

RESTAURANT
INDIEN

CORIANDRE

PARIS



CORIANDRE

104 Rue de l'Ouest, 75014 Paris 14
07 53 88 35 23 - 09 87 01 82 56
www.coriandreparis.com

CORIANDRE 2

206 Faubourg Saint Antoine, 75012 Paris 12
06 43 08 03 30 - 01 43 48 71 00
www.coriandre2paris.com

Carte

Apéritif

Kir cassis – 4,00 €

Compari – 6,00 €

Pastis 51 – 4,50 €

Ricard – 4,00 €

Soft

Eau minérale – 2,00 € 0,5L / 3,50 € 1L

Eau pétillante – 2,00 € 0,5L / 3,50 € 1L

Coca Cola – 3,50 €
Coca classique, Coca light, Coca zéro

Ice Tea – 3,50 €

Perrier – 3,50 €

Café – 2,00 €

Thé noir – 3,00 €

Thé – 4,00 €
Au lait, à la cardamone, à la menthe

Bière

Heineken – 4,00 €
33 cl

Bière indienne – 5,00 €
KingFisher, Cobra, Taj Mahal - 33 cl

Bière portugaise – 4,50 €
Super Bock 33 cl

Lassi

Nature/salé – 4,00 €

Mangue – 4,00 €

Fraise – 4,50 €

Pistache – 4,50 €

Menthe – 4,00 €

Banane – 4,00 €

Smoothie

 Inner Peace – 6,00 €
Epinard, kiwi, poire

Berry Nice – 6,00 €
Framboise, fraise, betterave, lait

 Good Morning Sunshine – 6,00 €
Ananas, orange, carotte

Jus

 Hangover Recovery – 6,00 €
Ananas, pomme, épinard, gingembre

 Cleanse My Soul – 6,00 €
Pomme, citron, gingembre

 Energy Shot – 6,00 €
Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma

Cocktail

Mojito – 6,50 €

Mojito fraise – 7,50 €

Cosmopolitan – 10,00 €

Spritz – 8,00 €

Vodka & Redbull – 10,00 €

Margarita – 10,00 €

Martini – 8,00 €

Whiscola – 10,00 €

Gin tonic – 10,00 €

Digestif

Armagnac – 8,00 €

Cognac – 8,00 €

Digestif indien – 6,00 €
Zinger, Mango, Paan, Cardamone

Shot – 5,00 €
Tequila, Vodka, Whiskey, Gin

Carte

Entrée

Roll – 4,50 €

Rouleaux de feuilles de blé garnis de viande (2 pièces)

Samosa – 4,00 €

Triangles de feuilles de blé garnis de légumes (2 pièces)

Dal shaak bora – 4,00 €

Beignets de lentilles et épinards parfumés au curcuma (2 pièces)

Nan taco – 7,50 €

Nan garni de poulet tikka, avocat, tomate, concombre, oignon et salade

Toast à l'avocat – 5,50 €

Avocat, concombre sur pain complet

Beignets de courgettes – 4,00 €

Courgettes, oeufs, coriandre fraîche

Nan

Nan nature – 4,00 €

Galette de blé nature

Nan fromage – 4,50 €

Galette de blé au fromage

Nan à l'ail – 4,00 €

Galette de blé à l'ail

Nan keema – 5,50 €

Galette de blé à la viande hachée

Nan chili oignon – 4,50 €

Galette de blé épicé au oignon

Nan légumes – 4,50 €

Galette de blé aux légumes

Nan kashmiri – 4,50 €

Galette de blé, noix de cajou, raisins secs, pistaches, poudre de coco, amande en poudre, sauce et miel

Coriandre spécial :

