



Berkeley Garden

PAKISTANI & INDIAN FINE DINNING




KEBABS & TIKKAS

Entrées (starters)




Entrées végétariens

Aubergine tandoori  11,50 €

Paneer,ail, gingembre et des épices , ,
paneer cheese , garlic,ginger,,kashimiri chilli

Samossa Chaat  10,50 €

Samossa aux légumes servi avec des oignon haché, pois chiches, grenade et chutney maison
Vegetables samossa served with chopped onion, chickpeas pomegranate and homemade chutney and chaat masala

Paneer cheese taco  11,00 €

Paneer mariné aux épices, mayonnaise safran, noisettes grillées
paneer cheese marinated in spices,saffron mayonnaise,grilled hazelnuts

Berkeley Bar

Chicken 65 SWEET CHILLI 14,50 €

poulet désossé mariné au citron et aux épices puis sautées à l'ail
Boneless chicken marinated in various spices sauteed in garlic and ginger

MIX GRILLED PLATTER

Plateau Grillade pour 2 per 59,00 €

Gambas tandoori,lamb chops,chicken tikka,lamb seekh kabab

Entrées Grillades

Saumon haryali tikka 15,00 €

Saumon label rouge grillé mariné à la moutarde Pommery, curcuma, herbes vertes

Label rouge Salmon tikka,Pommery mustard and turmeric green herbs

Gambas massala tandoori 28,00 €

Gambas marinées au citron et aux épices et cuits au four

prawn from madagascar marinated in garlic and ginger grilled in the oven

Kasoori Chicken tikka 11,50 €

Morceaux de Blancs de poulet marinés aux épices,fenugrec et grillés au tandoor

Chicken marinated in spices,feenugreek and grilled in tandoori oven

Lamb chops tandoori 24,50 €

Côtelettes d'agneau grillées au four, servi avec un chutney
***lamb** chops grilled in the tandoor and served with a chutney*

Lamb Seekh kabab 12,00 €

viande hachée de l'agneau (irlandais) parfumé de cumin et garam massala

minced irish lamb meat flavoured with cumin,ginger & homemade spices

chicken kabab with green chilli 10,00 €

viande hachée de poulet parfumé de poivre noir et garam massala

minced chicken flavoured with cumin,black pepper & homemade spices



CURRYS & BIRYANIS

les currys & Biryani

*nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani



Les plats

Chicken Butter Masala 19,50 €

blancs de poulet français de Normandie grillé et préparé dans un beurre de noix de cajou, une sauce

Grilled chicken grilled and prepared in fenugreek, cashew nut, butter and creamy sauce

Accompagnements

(Side dishes)

Plain Biryani Servi Avec Un Raita 18,00 €

Plain biryani with raita

Riz Nature (Basmati) 6,00 €

Plain basmati rice

Salade Oignons et Piments Verts 7,00 €

Onions chilli salad

Epinard makai 7,00 €

Garlic tempered spinach & corn

Raita (À Base de Yougurt, Concombers, Cumins) 6,00 €

Cucumber in greek yogurt, pomegranate, cumin

Les plats

Chicken Korma 18,00 €

Morceaux de poulet marinés aux épices de korma et puis cuits à la sauce tomate, et oignons l'un des fameux plat de la cuisine du nord.

Marinated chicken in korma spices cooked in tomato and onions sauce

Lamb Amritsari 21,90 €

curry d'agneau façon roghanjosh (souris d'agneau irlandais) cuite lentement cuisson 3h

Slow cooked lamb curry

Dum Chicken Biryani 25,90 €

Blanc de poulet mijoté avec du riz et servi avec un Raita (20 mn de temps de préparation)

Rice Simmered with chicken and cooked in steam served with raita (required 20 mnt of preparation)

Biryani Agneau Zafrani 32,90 €

Biryani souris de l'agneau, mijoté avec du riz, safran, raita

Basmati rice simmered with lamb shank and cooked with spices like saffron and star anise

Boeuf Angus massala 20,50 €

Crevettes bâlchao curry 20,50 €

Crevettes élevées à Madagascar cuites en sauce

Madagascar Prawns cooked in curry sauce

Saint jacques coco aux herbes vertes (canada) 21,50 €

SCALLOPS COOKED IN GREEN COCONUT CURRY



GRILLADES

LES PLATS

*nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani



Les plats Main course

Lamb chops tandoori 29,00 €
massala

Côtelettes d'agneau grillées au four, servi avec
une sauce massala

*Lamb chops grilled in the tandoor and served
with a massala sauce*

Saumon écossais avec sauce 21,90 €
crèmeuse au curry

Saumon label rouge grillé avec des herbes
vertes et moutard

*Label rouge salmon grilled with green herbs
and mustard*

Plateau Grillade pour 2 per 64 €

Gambas tandoori, côtelette d'agneau ,poulet
tikka,agneau seekh kabab servi avec la salade et
sauce curry

