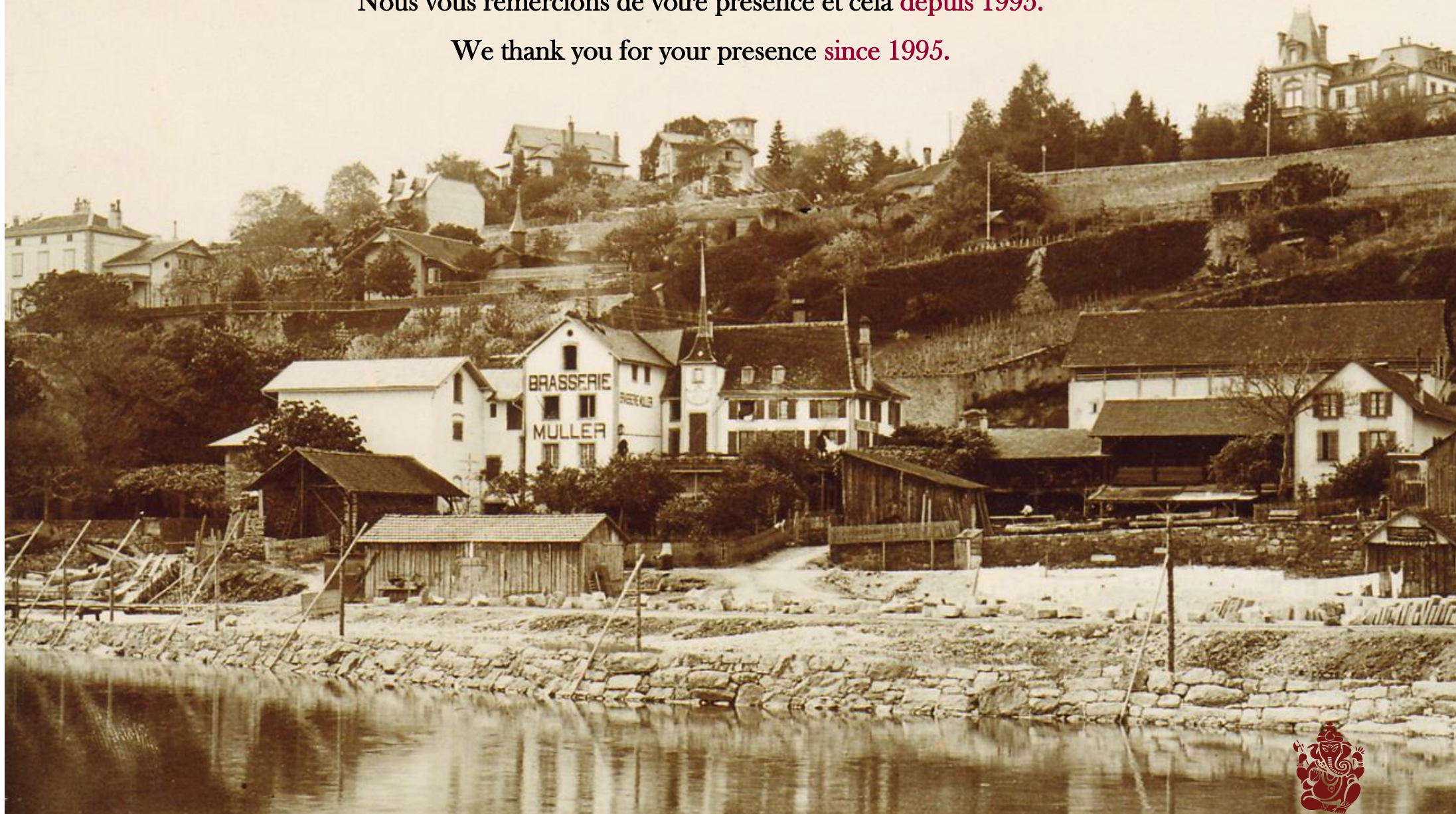


# PAPRIKA

## Restaurant Indien Fusion

Nous vous remercions de votre présence et cela **depuis 1995.**

We thank you for your presence **since 1995.**



Pour toute question liée à une intolérance ou une allergie alimentaire, veuillez vous annoncer. Nous pouvons vous renseigner et vous proposer une alternative.