Nan poulet – 5,50 €

Galette de blé poulet grillé, oignon, piment vert, coriandre et gingembre

A partager

Plateau tandoori à partager – 29,50 €

Poulet tandoori, poulet tikka, agneau tikka et 2 gambas – pour 2 personnes

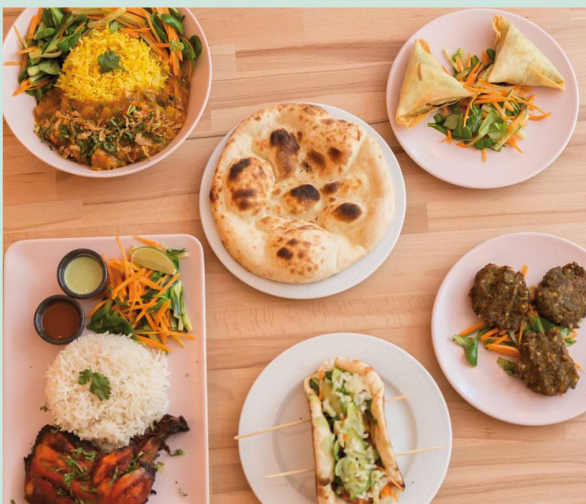
Plateau nan à partager – 14,00 €

1 nan oignon chili, 1 nan légumes, 1 nan à l'ail, 1 nan nature – pour 2 personnes

Accompagnement

Riz basmati – 3,50 €

Riz indien



Plat Principal

servi avec du riz blanc et salade

Vegan

Aloo palak — 11,50 €

Pommes de terre et épinards dans une sauce à base de tomates

Curry de légumes — 11,50 €

Légumes mijotés avec une sauce à base de tomates

Daal — 10,50 €

Curry de lentilles parfumés aux épices

Baigan bharta — 11,00 €

Aubergines grillées

Daal palak — 11,50 €

Lentilles avec épinards et sauce épicées

Buddha bowl

Poulet tikka et quinoa — 11,50 €

Poulet tikka, quinoa, avocat, tomate, oignon, concombre servi avec sauce



Salade de pois chiche — 11,50 €

Pois chiche, beignets de lentilles, concombre, tomate, oignon rouge, coriandre fraîche



Choux fleur épicé — 11,50 €

Riz, avocat, pois chiche, épinard, concombre

Coriandre spécial :

Salade servi sans riz

Salade poulet — 12,50 €

Salade, poulet, concombre, carotte, tomate, maïs, oignons, olive, huile d'olive et sauce

Salade crevette — 12,50 €

Salade, crevette, concombre, carotte, tomate, maïs, oignons, olive, avocat, pomme verte, huile d'olive et sauce

Salade paneer — 12,50 €

Salade, fromage indien, concombre, carotte, tomate, maïs, oignons, olive, haricot rouge, pois chiches, huile d'olive et sauce

Végétarien

Paneer makhani (butter paneer) — 11,90 €

Fromage indien fait maison préparé avec une sauce à base de tomates, beurre, poudre d'amandes et crème fraîche

Palak paneer — 11,90 €

Fromage indien préparé dans une sauce d'épinards, tomates et ail

Daal makhani (butter daal) — 10,50 €

Lentilles préparées avec une sauce à base de tomates, beurre et crème fraîche

Matar paneer — 11,90 €

Fromage indien et petit pois préparés dans une sauce de tomates, beurre et poudre d'amandes

Paneer tikka masala — 11,90 €

Fromage indien sauté et préparé dans une sauce épicée à base de tomates, oignons et coriandre

Coriandre spécial :

Channa massala — 12,50 €

Pois chiches dans une sauce à base de tomates, oignons

Paneer madras — 12,90 €

Fromage indien assaisonné dans une sauce très piquante originaire de madras avec poudre de coco

Poulet

Poulet curry — 12,90 €

Poulet préparé dans une sauce à base de tomates oignons

Poulet tikka masala — 12,90 €

Poulet grillé et préparé dans une sauce épicée à base de tomates, oignons hachée, petit pois et aromates

Poulet makhani (butter chicken) — 13,90 €

Poulet grillé et préparé dans une sauce à base de tomates, beurre, poudre d'amandes et crème fraîche

Poulet korma — 14,50 €

Viande préparée avec crème fraîche, noix de cajou, pistaches et poudre d'amande

» Poulet madras — 13,50 €

Viande assaisonné dans une sauce très piquante originaire de Madras avec poudre de coco

