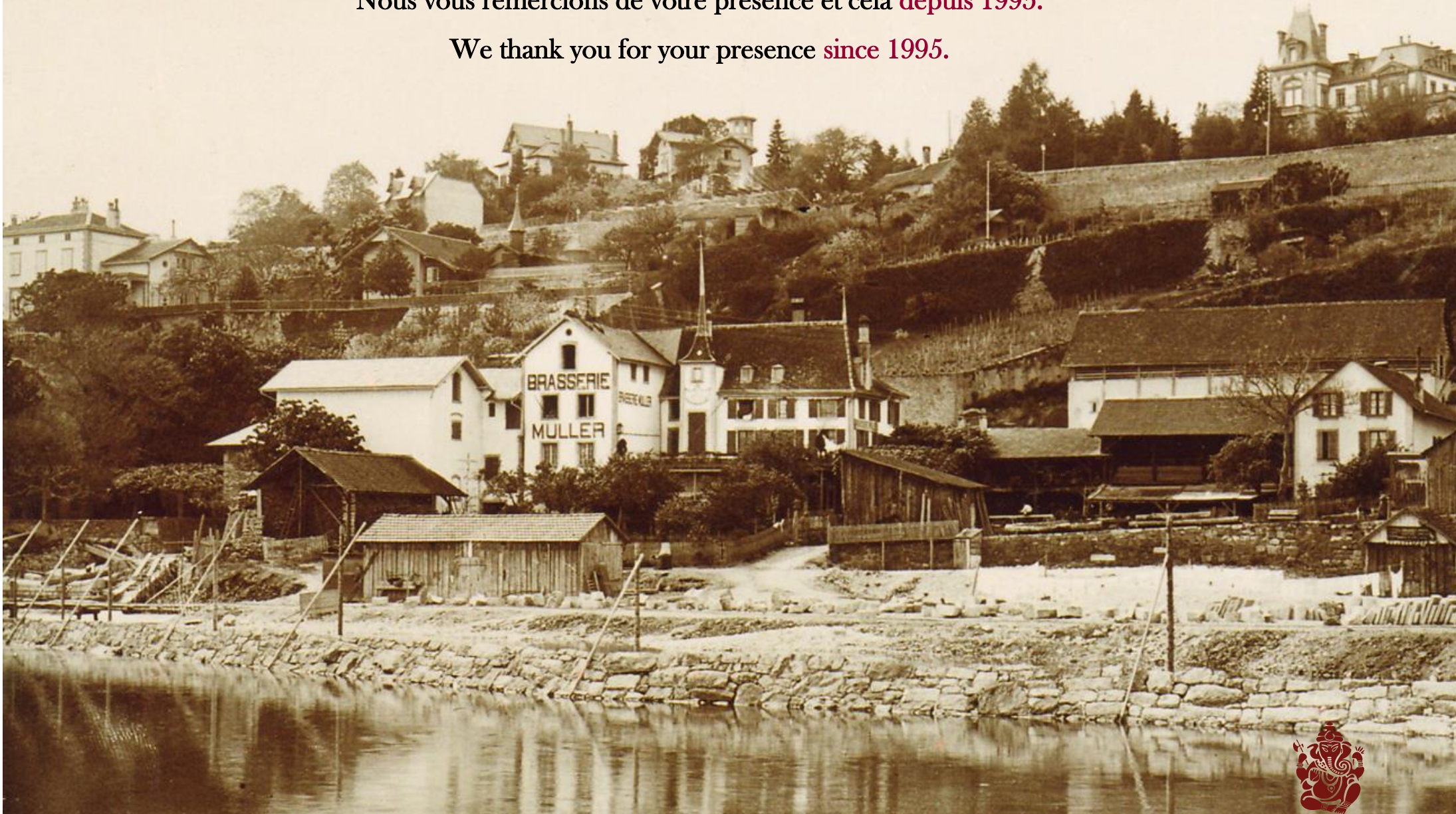


PAPRIKA

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

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

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

Hors PG = Sans Passeport Gourmand

Suggestion du moment

Entrées

Salade d'asperges <i>Vinaigrette au curcuma</i>	16
Soupe d'asperges <i>Crème d'asperges à la ciboulette</i>	12

