

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 SPRINGY ROLLS VG

Rouleaux farcis de légumes, vermicelles de riz, dans une enveloppe dorée et croustillante // 7

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

SCHEZWAN CHICKEN MOMOS

Raviolis vapeur farcis au poulet, un filet d'huile de sésame parfumée avec sa sauce sichuanaise (4 pc) // 8

CRISPY LAMB MOMOS

Raviolis croustillants garnis d'agneau haché, légumes croquants, châtaignes et des saveurs irrésistibles // 8

MALAI CHICKEN TIKKA

Morceaux de poulet tendres marinés dans un mélange d'herbes fraîches, crème, et grillés à la perfection dans un four indien traditionnel // 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 sauce soja // 18

HONEY CHICKEN *New!*

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

CUMIN LAMB

Émincé d'agneau parfumé au cumin, céleri, mariné dans une sauce fumée // 20

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 râpées, 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

PALAK PANEER VG

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

FISH COCO CURRY

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

#shera_paris

GIN FIZZ 25cl

BLOOD ORANGE Beefeater London Gin doux éclat fruité d'oranges avec 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 <i>Sula Inde.</i>	7	32
SAINT CHINIAN <i>Excellence France.</i>	7	32
CÔTES DU RHÔNE <i>Domaine Saint Privat France.</i>	7	32
PUGLIA IGT <i>Diverso Rosso Bio Italie.</i>	-	36
BROUILLY <i>Chateau Des Tours France.</i>	-	38
BORDEAUX 2016 INS <i>Bécot France.</i>	-	38
CÔTES DU ROUSSILLON 2020 <i>Torremilla France.</i>	-	40
SANCERRE AOP 2020 <i>Clément & Florian Berthier France.</i>	-	49
GRAVES AOP 2018 <i>Chateau Haut Selve France.</i>	-	55

VINS



BLANC

SAUVIGNON <i>Sula Inde.</i>	7	32
CHARDONNAY <i>Jousselinere France.</i>	7	32
PINOT GRIGIO <i>Delle Venezie Italie.</i>	-	36

ROSÉ

ZINFANDEL <i>Sula Inde.</i>	7	32
LA PETITE SEINE <i>Bio France.</i>	7	32
TREVENEZIE IGT <i>Vento D Estete Bio Italie.</i>	-	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
----------------------	---------	-----------------	------------------	-----------------------