*prawn tandoori,lamb chops,chicken tikka,lamb
seekh kabab served with curry sauce and
salade*



MENU

Dégustation

 vegetarian

MENU DEGUSTATION AVEC DU CHAMPAGNE

*Ce menu pour une personne comprend l'apéritif, une entrée, un plat principal
et un dessert*

55 €

APÉRITIF

pain de votre choix
Une coupe de Champagne
ou un jus Alain Milliat de votre choix

ENTRÉE

Samosa chat
methi chicken tikka

PLAT PRINCIPAL

Chicken biryani, raita grenade et concombre
Agneau amritsari
butter chicken
morilles biryani, concombre raita
servi avec lentilles, épinard makai ou riz

DESSERT

éclair aux agrumes
Gulab jamun



TASTING

Menu

 vegetarian

TASTING MENU WITH CLASSIC CHAMPAGNE

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

55€

APPETIZER

Naan of your choice
A glass of champagne brut or
Alain Milliat juice of your choice

STARTERS

chicken tikka, mint chutney
samosa chaat

MAIN COURSE

Chicken biryani, cucumbre raita
Chicken butter masala
Lamb amritsari
morels biryani, cucumbre raita
served with lentils, spinach makai or rice

DESSERT

Agrumes éclair
Gulab jamun



LES PLATS


MAIN COURSES

*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*

Paneer tikka curry  22,00 €

curry massala avec un fromage paneer tikka et
shiitake sauté à l'ail et pistache

Paneer grilled, green herbs curry, shiitake sauteed in garlic

Biryani Morilles, Champignons 25,00 €


Légumes variés mijotés avec du riz et diverses
épices 

Vegetables simmered with rice and various spices

Mix shahi Daal  19,50 €

curry de Lentilles sautées à l'ail et parfumé au
cumin et à la coriandre

Curry of Lentils with garlic, cumin, coriandre

Spinach paneer  19,50 €

épinard curry avec fromage paneer

Pain (Bread)

*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

Toasted whole flour bread

Naan nature farine blanche 4,00 €

Naan leavened dough bread

Butter roti 5,00 €

Pain grillé à la farine complète avec du beurre

Toasted plain flour bread with butter

Butter naan 6,00 €

Cheese naan with truffle oil 12,00 €

Garlic naan (pain à l'ail) 5,00 €

Garlic Cheese naan 7,50 €

cheese naan 7,00 €



LES DESSERTS

DESSERTS

 vegetarian

Dessert Indien

(Indian desserts)

Gulab jamun 12,00 €

GLACE KULFI PISTACHE 10,50 €

Pistachio kulfi ice cream

Aperitifs

(Aperitive)

Papadom (Chips) 4,50 €

Boissons chaudes

(Hot Drink)

Café 2,50 €

Décaféiné 2,50 €

THÉS *Nos thés par Kusmi Tea*

EARL GREY, DARJEELING 6,00€

MINT TEA NANAH 6,00€

Dessert Français

(French dessert)

Regent chocolat 12,50 €

Caramel et praliné noisette par un chocolat noir mousseux

CARAMEL,HAZELNUT PRALINE AND DARK CHOCOLAT MOUSSE

Berkeley éclair of agrumes 12,50 €

Eclair en coque de macrons,crèmeaux chocolat blanc et agrumes

crispy biscuit topped with light vanilla cream and red fruits,Patisa in pistachio



LES BOISSONS

Soft Drinks

Boissons Froides FRESH DRINKS

Lassi mangue safran

8,00 €

Lassi mango saffron

Jus de fruit(Fruit juice)

8,00 €

Orange, Ananas, Pomme, Nectar de Mangue ,Abricot, 33 cl

Lassi nature

6,00 €

plain lassi

Coca Cola, Coca Zero 25

6,00 €

Eau minérale ou gazeuse

7,00 €

SanBenedetto, badoit, 75cl

(Mineral or sparkling water)

Infusion Glacée pêche verveine

8,00 €

peach verbena iced infusion

NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS ET FRAIS. PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L' INFORMATIONDISPONIBLE 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 DISPOSITIONLES DOCUMENTS D' ORIGINE POUVANT ATTESTER DE LA TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES.

L' ABUS D' ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,CONSOMMATION MINIMUM 35€ PAR PERSONNE. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. NOUS N' ACCEPTEONS 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.