



MAYFAIR GARDEN

by


NOMAN NAWAZ

FIRST PAKISTANI FINE DINNING PARIS SINCE 2017



Les Entrées

MAYFAIR GARDEN

 végétarien

Les Entrées

PANEER CHATPATA BUN  14,00 €
Croustillants de fromage Paneer avec une sauce aigre douce

ANGUS SEEKH GILAFI KEBAB 15,50 €
Viande de bœuf Angus grillé au four


PINK KACHORI CHAAT  13,00 €
Spécialité indienne froide, composée de petites galettes croustillantes et grenade, avocat, oignons, Chutney tamarin menthe et yaourt

POULET FERMIER LABEL ROUGE 65 18,00 €
poulet désossé mariné au citron et aux épices puis sautées à l'ail

Spécialité du Chef

CHICKEN MALAI TIKKA AU ZAATAR 18,00 €
Morceaux de blancs de poulet marinés et grillés au tandoor

GAMBAS BIO MADGASCAR TIKKA 35,00 €
Gambas marinées au citron et aux épices et cuits au four

SAMOSSA CHAAT  12,50 €
Samossa aux légumes servi avec des oignons haché, pois chiches, grenade et chutney maison




MAYFAIR GARDEN
by
NOMAN NAWAZ



Les Plats

MAYFAIR GARDEN

 végétarien

• nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani

Viandes et Volailles

MASALA CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 29,50 €

Côtelettes d'agneau grillées au four, servies avec du poivrons masala

CHICKEN BUTTER MASSALA 21,90 €

blancs de poulet fermier label rouge de Normandie grillé et préparé dans un beurre de noix de cajou, une sauce crémeuse

SCOTTISH ANGUS BEEF PEPPER CURRY 22,50 €

Bœuf Ecossois ,avec cives et poivron

Spécialité du Chef

CHICKEN KARAHI 20,90 €

Morceaux de poulet marinés au garam massala et sautés aux gingembres puis cuits à la sauce tomate , l'un des fameux plat de la cuisine du nord.

LAMB NIHARI 22,50 €

Plat festif traditionnel composé de viande d'agneau (souris d'agneau irlandais) cuite lentement cuisson 4h

DUM CHICKEN BIRYANI 29,00 €

Poulet fermier mijoté avec du riz et servi avec un Raita (20 mn de temps de préparation)

BABY SPINACH PANEER 22,00 €

Curry d'épinards avec fromage frais fait maison grillé

BIRYANI AGNEAU BIO ZAFRANI 38,90 €

Biryani souris de l'agneau bio français,mijoté avec du riz,safran,raita

Poissons & fruits de mer

SAUMON LABEL ROUGE TANDOORI 22,50 €

saumon écossais grillé au tandoor et servi avec une sauce aigre douce et gingembre

CREVETTES BALCHAO LABEL ROUGE CURRY 20,50 €

Crevettes élevées à Madagascar cuites en sauce

MASSALA SAINT JACQUES D'ECOSSE IGP 22,50 €

saint-jacques sautées à l'ail et cuites dans une sauce

Accompagnements

SALADE OIGNONS ET PIMENTS VERTS 7,00 €

ÉPINARDS CURRY 7,00 €

LENTILLES VARIÉES 7,00 €

RAITA (À BASE DE 7,00 €

YOUART, CONCOMBRES, CUMINS)

RIZ NATURE (BASMATI) 5,00 €

PLAIN BIRYANI SERVI AVEC UN RAITA 18,00 €



Menu degustation

MAYFAIR GARDEN MENU DEGUSTATION

Ce menu pour une personne comprend l'apéritif, une entrée froide, une entrée chaude, un plat principal et un dessert

79€

APÉRITIF

Pappadam avec chutneys
Naan de votre choix (à l'exception du naan à la truffe)
Une coupe de champagne Moët & Chandon
ou un jus Alain Milliat de votre choix

ENTRÉE FROIDE

Samosa chat
Pink Kachori

ENTRÉE CHAUDE

Gambas 65
Angus seekh kebab, chutney menthe
Chicken 65
Paneer chatpata bun

PLAT PRINCIPAL

Chicken biryani, raita grenade et concombre
Agneau Nihari
Saint jacques massala
Truffe morilles biryani, concombre raita servi avec lentilles, épinards et riz

DESSERT

Secret vanille fruit rouge
Falooda safran



Tasting Menu

MAYFAIR GARDEN TASTING MENU

This menu is for one person with appetizer, one cold starter, one hot starter, one main course and one dessert of your choice.

