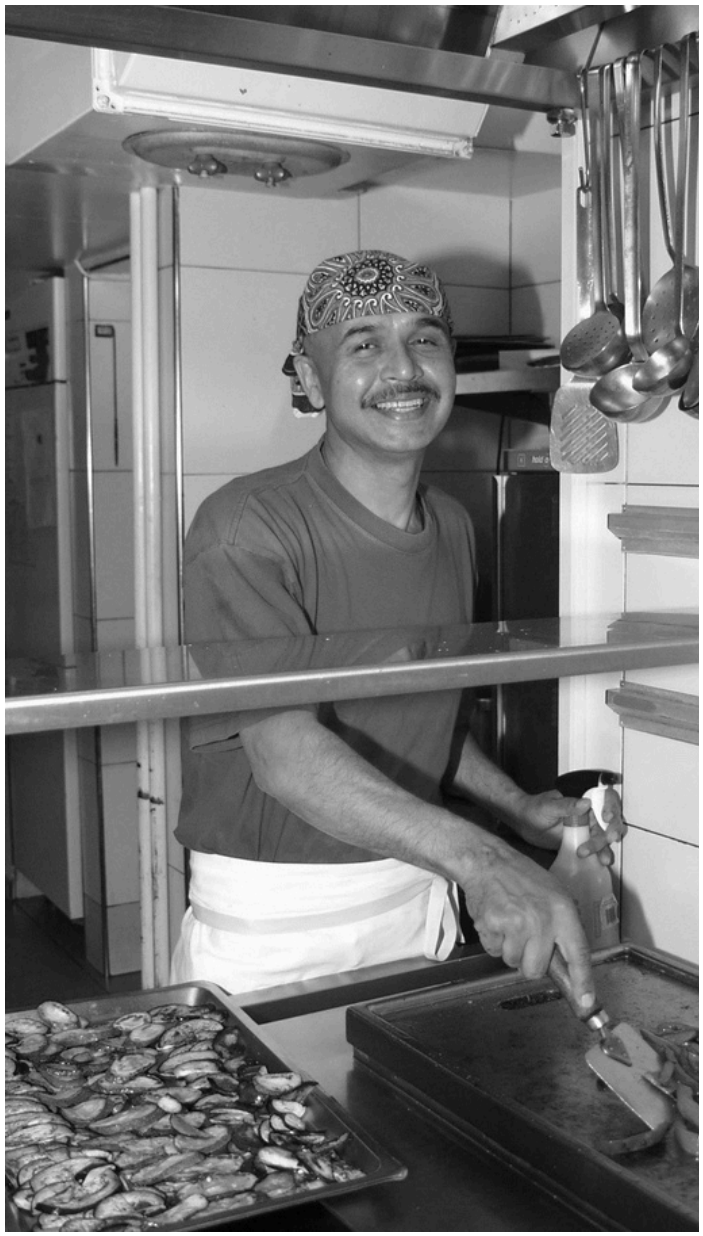
PAPRIKA

CUISINE INDO-PAKISTANAISE FUSION



ANCIENNE BRASSERIE MÜLLER · NEUCHÂTEL · DEPUIS 1995



NOTRE HISTOIRE

« Le sourire est la plus noble des épices »

Chef amoureux des saveurs et des couleurs, Zahid Khan a quitté son Pakistan natal et vit en Suisse depuis plus de 40 ans. Après avoir accumulé une vaste expérience culinaire autour du globe, il a voulu proposer une cuisine indo-pakistanaise créative dans son propre restaurant.

Depuis 1995, le Paprika est établi dans le bâtiment historique de l'ancienne Brasserie Müller à Neuchâtel. Sur ses fourneaux, Zahid Khan compose les grands classiques indiens et pakistanais, 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 secondé par son épouse Doris et leur fils Samander.