# Carte des Classiques

## Entrées

<b>Beignets Pakora aux oignons</b> (3 pièces) & chutney	14	<b>Gambas Pil-Pil &amp; Naan à l'ail</b>	23
<b>Chaussons Samosa aux légumes</b> (3 pièces) & chutney	14	<b>Salade mêlée</b> <i>petite / grande</i>	9/18
<b>Soupe Mulligatawny aux lentilles</b>	12	<b>Naan</b>	3
<b>Poulet Tandoori &amp; chutney</b>	16	<i>Pain indien cuit au Tandoor</i>	
<b>Assiette de dégustation d'entrées</b>	24	<b>Panir</b>	6
<i>Poulet Tandoori, Pakora de crevettes, Pakora, Samosa, chutney &amp; salade</i>	<i>par personne</i>	<i>Pain indien fourré au fromage crémeux, cuit au Tandoor</i>	
<i>(minimum 2 personnes)</i>	<b>Hors PG</b>	<b>Lasun</b>	5
		<i>Pain indien à l'ail, cuit au Tandoor</i>	

## Plats Principaux

Tous les plats sont accompagnés de riz à choix : Biryani (épicé) ou Basmati (parfumé) & légumes

<b>Poulet Korma</b> 34	<b>Poulet Tandoori</b> 32	<b>Biryani de Poulet</b> 32	<b>Thali</b> 34
<i>Aiguillette de poulet au Curry, crème de safran, noix de cajou &amp; pistaches</i>	<i>Aiguillette de poulet, épices Tandoori</i>	<i>Riz épicé, légumes, yogourt &amp; sauce gravy</i>	<i>Lentilles, épinards épicés, pakora &amp; samosa</i>
<b>Poulet Curry</b> 32	<b>Butter Chicken</b> 34	<b>Biryani d'Agneau</b> 34	<b>Daal</b> 22
<i>Aiguillette de poulet au Curry, lait de coco &amp; poivrons</i>	<i>Aiguillette de poulet, Beurre &amp; sauce Massala</i>	<i>Riz épicé, légumes, yogourt &amp; sauce gravy</i>	<i>Mix de lentilles indiennes</i>
	<b>Kofta Massala</b> 32	<b>Crevettes Tikka Massala</b> 38	<b>Palak Panir</b> 26
	<i>Boulettes de bœuf</i>		<i>Epinards épicés &amp; fromage doré au grill</i>
	<b>Agneau Vindaloo</b> 34	<b>Crevettes Curry Coco</b> 38	<b>Chana Panir</b> 24
	<i>Feuille de curry, lait de coco &amp; vin blanc</i>		<i>Pois chiches, sauce Massala &amp; fromage doré au grill</i>
<b>Supplément épinards</b> 8		<b>Crevettes Vindaloo</b> 38	
<b>Supplément lentilles</b> 8		<i>Feuille de curry, lait de coco &amp; vin blanc</i>	
<b>Extra spicy</b> 🌶️ 0			

Hors PG = Sans Passeport Gourmand



# Suggestion du moment

## Entrées

---

**Soupe de Tomate** *Basilic & Gin* 12

## Plats Principaux

Tous les plats sont accompagnés de riz à choix : Biryani (épicé) ou Basmati (parfumé) & légumes

