

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 ♦♦♦

Gyozas végétariens enrobés dans une sauce préparée 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 schézwan 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

♦♦♦ Best Seller

Taxes et service compris, prix en euros TTC.

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 soja // 18

HONEY CHICKEN

Beignets de poulet croustillants, enrobé d'une sauce au miel délicatement sucrée et épicee, 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 fraîches.

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



ਮੇਡ ਇਨ ਇੰਡੀਆ

#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

COBRA

BIÈRE INDIENNE 7



33cl

INDIAN PALE ALE (IPA) LBF 7,5

DUBBEL AMBRÉE LBF 7,5

ROUGE



12,5cl 75cl

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

BLANC

SAUVIGNON *Sula Inde.*

7 32

CHARDONNAY *Jousseliniere France.*

7 32

PINOT GRIGIO *Delle Venezie Italie.*

- 36

ROSÉ

ZINFANDEL *Sula Inde.*

7 32

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE *France.*

7 32

TREVENEZIE IGT *Vento D Estete Bio Italie.*

- 36

SOFT / THÉS / CAFÉ

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