La famille Khan

PREMIÈRE VISITE ? NOTRE SUGGESTION

1	2	3
Beignets Pakora & chutney	Poulet Korma & Naan au fromage	Kulfi Pistache & Café Indien

POUR COMMENCER

Entrées

À PICORER

Beignets Pakora aux oignons V **14**
3 pièces, servis avec chutney & petite salade

Chaussons Samosa aux légumes V **14**
3 pièces, servis avec chutney & petite salade

Poulet Tandoori & chutney 16
servis avec chutney & petite salade

Gambas Pil-Pil & Naan à l'ail 23
Gambas au piment **(Piquant)**

Soupe Mulligatawny aux lentilles 12

À PARTAGER

Assiette de dégustation d'entrées
24 (par personne)
Poulet Tandoori, Crevette, Pakora, Samosa, chutney & salade
par personne, dès 2 personnes · Hors PG

Pains du Tandoor

CUITS MINUTE

Naan au fromage V **6**
Panir, fourré au fromage crémeux

Naan à l'ail V **5**
Lasun, parfumé à l'ail

Naan nature V **3**
Pain indien cuit au Tandoor

Salade

Salade mêlée V **9 / 18**
Petite ou grande

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le naan se colle à la main contre la paroi brûlante du tandoor, un four en terre cuite qui peut dépasser 400 °C. Il cuit en quelques minutes.

V Végétarien NE Produit neuchâtelois Hors PG = sans Passeport Gourmand · Allergie ou intolérance ? Demandez-nous une alternative.

SUGGESTION DU MOMENT

Les propositions du Chef & Menus enfants

Entrées

SELON LA SAISON

Soupe à la courge 10
Crème de courge aux épices

Plats principaux

AVEC RIZ BIRYANI OU BASMATI & LÉGUMES

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

Côte de Saumon 42
Beurre de curry & *aux fines herbes*

Brochette de Magret de Canard Tandoori 38
Salade mêlée & Riz au choix · Hors PG

Brochette de Poulet Tandoori 34
Salade mêlée & Riz au choix

Brochette de Crevettes Tandoori 34
Salade mêlée & Riz au choix · Hors PG

Brochette de Filet d'Agneau 38
Salade mêlée & Riz au choix · Hors PG

Caille ½ désossée 38
Sauce au vin rouge, fruit de la passion, figues & raisins

Menus enfants

POUR NOS JEUNES GOURMETS

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

Poulet Tikka 12
Ragoût de poulet légèrement épicé, avec riz ou frites

Poulet curry coco 12
Emincé de poulet au curry & lait de coco avec riz ou frites

Mix de lentilles & légumes 9
Mix de lentilles indiennes au curry

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le curcuma, « haldi » en hindi et en ourdou, est utilisé depuis des siècles en médecine ayurvédique. Sa curcumine, qui donne aux currys leur couleur dorée, est réputée pour ses vertus antioxydantes

V Végétarien NE Produit neuchâtelois Hors PG = sans Passeport Gourmand · Allergie ou intolérance ? Demandez-nous une alternative.

PLATS PRINCIPAUX

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

LE PLAT SIGNATURE DU CHEF

Magret de canard rôti 39
Au miel, citron, curcuma, Masala & filet de gingembre

Volaille

Butter Chicken 34
Aiguillette de poulet, beurre & sauce Massala

Poulet Korma 34
Aiguillette de poulet au curry, crème safranée, noix de cajou & pistaches torréfiées

Poulet Tandoori 32
Aiguillette de poulet, épices Tandoori

Poulet Curry 32
Aiguillette de poulet au curry, lait de coco & poivrons

Agneau & Bœuf

Agneau Vindaloo 34
Feuille de curry, lait de coco & vin blanc

Kofta Massala 32
Boulettes de bœuf, sauce Massala

Biryani

LE RIZ ÉPICÉ EN PLAT

Biryani d'Agneau 34
Riz épicé, légumes, yogourt & sauce gravy

Biryani de Poulet 32
Riz épicé, légumes, yogourt & sauce gravy

Crevettes

Crevettes Tikka Massala 38
Sauce Tandoori Massala

Crevettes Curry Coco 38
Curry & lait de coco

Crevettes Vindaloo 38
Feuille de curry, lait de coco & vin blanc

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le korma est né à la cour des empereurs moghols : un plat de fête, doux et parfumé, mijoté au yogourt, à la crème et aux fruits secs.