» Poulet vindaloo — 13,50 €

Viande assaisonné dans une sauce piquante avec des pommes de terre

Poulet tandoori — 11,50 €

Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée

Poulet tikka — 10,50 €

Brochette marinée aux épices et grillée

» Chilli chicken — 14,50 €

Viande assaisonné dans une sauce piquante et sucré

Plat Principal

servi avec du riz blanc et salade

Agneau

Agneau tikka masala — 14,90 €

Agneau grillé et préparé dans une sauce épicée à base de tomates, oignons

Agneau korma — 14,90 €

Viande préparée dans une sauce de crème fraîche, noix de cajou, pistaches

Agneau madras — 14,90 € 🌶️

Viande assaisonné dans une sauce très piquante originaire de Madras avec poudre de coco

Agneau vindaloo — 15,50 € 🌶️

Viande assaisonné dans une sauce très piquante originaire de Madras

Agneau tikka — 12,50 €

Viande assaisonné dans une sauce piquante avec des pommes de terre

Agneau daal — 14,50 €

Viande assaisonné dans une sauce et avec des lentilles

Agneau palak — 14,50 €

Viande assaisonné dans une sauce et avec des épinards

Agneau keema matar — 14,50 €

Agneau assaisonné dans une sauce à base de tomates, oignons et petit pois

Poisson

Curry de potiron — 14,50 €

Potiron frais préparé avec crevette et épices

Gambas masala — 21,90 €

Gambas grillées et préparées avec une sauce à base de tomates, poivrons, oignons et coriandre

Crevette makhani — 16,90 €

Crevette grillée et préparée avec une sauce à base de tomates, beurre, poudre d'amandes et crème fraîche

Crevette palak — 16,90 €

Crevette grillée et préparée avec épinards et sauce épicée

Poisson tikka masala — 15,90 €

Poisson grillé et préparé dans une sauce épicée à base de tomates, poivrons, oignons et coriandre

🌶️ **Poisson madras — 15,90 €**

Poisson assaisonné dans une sauce très piquante avec poudre de coco

Coriandre spécial :

Saumon curry — 21,90 €

Saumon préparé dans une sauce à base de tomates, oignons

Saumon tikka massala — 21,90 €

Saumon grillé et préparé dans une sauce épicée à base de tomates, oignons

🌶️ **Saumon madras — 21,90 €**

Saumon grillé assaisonné dans une sauce très piquante originaire de madras avec poudre de coco

Biriyani

Biriyani poulet — 14,50 €

Riz savoureux mijoté avec viande et épices

Biriyani agneau — 15,90 €

Riz savoureux mijoté avec viande et épices

Biriyani légumes — 12,50 €

Riz savoureux mijoté avec légumes et épices

Biriyani crevette — 16,50 €

Riz savoureux mijotés avec du curcuma et crevette

Biriyani hyderabadi — 16,90 €

Riz savoureux mijotés avec du curcuma avec crevette, poulet et agneau

Coriandre spécial :

Khichuri aux légumes — 12,90 €

Riz et lentilles corail mijotés avec du curcuma et légumes

Khichuri agneau — 16,50 €

Riz et lentilles corail mijotés avec du curcuma et agneau

Khichuri poulet — 14,50 €


Riz et lentilles corail mijotés avec du curcuma et poulet

Carte

Dessert

Brownie – 6,00 €
Brownie avec boules de glace

Paesh – 5,00 €
Riz au lait

Mix Fruits – 7,00 €
Bol de fruits frais servis 

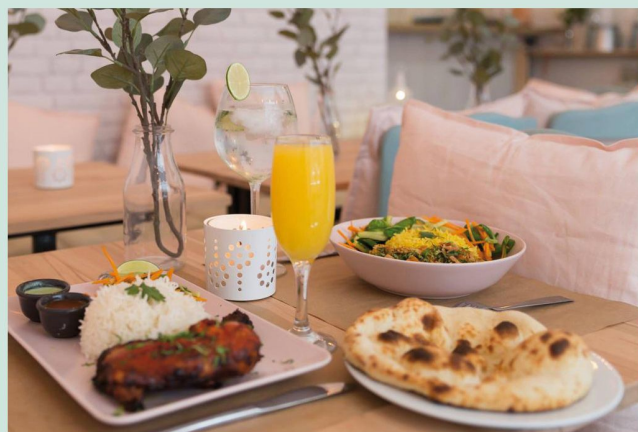
Gâteau de semoule – 6,00 €
Semoule, lait, beurre et sauce

