

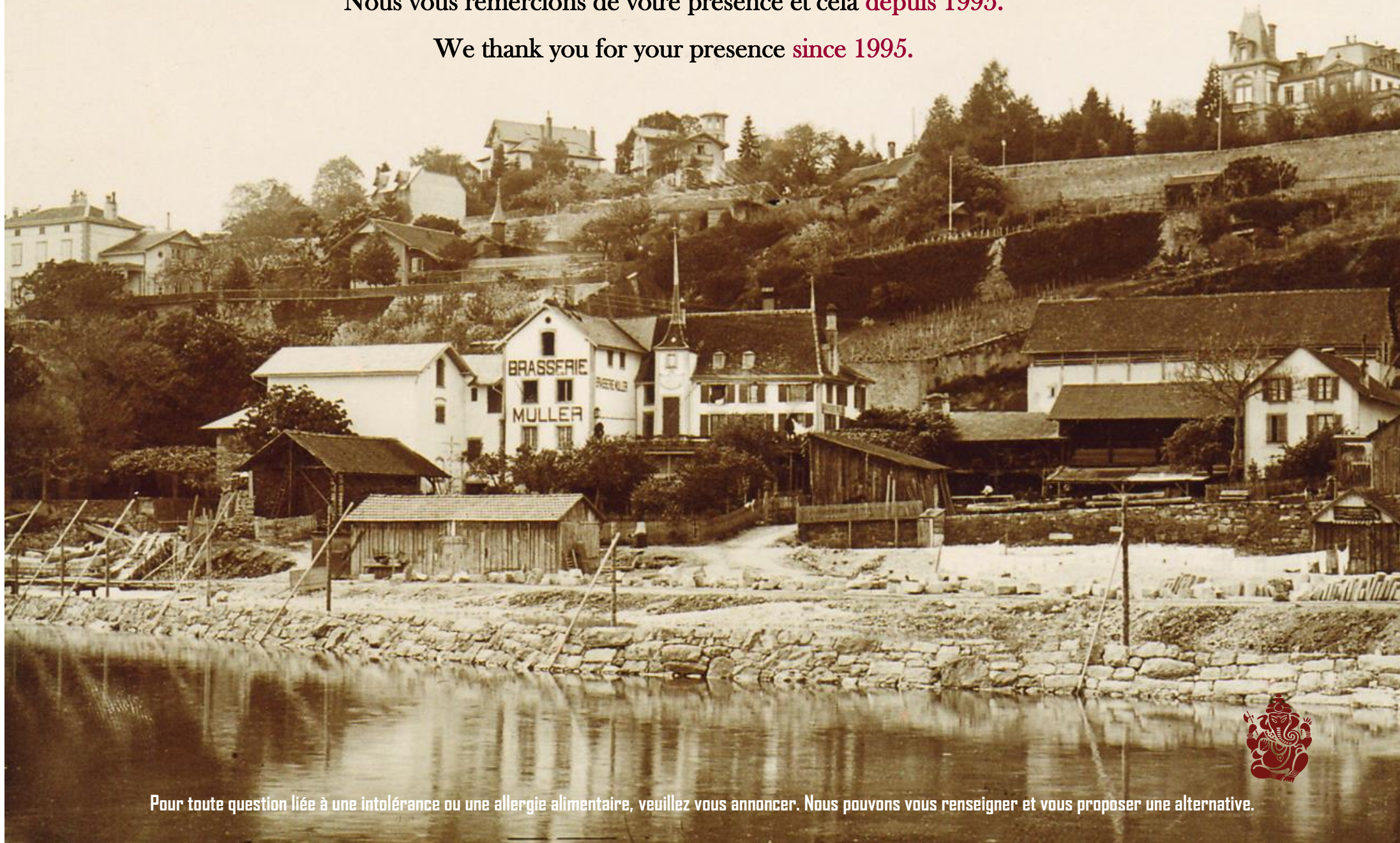
PAPRIKA

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	14	Gambas Tandoori « Black Tiger »	23 Hors PG
Chaussons Samosa aux légumes	14	Salade mêlée <i>petite / grande</i>	9/18
Soupe Mulligatawny aux lentilles	12	Naan	3
Poulet Tandoori	16	<i>Pain indien cuit au Tandoor</i>	
Assiette de dégustation d'entrées	24 par personne Hors PG	Panir	6
<i>Poulet Tandoori, Gambas Tandoori, Pakora, Samosa (minimum 2 personnes)</i>		<i>Pain indien fourré au fromage crémeux, cuit au Tandoor</i>	
		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 <i>Aiguillette de poulet au Curry, crème de safran, noix de cajou & pistaches</i>	Poulet Tandoori 32 <i>Aiguillette de poulet , épices Tandoori</i>	Biryani de Poulet 32 <i>Riz épicé, légumes, yogourt & sauce gravy</i>	Thali 34 <i>Lentilles, épinards épicés, pakora & samosa</i>
Poulet Curry 32 <i>Aiguillette de poulet au Curry, lait de coco & poivrons</i>	Butter Chicken 34 <i>Aiguillette de poulet, Beurre & sauce Massala</i>	Biryani d'Agneau 34 <i>Riz épicé, légumes, yogourt & sauce gravy</i>	Daal 22 <i>Mix de lentilles indiennes</i>
Supplément épinards 8	Kofta Massala 32 <i>Boulettes de bœuf</i>	Gambas Tandoori 38 Hors PG <i>« Black Tiger »</i>	Palak Panir 26 <i>Epinards épicés & fromage doré au grill</i>
Supplément lentilles 8	Agneau Vindaloo 34 <i>Feuille de curry, lait de coco & vin blanc</i>	Gambas Curry 38 Hors PG <i>« Black Tiger » Curry & lait de coco</i>	Chana Panir 24 <i>Pois chiches, sauce Massala & fromage doré au grill</i>