Végétarien

GÉNÉREUX ET PARFUMÉS

Thali V 34
Lentilles, épinards épicés, pakora & samosa

Palak Panir V 26
Épinards épicés & fromage doré au grill

Chana Panir V 24
Pois chiches, sauce Massala & fromage doré au grill

Daal V 22
Mix de lentilles indiennes

Pour accompagner

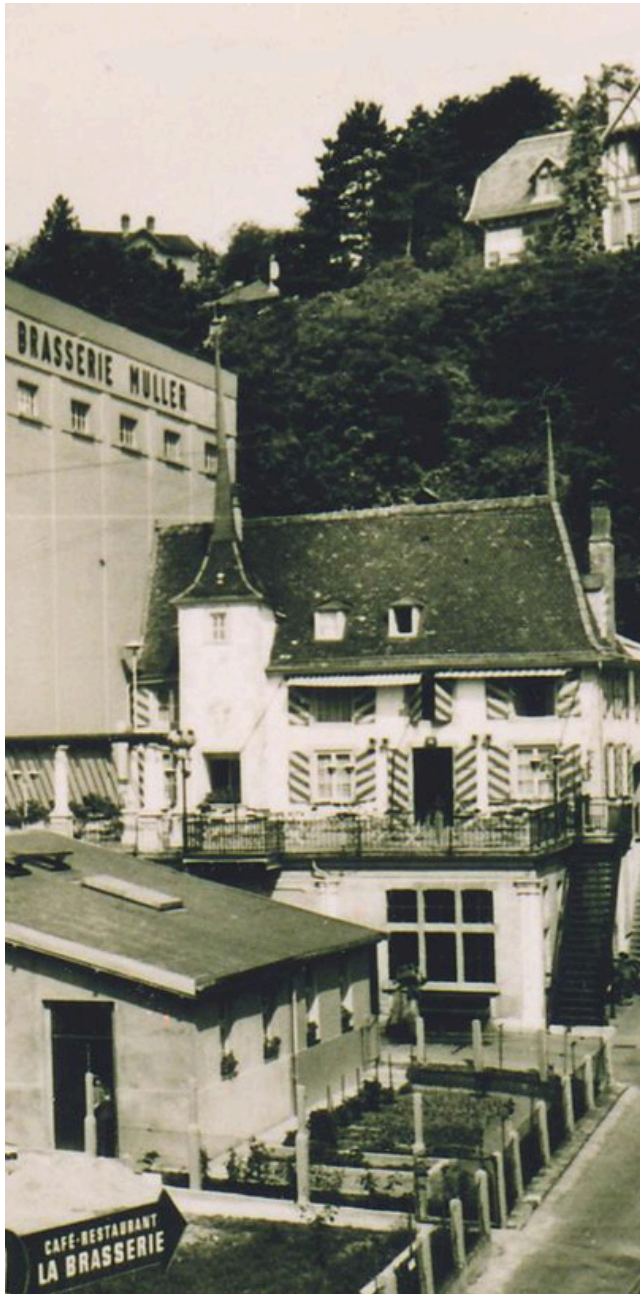
Supplément épinards 8

Supplément lentilles 8

Extra spicy offert
Nos plats sont parfumés plutôt que piquants. Pour plus de feu, sur demande.

Avec votre plat, un naan au fromage ou un lassi mangue ?

V Végétarien **NE** Produit neuchâtelois Hors PG = sans Passeport Gourmand · Allergie ou intolérance ? Demandez-nous une alternative.



LES DESSERTS

Maison

PRÉPARÉS DANS NOTRE CUISINE

Kulfi Pistache 14
Glace au lait, pistache & cardamome

Mousse de Mangue 12

Mousse de Citron 9

Gratin de Figues 15
Avec sa boule de glace vanille
Automne & hiver

Gratin de Fraises 15
Avec sa boule de glace vanille
Printemps & été

Glaces

Ice Café 14.50

Parfait Mocca flambé 8.50
À la liqueur d'orange

La Noix de Coco 7.50
Glace coco servie dans son écorce

Boule de Glace 3.50

Vanille
chocolat au lait
café
sorbet citron vert
Sorbet mangue

chantilly + 1

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le kulfi ne se baratte pas : le lait est réduit lentement pendant des heures, ce qui lui donne sa texture dense et fondante.