---

**Magret de Canard rôti** *Au miel, citron, curry, curcuma & filet de gingembre* 39

**Teetar Mughlai** *Caille demi-désossé à la sauce Massala, raisins aux figues & riz au citron* 38 Hors PG

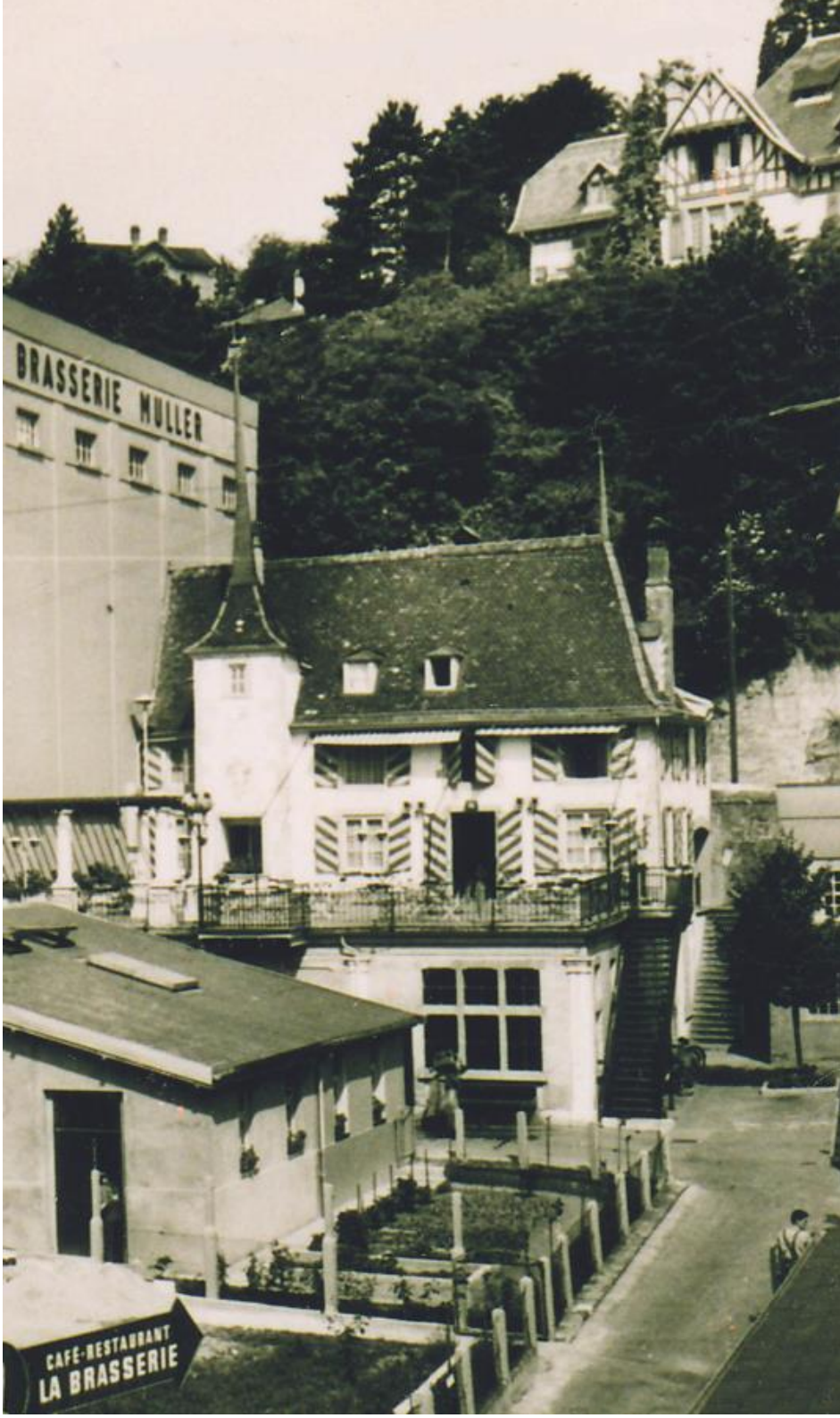
**Filet d'agneau Tandoori** *Gratiné au beurre à l'ail & épinards* 42 Hors PG

## Menus Enfants

---

**Poulet Pané** Tranche panée de poulet avec riz ou frites 12

**Poulet Tikka** Ragoût de poulet (légèrement épicé) avec riz ou frites 12



# Les Desserts

<b>Crème Vanille au crumble maison</b>	12
<b>Verrine de mousse glacée maison à l'absinthe</b>	13
<b>Mousse de Citron maison</b>	9
<b>Mousse de Mangue maison</b>	12
<b>Gratin de Figs maison</b> (automne & hiver)	15
<b>Gratin de Fraises maison</b> (printemps & été)	15
<b>Kulfi Pistache maison</b>	14
<i>Glace au lait à la pistache cardamome</i>	
<b>Tartufo Classico</b>	7.50
<i>Glace crémeuse à la vanille et au chocolat Agrémentée de sauce aux truffes</i>	
<b>La Noix de Coco</b>	7.50
<i>Glace exotique à la noix de coco, présentée astucieusement dans son écorce</i>	
<b>Parfait Mocca flambé à la liqueur d'orange</b>	8.50
<b>Ice Café</b>	14.50
<b>Tom &amp; Jerry</b>	6.50
<i>Glace Stracciatella</i>	
<b>Boule de Glace</b> (Supplément chantilly + 1CHF)	3.50
<i>Vanille, Chocolat au lait, Café, Sorbet Citron Vert, Sorbet Mangue</i>	

« Le sourire est la plus noble des épices »

Chef amoureux des saveurs et couleurs, Zahid Khan a quitté son Pakistan natal il y a plus de 30 ans. Après avoir accumulé une vaste expérience culinaire autour du globe, il a voulu proposer une cuisine indienne créative dans son propre restaurant.