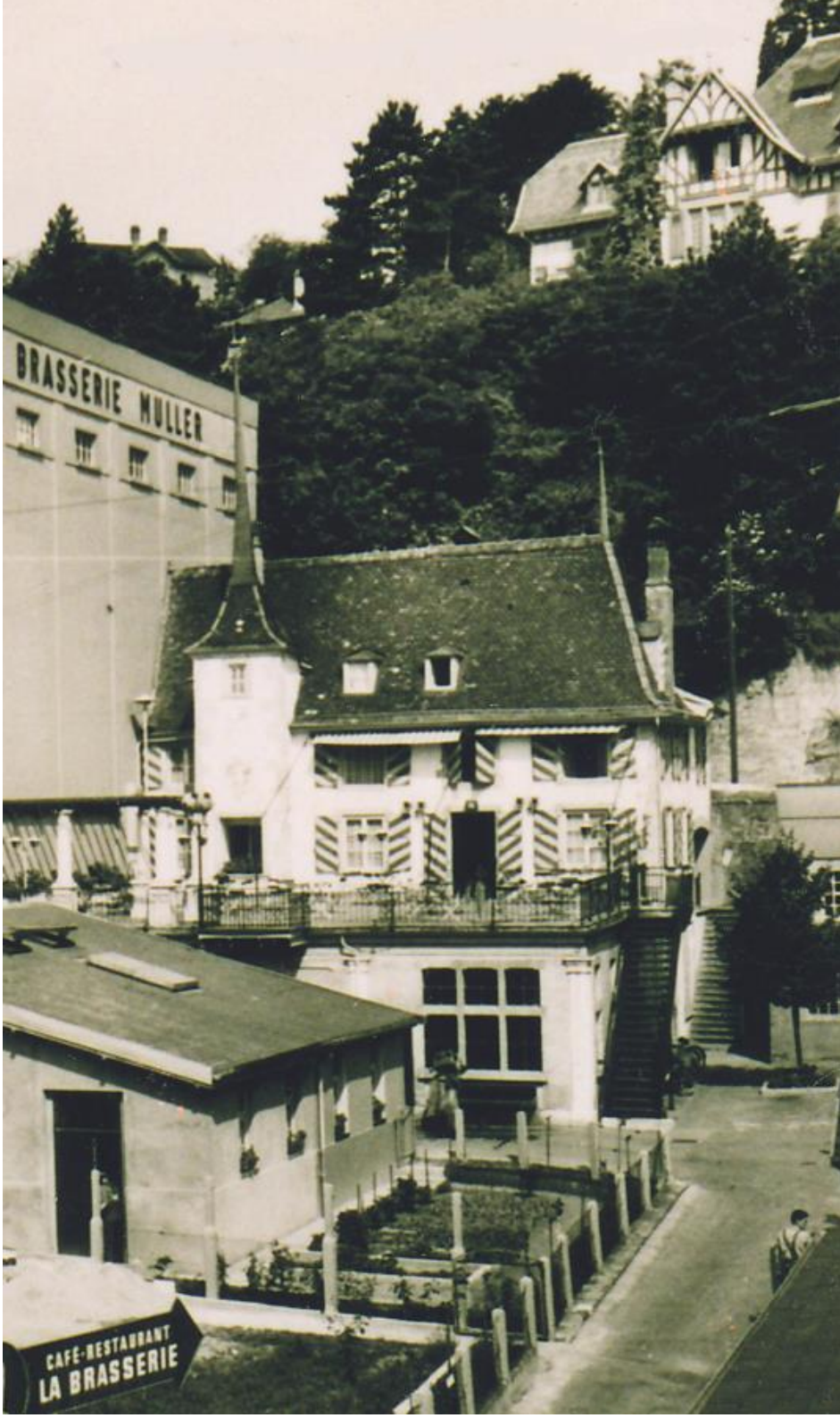
Plats Principaux

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

Magret de Canard rôti <i>Au miel, citron, curry, curcuma & filet de gingembre</i>	39
Filet d'agneau Tandoori <i>Gratiné au beurre à l'ail & épinards</i>	42
Côte de Saumon <i>Asperges gratinées aux fines herbes</i>	42

Menus Enfants

Poulet Pané <i>Tranche panée de poulet avec riz ou frites</i>	12
Poulet Tikka <i>Ragoût de poulet (légèrement épicé) avec riz ou frites</i>	12



Les Desserts

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

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

Apéritifs

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

En bouteille

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

Nectar & Jus de fruits

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

Bières

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

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

Digestifs

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

Thés

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



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