POUR FINIR EN DOUCEUR

Café Indien 4.50
À la cardamome

Tchaï aux épices 6

V Végétarien **NE** Produit neuchâtelois · Allergie ou intolérance ? Demandez-nous une alternative.

PAPRIKA

CARTE DES BOISSONS



Cocktails fruités & épicés, terroir neuchâtelois et lassi maison

ANCIENNE BRASSERIE MÜLLER · NEUCHÂTEL · DEPUIS 1995

COCKTAILS

Fruités & épicés

AVEC UNE TOUCHE INDIENNE

LE CLASSIQUE DE LA MAISON

Maharaja 13.50
Gin, nectar orange-mangue & fruit de la passion

Maharani 13.50
Liqueur de mangue, lassi mangue maison & cardamome

Soleil d'Orient 13.50
Gin, liqueur de cassis & nectar d'ananas

Annapurna 13.50
Liqueur de mangue, nectar orange-mangue & fruit de la passion

Kerala Colada 13.50
Amaretto, nectar d'ananas, lait de coco & cardamome

Une Colada exotique et onctueuse, mêlant douceur de la coco, fraîcheur de l'ananas et délicates notes d'amande.

Café & épices

LES SIGNATURES DU BAR

Espresso Martini 14.50
Vodka, liqueur de café & espresso

Masala Espresso Martini 15.50
Vodka, liqueur de café, café indien à la cardamome & sirop de chaï

Un Espresso Martini revisité aux épices indiennes, entre cardamome intense et douceur du chaï.

Les Mules

AU GINGER BEER, SERVIS BIEN FRAIS

Moscow Mule 14
Vodka, ginger beer & citron vert

London Mule 14
Gin, ginger beer & citron vert

Mumbai Mule 14
Gin, *ginger beer, citron vert, gingembre & cardamome*

Un Mule rafraîchissant et épicé, où le gingembre rencontre les notes parfumées de la cardamome

Les Spritz

PÉTILLANTS ET LÉGERS

Aperol Spritz 12
Aperol, Prosecco & eau gazeuse

Spritz Mangue 13
Liqueur de mangue, Aperol, Prosecco, eau gazeuse & nectar orange-mangue

Un Spritz exotique et pétillant, entre douceur de la liqueur de mangue et légère amertume de l'Aperol

Hugo 12
Prosecco, sureau, menthe & eau gazeuse

LE SAVIEZ-VOUS ?

La mangue est le fruit national de l'Inde et du Pakistan. Elle parfume nos cocktails, notre lassi et nos desserts.

V Végétarien **NE** Produit neuchâtelois · Prix en CHF

TONICS, APÉRITIFS & BIÈRES

Les Tonics

SERVIS AVEC SCHWEPPES

Gintiane NE 16
Gin neuchâtelois à la racine de gentiane

Indian Summer 15
Gin safrané

Brockmans 15
Gin aux mûres & myrtilles

Gin Tonic le classique 13.50
Gin anglais

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le gin tonic est né en Inde, où les Britanniques adoucissaient au gin leur tonic à la quinine, pris contre le paludisme.

Le terroir neuchâtelois

À L'APÉRITIF

Non Filtré de Neuchâtel NE 6.50
1 dl, le premier vin suisse de l'année

Œil-de-Perdrix NE 6.50
1 dl, le rosé de Neuchâtel

Kir au Chasselas NE 6
1 dl, au cassis ou au sirop de roses

Les classiques

Campari Orange ou Soda 8
4 cl & jus d'orange ou San Bitter

Martini Blanc 6
4 cl. alc. 15 %

Porto Blanc ou Rouge 5.50
4 cl. alc. 19 %

Campari 5
4 cl. alc. 25 %

Pastis 5
2 cl. alc. 45 %

Bières

INDIENNES ET LOCALES

Kingfisher 6
33 cl, blonde indienne. alc. 4.8 %

Cobra 6
33 cl, blonde indienne. alc. 4.8 %

Feldschlösschen sans alcool 5
33 cl. alc. 0.5 %

1664 5
Bière blanche *33 cl. alc. 0.5 %*

ACCORD CONSEILLÉ

Une Kingfisher bien fraîche avec un Butter Chicken ou un Biryani : l'accord classique des restaurants indiens.