Cela fait depuis 1995 maintenant que Le Paprika est établi dans le bâtiment historique de l'ancienne Brasserie Müller à Neuchâtel. Sur ses fourneaux, Zahid Khan compose les classiques de la cuisine indienne ainsi que des plats fusionnant des produits de différentes cultures.

Le Paprika est devenu une véritable institution à Neuchâtel et au-delà, écrivant une belle histoire familiale. Le chef est en effet secondé par son épouse Doris et leur fils Samander.





**PAPRIKA**

**Carte des boissons**

Nous vous remercions de votre présence et cela **depuis 1995**

We thank you for your presence **since 1995**



# Cocktails

<b>Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco &amp; Eau gazeuse</i>	9
<b>Hugo</b> <i>Prosecco &amp; Eau gazeuse</i>	9
<b>Maharaja</b> <i>Gin, Nectar Orange-Mangue &amp; Fruit de la Passion</i>	12.50
<b>Soleil d'Orient</b> <i>Gin, Liqueur de Cassis &amp; Nectar d'Ananas</i>	12.50
<b>Annapurna</b> <i>Liqueur de Mangue, Nectar Orange-Mangue &amp; Fruit de la Passion</i>	12.50
<b>Shalimar (Sans Alcool)</b> <i>Nectar Orange-Mangue, Sirop de Grenadine &amp; Fruit de la Passion</i>	8
<b>Couché de Soleil (Sans Alcool)</b> <i>Jus de Pommes, Nectar Orange-Mangue, Sirop de Fraises</i>	8
<b>Gin « Brockmans » &amp; Schweppes</b> <i>Gin fruité et doux, Mûres et myrtilles. alc. 40 %</i>	15
<b>Gin « Indian Summer » &amp; Schweppes</b> <i>Gin safrané. alc. 46 %</i>	15
<b>Gin « Gintiane » &amp; Schweppes</b> <i>Gin Neuchâtelois aux touches de racine de gentiane. alc. 41 %</i>	16

# Apéritifs

<b>Blanc Cassis</b> <i>1 dl</i>	5.50
<b>Blanc au Sirop de Roses</b> <i>1 dl</i>	5.50
<b>Campari</b> <i>4 cl. alc. 25 %</i>	5
<b>Campari - Orange</b> <i>4 cl &amp; jus d'orange</i>	8
<b>Campari - San Bitter</b> <i>4 cl &amp; Bitter</i>	8
<b>Martini Blanc</b> <i>4 cl. alc. 15 %</i>	6
<b>Pastis</b> <i>2 cl. alc. 45 %</i>	5
<b>Suze</b> <i>4 cl. alc. 20 %</i>	6
<b>Suze - Coca</b> <i>4 cl &amp; Coca Cola</i>	8
<b>Absinthe</b> <i>4 cl. alc. 60 %</i>	7
<b>Porto Blanc</b> <i>4 cl. alc. 19.5 %</i>	5.50
<b>Porto Rouge</b> <i>4 cl. alc. 19 %</i>	5.50



## Au verre

Minérale Plate		
Minérale Gazeuse	2 dl	3
Thé froid	3 dl	3.80
Coca cola	5 dl	5.80
Limonade citron		
<b>Sirop</b>		
<i>Menthe, Fraise, Grenadine, Citronnelle</i>		

## En bouteille

<b>Arkina</b>	5 dl	5.90
<i>Plate &amp; Gazeuse</i>		
<b>Arkina</b>	1 l	9
<i>Plate &amp; Gazeuse</i>		
<b>Kinaï Citron</b>	33 cl	5.50
<i>Limonade au citron - Limonaderie de Neuchâtel</i>		
<b>Kinaï Mandarine</b>	33 cl	5.50
<i>Limonade à la mandarine - Limonaderie de Neuchâtel</i>		
<b>Kinaï Noix de coco</b>	33 cl	5.50
<i>Limonade à la noix de coco - Limonaderie de Neuchâtel</i>		
<b>Coca Cola</b>	33 cl	4.50
<b>Coca Cola Zéro</b>	33 cl	4.50
<b>San Bitter</b>	10 cl	4.50
<b>Schweppes</b>	20 cl	4.50

