


# SHERA

## INDIAN CUISINE

Shera est le premier restaurant en France, qui propose une cuisine hakka originaire de l'Inde, un phénomène culinaire unique du sud-asiatique. Avec des plats traditionnels de Bombay.

Nos plats sont faits maison avec des ingrédients de qualité et frais;  préparés avec beaucoup d'amour

## ENTRÉES



### VEG MANCHOW GYOZA **VG** ♦♦♦♦

Gyoza végétariens enrobés dans une sauce préparées à base de chou blanc, carottes, ail, soja et gingembre // 7

### CAULI CRISP BITES **VG**

Fleurs de chou-fleur croustillantes, marinées dans un mélange d'épices indiennes, frit à la perfection // 7

### CHICKEN SPRINGY ROLLS

Rouleaux dorés et croustillants, farcis de poulet, légumes et vermicelles de riz // 8

### CHICKEN LOLLYPOPS

Wings frits en forme de sucette aux épices secrètes servis avec une sauce schezwan maison pour une explosion de saveurs // 8

### MUSHROOM GARLIC MOMOS

**VG** ♦♦♦♦

Raviolis vapeur garnis d'un mélange savoureux de champignons, ail et persil (4 pc) // 7

### CHICKEN TIKKA MOMOS ♦♦♦♦

Raviolis frits, farcis de poulet tikka savoureux et de fromage fondant // 8

### LAMB SHEESH KEBABS *New!*

Sheesh kebab d'agneau, mariné aux épices et grillé au four, accompagné de sa chutney à la menthe // 9,9

## PLATS

*Wok*



### VEG MANCHURIAN **VG** ♦♦♦♦

Boulettes végétariennes, préparées à base de chou blanc, carottes, ail et gingembre et enrobées dans notre sauce signature // 17

### CHILLI CHICKEN ♦♦♦♦

Beignets de poulet croustillants sautés au wok avec un mélange coloré de poivrons et épices, à la sauce sauce soja // 18

### HONEY CHICKEN

Beignets de poulet croustillants, enrobé d'une sauce au miel délicatement sucrée et épicée, sautés avec mélange de légumes // 18

### SALT N' PEPPER PRAWNS

Crevettes marinées sautées au wok, ail, chou-fleur, assaisonnées d'un mélange subtil de sel et poivre // 19

### CHICKEN MANCHURIAN ♦♦♦♦

Boulettes de poulet marinées dans un mélange d'herbes et d'épices, enrobées dans une sauce à base de soja // 18

### CRISPY LOTUS FRY **VG**

Racine de lotus croustillante et caramélisée, mélange de légumes frais et parsemée de graines de sésame // 17

(pour chaque plat wok choisissez un accompagnement)

*accompagnement*

### FRIED RICE **VG**

Riz basmati au wok, haricot, carotte sautés à la sauce soja.

### HAKKA NOODLES **VG**

Nouilles hakka Style traditionnel au wok sautées au mélange de légumes et herbes frais.

### GREEN SLAW **VG**

Salade de chou blanc, carottes rappées, garnies de sésame, pignon de pin, coriandre fraîche et vinaigrette.

## PLATS

*Classic*



### BUTTER CHICKEN ♦♦♦♦

Poulet grillé au four tandoor mijoté dans une sauce à base de tomate, noix de cajou, crème et beurre // 19

### DAAL FRY **VG**

Lentilles jaunes préparée avec un mélange d'épices et d'herbes fraîches // 18

### PANEER TIKKA MASALA **VG** ♦♦♦♦

Morceaux tendres de fromage indien fait maison, sauce tomate onctueuse aux épices indiennes, poivrons grillés // 19

### PALAK PANEER **VG**

Morceaux tendres de fromage indien fait maison dans un curry à base d'épinards hachés, ail, fenouil et epice maison // 19

### FISH COCO CURRY

Filet de dorade royale dans une sauce à base de lait de coco // 21

### LAMB KHEEMA MASALA *New!*

Curry d'agneau hachée mijotée aux épices indiennes avec pommes de terre et petits pois // 21

(servi avec riz basmati à la cardamome)

## les NAANS



FROMAGE ..... 4,9

NATURE ..... 4,0

CHILLY CHEESE ..... 4,9

AIL & CORIANDRE ..... 4,5



मेड इन इंडिया

♦♦♦♦ *Best Seller*

Taxes et service compris, prix en euros TTC.

#shera\_paris

# GIN FIZZ 25cl

**APEROL ALLURE** Gin, aperol et indian tonic

9

**PIMMS SPRITZ** Classic Bombay Sapphire gin, Pimms & tonic

10

**LAVENDER BLOOM** Gin, liqueur de violette florale et fruitée et limonade

9

## COCKTAILS



### LIMONCELLO MARGARITA

Tequila, limoncello, extrait de basilic et limonade 20cl

12



### DARJEELING NEGRONI

Classic bombay sapphire gin, campari et porto tawny 15cl

13



### CHILLI MANGO DAIQUIRI

Rhum blanc, jus de mangue, jus de citron et bitter aromatique 20cl

12



### WILD BY SHERA

Amaretto, gingembre, citron vert et jus d'orange 12cl

13



### SHER-DIL

Whiskey bourbon, extrait de cardamome et jus de pomme 15cl

13



### ROARRR

Rhum ambré, porto tawny, jus de citron vert et soda au gingembre 20cl

12



### ELDERFLOWER LYCHEE MARTINI

Vodka, extrait de fleur de sureau, jus de litchi 15cl

13

## VIRGIN Cocktails



### ROSE NIMBOO SODA

Jus de citron vert frais, feuilles de menthe fraîches, citron vert et limonade 25 cl

8



### TIGER TIKI

Jus de cranberry, jus d'ananas et feuilles de menthe fraîches et citron 25 cl

9



### MANGO GINGER PUNCH

Jus de mangue, gingembre, menthe et soda au citron 20 cl

9



INDIAN PALE ALE (IPA) LBF ..... 7,5

DUBBEL AMBRÉE LBF ..... 7,5

\*\*\*\*\*

## ROUGE

SHIRAZ *Sula Inde.*

7 32

SAINT CHINIAN *Excellence France.*

7 32

CÔTES DU RHÔNE *Domaine Saint Privat France.*

7 32

PUGLIA IGT *Diverso Rosso Bio Italie.*

- 36

BROUILLY *Chateau Des Tours France.*

- 38

BORDEAUX 2016 INS *Bécot France.*

- 38

CÔTES DU ROUSSILLON 2020 *Torremilla France.*

- 40

SANCERRE AOP 2020 *Clément & Florian Berthier France.*

- 49

GRAVES AOP 2018 *Chateau Haut Selve France.*

- 55

## VINS



\*\*\*\*\*

## BLANC

SAUVIGNON *Sula Inde.*

7 32

CHARDONNAY *Jousselinier France.*

7 32

PINOT GRIGIO *Delle Venezie Italie.*

- 36

## ROSÉ

ZINFANDEL *Sula Inde.*

7 32

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE *France.*

7 32

TREVEZIE IGT *Vento D Estete Bio Italie.*

- 36



## SOFT / THÉS / CAFE

Coca, Zero, Sprite 33cl 5

Ice tea peche 33cl 6

Jus Orange, Ananas 25cl 6

Evian, San Pellegrino 50cl 4

Expresso 3

Long, Deca 3,5

## Thé & infusion 5,5

Jardin de Darjeeling

Fenouil

Thé Vert Menthe

Citron Gingembre

Jardin des Merveilles