79€

APPETIZER

Pappadom with chutneys
Naan of your choice (except truffle naan)
A glasse of Moët & Chandon Champagne
or Alain Milliat juice of your choice

COLD STARTER

Samosa chat
Pink Kachori

HOT STARTER

Prawn 65
Angus seekh kebab, mint chutney
Chicken 65
Paneer chatpata bun

MAIN COURSE

Chicken biryani, cucumbre raita
Agneau nihari
Scallops massala
Truffle morels biryani, cucumbre raita served with lentils, spinach and rice

DESSERT

Mayfair vanilla with red fruits
Saffron falooda



Les Plats

MAYFAIR GARDEN

 **vegetarien**

• nos plats sont proposés sans accompagnement sauf biryani

Plats Végétariens

*Minimum a dish per person and all the extras
onions, chutney, achar green chilli will be charged*

VEGETABLE MASSALA WITH ORGANIC EGG  22,00 €
Légumes curry massala avec un Oeuf bio

BIRYANI MORILLES, CHAMPIGNONS & TRUFFE 35,00 €
Légumes variés mijotés avec du riz et diverses épices 

Pain

*Fabrication traditionnelle indienne avec du blé complet,
pâte levée, farine blanche dans une jarre en terre cuite*

TANDOORI ROTI (CHAPATI) 4,00€
Pain grillé à la farine complète

NAAN NATURE FARINE BLANCHE 4,00€

BUTTER PARATHA 6,00€
Pain grillé à la farine complète avec du beurre

NAAN À L'AIL 6,00€

NAAN AU FROMAGE 6,00€
Naan fourré au fromage

BUTTER NAAN 6,00€

NAAN AU FROMAGE À LA TRUFFE 19,00€
fromage, la truffe, graines de pavot

NAAN AU FROMAGE À L'AIL 7,00€



Les Desserts

MAYFAIR GARDEN

 végétarien

Dessert Indien

ICE CREAM SAFFRON FALOODA 10,50 €
*Glace au lait, pistache avec graines de psyllium,
vermicelles doux et eau de rose*

PUFF CARROT HALWA 11,50 €

Aperitifs

PAPADOM (CHIPS) 6,00 €

Boissons chaudes

CAFÉ 2,50 €
DÉCAFÉINÉ 2,50 €

THÉS *Nos thés par Kusmi Tea*

EARL GREY, DARJEELING 6,00 €
MINT TEA NANAH 6,00 €
THÉ BLANC ALAIN DUCASSE 6,00 €
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 6,00 €
THÉ CITRON MIEL 7,00 €
MAYFAIR TEA *Thé noir aux abricots confits* 7,00 €
INFUSION TILLEUL OU VERVEINE 6,00 €

Dessert Français

TRIO DE GLACES(ARTISANALES) 10,00 €

*Trois boules de votre choix :
citron, lychee framboise, myrtille sorbet, vanille pécan
fudge, pistache de sicile, safran, chocolat au
lait, bulgare groseille yaourt*

FINGER CHOCOLAT NOUGAT 9,50 €

*mousse de chocolat et bâtonnet de chocolat fruits
secs,*

MAYFAIR VANILLA WITH RED FRUITS 9,50 €

*Biscuit croustillant surmonté d'une crème vanille
légère, fruits rouge, Patisa aux pistache*



Les Boissons

MAYFAIR GARDEN

Boissons froides

LASSI MANGUE SAFRAN	8,00€
LASSI NATURE	8,00€
EAU MINÉRALE OU GAZEUSE <i>Thonon, Badoit, 75 cl</i>	7,00€
JUS DE DÉGUSTATION PAR ALAIN MILLIAT <i>Orange, Ananas, Pomme, Nectar de Mangue ,Abricot, 33 cl</i>	8,00€
COCA COLA, COCA ZERO <i>25 cl</i>	6,00€
THÉ GLACÉ MANDARINE FLEUR D'ORANGER	8,00€

NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS CRUS ET FRAIS. PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE IRLANDAISE, FRANÇAISE ET ALLEMANDE. PAR VOLONTÉ D'INFORMER AU MIEUX NOTRE CLIENTÈLE, NOUS TENONS À DISPOSITION LES DOCUMENTS D'ORIGINE POUVANT ATTESTER DE LA TRAÇABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMATION MINIMUM 35€ PER PERSONNE. PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES ET DEVISES ÉTRANGÈRES. LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€ VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE.



MAYFAIR GARDEN

by


NOMAN NAWAZ

FIRST PAKISTANI FINE DINNING PARIS SINCE 2017



Appetizers

MAYFAIR GARDEN

 vegetarian

The Appetizers

PANEER CHATPATA BUN  14,00 €

Crispy paneer cheese with sweet & sour sauce

ANGUS SEEKH KEBAB 15,50 €

Minced beef of Angus grilled in tandoor

PINK KACHORI CHAAT  13,00 €

Cold Indian specialty, consisting of small crispy patties and pomegranate, avocado, tamarind, onions and other chutney

CHICKEN 65 LABEL ROUGE FREE RANGE 18,00 €

Boneless chicken marinated in various spices sauteed in garlic and ginger

Chef's specialties

CHICKEN MALAI TIKKA WITH ZAAATAR 18,00 €

Chicken marinated in spices and grilled in tandoor oven

PRAWN TANDOORI 35,00 €

Marinated in various spices and sauteed in garlic and ginger, grilled in the oven

SAMOSSA CHAAT  12,50 €

Vegetable Samossa served with chopped onion, chickpeas, pomegranate and homemade chutney and chaat Masala




MAYFAIR GARDEN
by
NOMAN NAWAZ



Main Courses

MAYFAIR GARDEN

 vegetarian

• The main courses are served without accompaniment, except for biryani

Meat and Poultry

GRILLED LAMB CHOPS MASALA 29,50 €

Lamb chops grilled in the tandoor and served with a curry masala

CHICKEN BUTTER MASSALA 21,90 €

Grilled free range yellow suprême Chicken label rouge from Normandy grilled and prepared in fenugreek, cashew nut, butter and creamy sauce

SCOTTISH ANGUS BEEF PEPPER CURRY 22,50 €

slow cooked beef with curry, chives, peppers, and

Fish and Seafood

SCOTTISH SALMON LABEL ROUGE TANDOORI 22,50 €

Salmon cooked in tandoori served with sweet and Sour sauce

PRAWN BALCHAO CURRY 20,50 €

Madagascar Prawns cooked in curry sauce

SCOTTISH SCALLOPS MASSALA 22,50 €

scallops sautéed and cooked with capsicum

Chef's specialties

CHICKEN KARAHI 20,90 €

Marinated chicken sautéed with ginger and garam masala, tomato sauce, one of the famous dish of North cuisine

LAMB NIHARI 22,50 €

Lamb nihari is a traditional festive dish made of slow-cooked meat (Irish lamb shank) with Pakistani spices

DUM FREE RANGE CHICKEN BIRYANI 29,00 €

Dum biryani rice simmered with label rouge chicken and cooked in steam served with Raita (required 20 mnt preparation)

BABY SPINACH PANEER  22,00 €

Homemade cottage cheese grilled, spinach, tomato, fenugreek, garam masala

ORGANIC LAMB ZAFRANI BIRYANI 38,90 €

Basmati rice simmered with french lamb shank and cooked with spices like saffron and star anise

Side Dishes

ONIONS CHILI SALAD 7,00 €

SPINACH CURRY 7,00 €

LENTIL MIX 7,00 €

RAITA (CUCUMBRE IN GREEK 7,00 €

YOGURT, POMEGRANATE, CUMIN)

PLAIN (BASMATI) RICE 5,00 €

PLAIN BIRYANI WITH RAITA 18,00 €



Main Courses


MAYFAIR GARDEN


 vegetarian

• The main courses are served without accompaniment, except for biryani

Vegetarian Main courses

Minimum a dish per person and all the extras
onions, chutney, achar green chilli will be charged