## Nectar & Jus de fruits

<b>Jus d'orange</b>	2 dl	3.40
<b>Nectar Orange - Mangue</b>	3 dl	5.10
<b>Nectar d'Ananas</b>		
<b>Jus de Pomme</b>	2 dl	3.50
<i>Non traité des verges de notre région. Pressoir de Valangin</i>	3 dl	5.20
<b>Jus de Tomate</b>	2 dl	4.50
<b>Lassi mangue</b>	3 dl	6
<i>Yogourt nature sucré &amp; coulis de Mangue</i>		

## Bières

<b>Kingfisher</b>	33 cl	6
<i>Bière Blonde indienne. alc. 4.8 %</i>		
<b>Cobra</b>	33 cl	6
<i>Bière Blonde indienne. alc. 4.5 %</i>		
<b>1664</b>	33 cl	5
<i>Bière Blanche. alc. 5 %</i>		
<b>Feldschlösschen sans alcool</b>	33 cl	5
<i>alc. 0.5 %</i>		

Si vous prenez uniquement de l'eau en Carafe comme boisson nous nous permettons de la facturer 75cl à 3.50 et 1.40 le verre de 3dl pour le service.



## Cafés

<b>Café Indien</b> <i>Café Moka à la Cardamome</i>	4.50
<b>Café ou Espresso</b> <i>Café Moka</i>	3.90
<b>Café ou Espresso Décaféiné</b> <i>Café Moka</i>	3.90
<b>Renversé</b> <i>Café Moka au lait</i>	4

## Digestifs

<b>Amaretto</b> <i>4 cl. alc. 28 %</i>	7
<b>Abricotine</b> <i>4 cl. alc. 37.5 %</i>	7
<b>Williamine</b> <i>4 cl. alc. 43 %</i>	7
<b>Baileys</b> <i>4 cl. alc. 17 %</i>	7
<b>Cognac</b> <i>4 cl. alc. 45 %</i>	9
<b>Grappa</b> <i>4 cl. alc. 40 %</i>	7
<b>Limoncello</b> <i>4 cl. alc. 25 %</i>	7
<b>Liqueur de Mangue</b> <i>4 cl. alc. 15 %</i>	9

## Thés

<b>Tchaï</b> <i>Thé noir au lait, cardamome &amp; diverses épices</i>	6
<b>Thé Noir</b>	3.90
<b>Infusion Menthe</b>	3.80
<b>Infusion Camomille</b>	3.80
<b>Infusion Verveine</b>	3.80
<b>Thé au Jasmin</b> <i>Thé au Jasmin supérieur</i>	4
<b>Thé à la fleur de Jasmin</b> <i>Thé Blanc avec éclosion de la fleur de Jasmin</i>	6
<b>Thé Vert Wulu Bio</b> <i>Thé Vert de Chine Bio</i>	4
<b>Thé Jardin d'Asie</b> <i>Thé Vert, Papaye, Ananas, Fraise, Framboise, Mauve &amp; Rose</i>	4
<b>Thé Marrakech</b> <i>Thé Vert de Chine &amp; Menthe du Maroc</i>	4
<b>Thé Mirabelle &amp; Mangue</b> <i>Thé Vert de Chine, Mirabelle &amp; Mangue</i>	4
<b>Thé Feu du Dragon</b> <i>Thé Noir de Chine, Cannelle, Pomme, Amande, Vanille &amp; Orange</i>	4
<b>Thé des Magiciens</b> <i>Thé Noir de Chine, Noix de Coco, Vanille, Mangue, Framboise &amp; Rose</i>	4
<b>Thé de Noël</b> <i>Thé Noir de Chine, Vanille, Citron, Orange, Girofle, Amande &amp; Rose</i>	4

## Take Out

Envie de manger **PAPRIKA** chez vous ?

Nous proposons également un service à emporter

Choisissez vos mets et boissons sur notre site internet



[WWW.PAPRIKA-FOOD.CH](http://WWW.PAPRIKA-FOOD.CH)



## Service traiteur

Un repas entre amis, collègues ou famille ?

Profitez de notre service traiteur de 10 à plus de 500 personnes

Rendez-vous sur notre site internet pour plus d'informations