Hors PG = Sans Passeport Gourmand

Carte Fusion Saisonnière

Hiver 2023 / 2024

Entrées

Shami Kebab de viande hachée de bœuf <i>Sauce chutney de dattes et katchoumar</i> salade à la menthe	16
Soupe à la courge et au curcuma	11

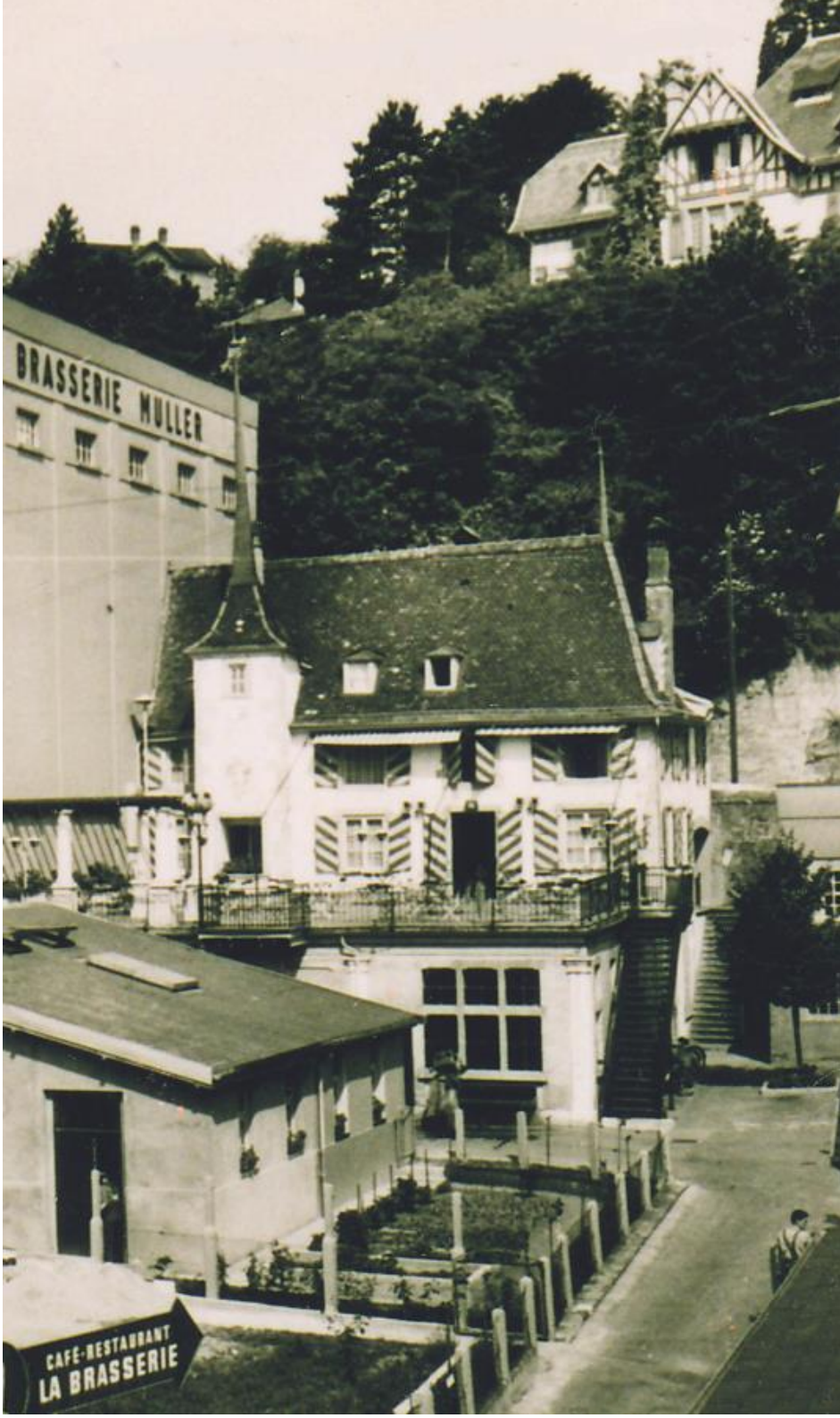
Plats Principaux

Tous les plats sont accompagnés de « l'accompagnement du moment » ou riz à choix : Biryani (épicé) ou Basmati (parfumé) & légumes

Cailles Tandoori moitié désossées <i>Sauce Massala vin rouge, raisins et figues sautées</i>	36
Souris d'agneau <i>Confit d'oignons rouges et sauce gravy à la menthe</i>	41
Magret de Canard rôti <i>Au miel, citron, curry, curcuma & filets de gingembre</i>	39

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

Verrine de mousse glacée à l'absinthe	13
Mousse de Citron	9
Mousse de Mangue	12
Gratin de figues (automne & hiver)	15
Gratin de fraises (printemps & été)	15
Kulfi Pistache	14
<i>Glace au lait à la pistache cardamome</i>	
Tartufo Classico	7.50
<i>Glace crémeuse à la vanille et au chocolat</i>	
<i>Agrémentée de sauce aux truffes</i>	
La Noix de Coco	7.50
<i>Glace exotique à la noix de coco,</i> <i>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 glace (Supplément chantilly + 1CHF)	3.50
<i>Vanille, Chocolat au lait, Café,</i> <i>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.</i>		3 dl 5.20
<i>Pressoir de Valangin</i>		
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

Tchai <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