.

7,60

### Dessert Indien

#### Gulab jamun

Gâteaux au lait dans un sirop de rose et une glace

6,80

#### Suji ananas halwa

Gâteau à la semoule parfumé à l'ananas

6,50

#### Tiramisu à la mangue

6,50

#### Sabudana kheer (Payasam)

Dessert indien préparé aux perles de tapioca, lait entier, raisin secs, noix et amandes

6,50

#### Salade de fruits de saison (selon la disponibilité)

7,80

#### Dessert du chef (à la demande)

8,20

#### Cafe gourmand

11,90

Ve = Vegan

Sg = Sans gluten

Taxes et services compris

Prix service compris

Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 65 67 36 39

Email : lemassaladhaba@gmail.com

## Digestifs

Jägermeister (2cl) shooter	3,50
Eau de vie (4cl)	4,50
Baileys	6,50
Taquilla	5,50
Rhum Indien	8,50
Irish café	8,50
Irish café avec rhum indien	10,50
Irish café avec whisky indien	12,50

Ve = Vegan  
Sg = Sans gluten

Taxes et services compris  
Prix service compris  
Tous nos prix sont indiqués en prix nets et en euros

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Téléphone : 03 65 67 36 39  
Email : lemassaladhaba@gmail.com