Kulfi – 6,00 €
kulfi (glace indienne) fait maison avec des fruits rouges

Glace 3 boules – 5,00 €
Chocolat vanille

Coriandre spécial :

Falooda – 7,00 €
Dessert à plusieurs couches de sirop de fraise, graine de chia, morceaux de gelée au lait et une boule de glace



Menu

Lunch box - 12,50€

Servi uniquement en semaine
Entrée + plat ou plat + dessert

ENTREE

Daal shak bora
Samosa

PLAT

Choux fleur épicé
Palak paneer
Daal

DESSERT

Paesh
Gâteau de semoule

Menu midi - 18,50€

ENTREE

Daal shak bora
Samosa
Roll
Beignet de courgettes

PLAT

Poulet tikka masala
Palak paneer
Agneau tikka masala
Mélange de légumes

DESSERT

Paesh
Kulfi
Gâteau de semoule

Menu soir - 25,50€

Entrée + Plat + Dessert ou Lassi

ENTREE

Daal shak bora
Samosa
Roll
Beignet de courgettes

PLAT

Poulet tikka masala
Palak paneer
Agneau tikka masala
Mélange de légumes
Paneer makhani
Poulet madras
Agneau madras
Poulet vindaloo
Agneau vindaloo

DESSERT

Paesh
Kulfi
Gâteau de semoule

LASSI

Nature/salé
Mangue
Menthe
Banane

Menu végétarien - 17,50€

ENTREE

Daal shak bora
Samosa
Beignet de courgettes

PLAT

Alu palak
Palak paneer
Daal
Mélange de légumes

DESSERT

Paesh
Kulfi
Gâteau de semoule

Menu enfant - 12,50€

Servi uniquement en semaine
Entrée + plat ou plat + dessert

ENTREE

Daal shak bora 2 pièces
Samosa 1 pièce

PLAT

Poulet makhani
Poulet korma

DESSERT

Paesh
Glace 2 boules



Vin Rouge

Vin rouge le verre – 6,00 €

Côtes de Rhone – 14,00 € (50cl) - 24,00 € (75cl)
AOC Pure Garrigue

Bordeaux – 14,00 € (50cl) - 26,00 € (75cl)
AOC Château Gantonnet

Valpolicella - Italie – 14,00 € (50cl) - 26,00 € (75cl)
DOC Terre de Verona

Languedoc BIO Corbières – 14,00 € (50cl) - 26,00 € (75cl)
AOC Cuvée Aïce

Chinon – 14,00 € (50cl) - 26,00 € (75cl)
AOC Les Lutinières

Vin Indien Sula Shiraz – 14,00 € (50cl) - 24,00 € (75cl)

Vin Rosé

Vin rosé le verre – 6,00 €

IGP Méditerranée BIO – 14,00 € (50cl) - 24,00 € (75cl)
Demoiselle Sans Gène

Côte de provence – 18,00 € (50cl) - 30,00 € (75cl)
AOC Cap au Large

Vin Indien Sula Zinfandel – 14,00 € (50cl) - 25,00 € (75cl)

Vin Blanc

Vin blanc le verre – 6,00 €

Sauvignon BIO – 14,00 € (50cl) - 24,00 € (75cl)
IGP de l'Hérault Domaine Petit Roubié

Chardonnay BIO – 14,00 € (50cl) - 24,00 € (75cl)
IGP Languedoc Ecoterra

Venezia - Italie – 14,00 € (50cl) - 26,00 € (75cl)
DOC Borgo San Leo Pinot Griggio

Bourgogne – 18,00 € (50cl) - 30,00 € (75cl)
AOC Montagny Millebuis

Vin Indien Sula Vineyards – 14,00 € (50cl) - 24,00 € (75cl)