VEGETABLE MASSALA WITH ORGANIC EGG  22,00 €
mix vegetables massala sauteed with garlic

BIRYANI MORELS, MUSHROOM & TRUFFLE  35,00 €
Vegetables simmered with rice and various spices

Bread

In a clay oven whole wheat or leavened dough white flour

TANDOORI ROTI (CHAPATI) 4,00€
Toasted whole flour bread

NAAN LEAVENED DOUGH BREAD 4,00€

CHEESE NAAN 6,00€
Dough bread stuffed with cheese

GARLIC NAAN 6,00€
Dough bread stuffed with garlic

BUTTER PARATHA 6,00€
Toasted whole flour bread with butter

BUTTER NAAN 6,00€

TRUFFLE CHEESE NAAN 19,00€
Tdough bread stuffed with cheese ,truffle and poppy seeds

GARLIC CHEESE NAAN 7,00€
Dough bread stuffed with cheese and garlic



Desserts

MAYFAIR GARDEN

 vegetarian

Indian Desserts

ICE CREAM SAFFRON FALOODA 10,50 €

Ice cream with milk, pistachio with psyllium seeds, sweet vermicelli and rose water

HALWA CARROT COOKED IN PUFF PASTRY 11,50€

Aperitive

PAPADOM (CHIPS) 6,00€

HOT BEVERAGES

COFFEE 2,50€

DECAF COFFEE 2,50€

TEAS *Our teas by Kusmi Tea*

EARL GREY, DARJEELING 6,00€

MINT TEA NANAH 6,00€

ALAIN DUCASSE'S WHITE TEA 6,00€

FRESH MINT TEA 6,00€

French Desserts

ICE CREAM TRIO (ARTISANALES) 10,00 €

Three scoops of your choice : Lemon, Blueberry, Raspberry lychee sorbet, Safran, Vanilla pecan fudge, Sicilian pistachio, Milk chocolate, redcurrant yogurt

FINGER CHOCOLATE WITH CHOCOLATE MOUSSE 9,50€

MAYFAIR VANILLA WITH RED FRUITS 9,50 €
crispy biscuit topped with light vanilla cream and red fruits, Patisa in pistachio

MAURITIAN TEA 7,00€
Tea prepared with lemon, honey

MAYFAIR TEA 7,00€
Black tea with candied apricot

INFUSION LIME TREE OR VERBENA 6,00€



Soft Drinks

MAYFAIR GARDEN

Fresh Drinks

LASSI MANGO SAFFRON	8,00€
LASSI PLAIN	8,00€
MINERAL OR SPARKLING WATER <i>Thonon, Badoit 75 cl</i>	7,00€
FRUIT JUICE BY ALAIN MILLIAT 33CL <i>Orange, Pineapple, Apple, Nectar Mango, Apricot</i>	8,00€
SODAS <i>Coca-Cola, 25cl</i> <i>Coca-Cola Zero, 25cl</i>	6,00€
ICE TEA MANDARIN ORANGE BLOSSOM	8,00€

OUR DISHES ARE HOMEMADE AND ELABORATED ON THE SPOT USING PRODUCTS FROM RAW. ALLERGENIC PRODUCTS: CONSULT THE INFORMATION AVAILABLE AT THE RECEPTION OF THE RESTAURANT. OUR MEATS ARE OF IRISH ORIGIN, FRENCH AND GERMAN. BY WILL TO INFORM OUR CUSTOMERS AS WELL AS POSSIBLE, WE PROVIDE THE ORIGINAL DOCUMENTS WHICH CAN ATTEST TO THE TRACEABILITY OF OUR MEATS.

THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, MINIMUM SPEND IS 35€ PER PERSON. NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. WE DO NOT ACCEPT BANK CHEQUES AND FOREIGN CURRENCY. THE MONETARY CODE AND FINANCIAL PROHIBITS CASH PAYMENTS OF MORE THAN €1000 FROM PERSONS USUALLY RESIDING IN FRANCE.