V Végétarien NE Produit neuchâtelois · Prix en CHF

SANS ALCOOL

Cocktails sans alcool

TOUTE LA FRAÎCHEUR

Shalimar 8
Nectar orange-mangue, grenadine & fruit de la passion

Coucher de Soleil 8
Jus de pommes de valangin, nectar orange-mangue & sirop de fraises

Virgin Mumbai Mule 8.50
Ginger beer, citron vert, gingembre & cardamome

Un Mule sans alcool, frais et pétillant, relevé par le gingembre et les notes parfumées de cardamome

Au verre

2 DL 3 · 3 DL 3.80 · 5 DL 5.80

Minérale plate ou gazeuse, Thé froid, Limonade citron, Sirop menthe, fraise, grenadine ou citronnelle

Nectars & jus

2 DL 3.40 · 3 DL 5.10

Jus d'orange, Nectar orange-mangue, Nectar d'ananas

Jus de pomme de Valangin NE 3.50 / 5.20
2 dl ou 3 dl, non traité, des vergers de notre région

Jus de tomate 4.50
2 dl

En bouteille

Arkina plate ou gazeuse 5.90 / 9
5 dl ou 1 l

Coca Cola ou Coca Cola Zéro 4.50
33 cl

San Bitter 4.50
10 cl

Schweppes 4.50
20 cl

LE FAVORI

Lassi Mangue 6
3 dl, yogourt nature sucré & coulis de mangue, préparé maison

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le lassi vient du Pendjab, une région partagée entre l'Inde et le Pakistan. Son yogourt adoucit les épices et prolonge les saveurs.

EAU EN CARAFE

Si vous ne consommez que de l'eau en carafe, nous nous réservons le droit de facturer le service aux tarifs suivants :

Carafe de 75 cl · 3.50
Au verre de 3 dl · 1.40
Ce montant couvre le service et l'entretien.

V Végétarien NE Produit neuchâtelois · Prix en CHF

CAFÉS, THÉS & DIGESTIFS

Boissons chaudes

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Café Indien 4.50
Café moka à la cardamome

Tchaï 6
Thé noir au lait, cardamome & épices

Café ou Espresso 3.90
Aussi en décaféiné

Renversé 4
Café moka au lait

LE SAVIEZ-VOUS ?

Surnommée la « reine des épices », la cardamome qui parfume notre Café Indien est l'une des épices les plus chères au monde, après le safran et la vanille.

Thés & infusions

Thé des Magiciens 4
Noir, coco, vanille, mangue, framboise & rose

Thé Jardin d'Asie 4
Vert, papaye, ananas, fraise, framboise & rose

Thé Marrakech 4
Vert de Chine & menthe du Maroc

Thé au Jasmin 4
Jasmin supérieur

Thé Vert Wulu Bio 4
Thé vert de Chine bio

Thé Noir 3.90

Infusion 3.80
Menthe, camomille ou verveine

Digestifs

4 CL

Absinthe NE 7
Du Val-de-Travers. alc. 60 %

Liqueur de Mangue 9
alc. 15 %

Cognac 9
alc. 45 %

Abricotine · Williamine 7
alc. 37.5 % · 43 %

Limoncello · Amaretto 7
alc. 25 % · 28 %

Grappa · Baileys 7
alc. 40 % · 17 %

V Végétarien NE Produit neuchâtelois · Prix en CHF

TAKE OUT

Envie de Paprika chez vous ?
Commandez à l'emporter sur notre site,
ou passez au Paprika In & Out, Rue de Flandres 2.





WWW.PAPRIKA-FOOD.CH

SERVICE TRAITEUR

Repas d'entreprise, mariage, anniversaire ou fête de famille ?
Notre service traiteur s'occupe de tout,
de 10 à plus de 1'500 personnes.

offre@paprika-food.ch · 032 724 06 80