

SHERA

INDIAN FUSION 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 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

SCHEZWAN CHICKEN GYOZA

Gyozas vapeur, nappés d'une sauce légère à base de soja, piment sichuanaise, jus de citron vert et d'herbes fraîches // 8

PLATS

Wok

VEG MANCHURIAN VG ◆◆◆◆

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

CHILLI CHICKEN ◆◆◆◆

Beignets de poulet croustillants sautés au wok avec un mélange coloré de poivrons et d'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 // 19

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 parsemé de graines de sésame // 17

(pour chaque plat wok choisissez un accompagnement)

accompagnements

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 ◆◆◆◆

Curry d'agneau haché 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

COCKTAILS *Signature*



LIMONCELLO MARGARITA

Tequila, limoncello, extrait de basilic et limonade. 12



THE WHITE TIGER ♥

Bombay Sapphire, Suze et Lillet blanc. 13
L'iconique White Negroni revisité par Shera.



CHILLI MANGO DAIQUIRI ♥

Vodka, jus de mangue, jus de citron et chilly bitters. 12



WILD BY SHERA

Amaretto, gingembre, citron vert et jus d'orange. 13



SHER KHAN ♥

Whisky bourbon, chai maison, jus de pomme, nectar d'agave et citron. 13



ROAR

Rhum ambré, porto tawny, jus de citron vert et soda au gingembre. 12

COBRA

BIÈRE INDIENNE ♥ 7
blonde, légère.

LBF PALE ALE (IPA) 8
artisanal, floral, amère.



33cl

VINS



12,5cl 75cl

ROUGE

SHIRAZ *Sula Inde.* 7 32

SAINT CHINIAN *Excellence France.* 7 32

CÔTES DU RHÔNE *Domaine Saint Privat France.* 7 32

BROUILLY *Chateau Des Tours France.* - 38

BORDEAUX 2016 INS *Bécot France.* - 38

GRAVES AOP 2018 *Chateau Haut Selve France.* - 49

VIRGIN Cocktails



ROSE NIMBOO SODA ♥

Jus de citron vert, feuilles de menthe fraîches, citron vert et limonade. 9



TIGER TIKI

Jus de cranberry, jus d'ananas et feuilles de menthe fraîches et citron. 9



MANGO COCO

Jus de mangue, eau de coco 100%, menthe et jus de citron vert. 9



COLA KHATTA ♥

Coca-Cola, jus de citron vert, sel himalaya et épices maison. 9

SHERA SUMMER SPRITZ // 11

MANGO SPRITZ ♥

Tequila, jus de mangue, citron vert et limonade pétillante.

LAVENDER BLOOM

Gin, liqueur de violette, jus de litchi et limonade.

COCO LILLET

Gin, Lillet Rosé, citron vert, une délicate touche d'eau de coco et limonade pétillante.

SPICY NIMBOO ♥

Vodka, citron vert, épices maison et limonade.



BLANC

SAUVIGNON *Sula Inde.* 7 32

CHARDONNAY *Jousselinere 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 33cl 5 Ice tea pêche 33cl 6 Jus Orange / Ananas / Eau de coco 25cl 6 Evian / San Pellegrino 50cl 4
Expresso 3 Long / Deca 3,5 Thé & infusion 5,5demandez notre sélection !!

Lassi Maison : Mangue / Rose

Smoothie au yaourt gourmand et rafraîchissant // 7