

Nos Cocktails

Kamasutra Vodka, Martini, liqueur de gingembre, citron, tamarin et fruit de la passion	6,50 €
Mojito Ginger Havana, liqueur de gingembre, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse et poudre de mangue	6,80 €
Virgin Goan Mangue, passion, lait de noix de coco et sirop de rose	5,50 €

Nos Bières

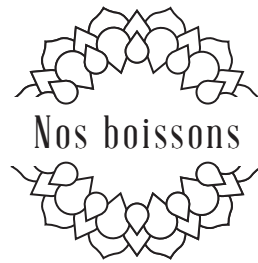
Kingfisher bière indienne 33cl	4,80 €
Kronenbourg Pression 25cl	3 €
Kronenbourg Pression 50cl	5,50 €
Amère / Picon Pression 25cl	3,30 €
Monaco 25cl	3 €
Panaché 25cl	3 €

Nos coupes

Coupe de crémant d'Alsace Domaine jost	4,50 €
Coupe de champagne Louis Roederer	8 €
Kir au vin blanc d'Alsace	3,80 €
Kir Royal au crémant d'Alsace	5 €

Nos Apéritifs

Martini rosé / blanc / rouge 4cl	4 €
Porto / Americano 4cl	4,50 €
Ricard / Pastis 2cl	3 €
Get 27 / Malibu / Balleys 4cl	5,50 €
Bombay Saphir / Havana 4cl	6 €
Gin Hendrick's 4cl	8 €
Vodka Greygoose 4cl	7 €
J&B 4cl	6,50 €
Whisky Chivas 4cl	8 €
Nikka 4cl	10 €
Calvados V.S.O.P 2cl	4 €
Cognac Hennessy 2cl	4,50 €
Cognac X.O 2cl	10 €
Rhum indien 4cl	6,50 €
Rhum Diplomatico 4cl	6,50 €



Nos eaux minérales

Perrier 33cl	3 €
Eau plate 50cl	2,80 €
Eau légère / forte 50cl	2,90 €

Nos lassis

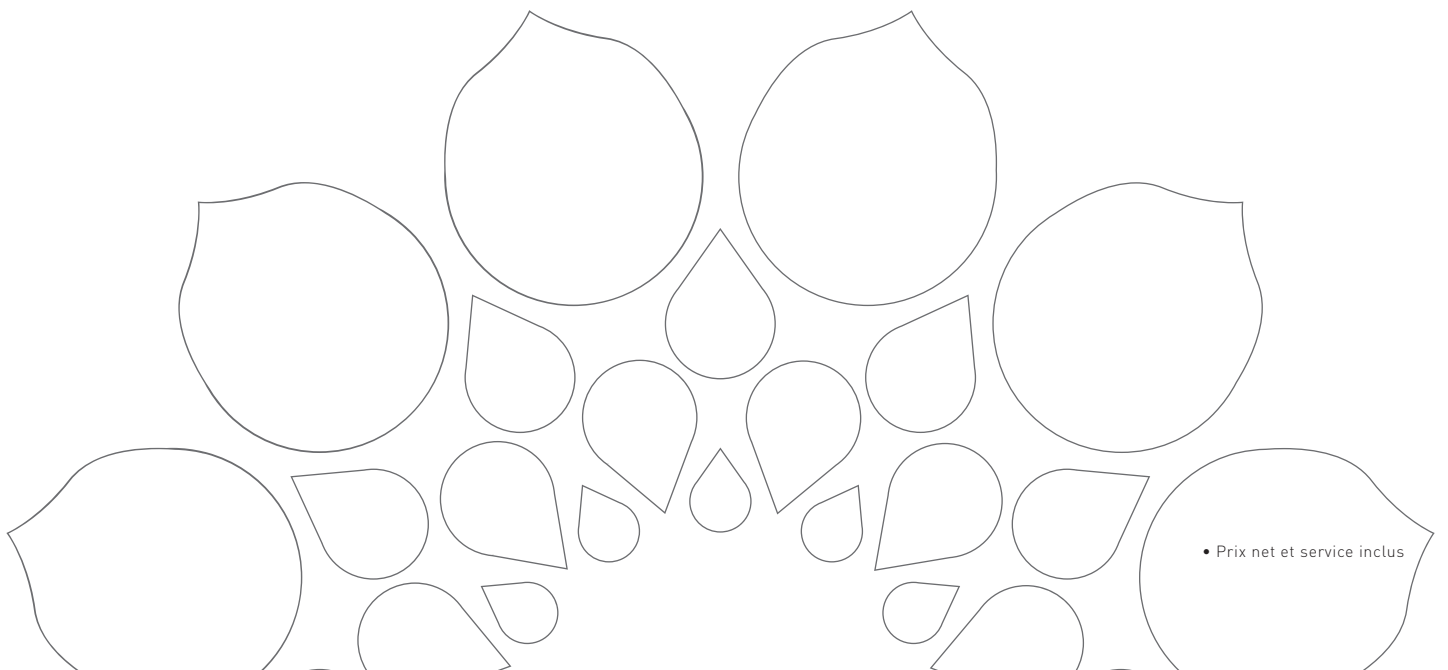
Salé ou sucré 25 cl	3,80€
Mangue ou Rose 25 cl	4,50€

Nos jus de fruits

Pommes 25cl	2,50 €
Orange 25cl	2,50 €
Ananas 25cl	2,50 €
Tomate 25cl	2,50 €
Mangue 25cl	3 €

Nos softs

Orangina 33cl	2,80 €
Perrier 33cl	2,80 €
Schweppes 25cl	2,80 €
Coca-cola 33cl	2,80 €
Limonade 25cl	2,50 €
Thé glacé Cinnamon 25cl	3 €
Thé infusion	2,50 €
Rooh Afza (sirop à l'essence de rose) 25cl	2,90 €
Sirop à l'eau Monin	2,60 €
Diabolo 25cl	3 €





Nos pains

Naan

Galette de pain à la farine de blé,
cuite dans le four Tandour

2,50 €
◇◇◇◇◇◇

Naan Garlic

À l'ail

4 €
◇◇◇◇◇◇

Cheese Naan

Au fromage

3,50 €
◇◇◇◇◇◇

Naan Pechwari

À la noix de cajou et pistache

4,5 €
◇◇◇◇◇◇

Chapati

Farine de blé non fermentée

2,50 €
◇◇◇◇◇◇



Nos entrées

Sabzi Pakora

Beignet de légumes frais enrobé de pâte
de pois chiche

5,50 €
◇◇◇◇◇◇

Rouleaux de poulet

Aux légumes façon Kerala

6,80 €
◇◇◇◇◇◇

Samossa légumes ou viande

Triangle fourré aux légumes
ou viande haché

6 €
◇◇◇◇◇◇

Salade aux crevettes

Sautées à l'ail et coriandre fraîche
(Servi avec un Naan)

9,50 €
◇◇◇◇◇◇

Seekh Keebab

Brochette d'agneau haché, mélange
aux épices douces et coriandre fraîche

6,50 €
◇◇◇◇◇◇

Salade au poulet

Parfumée aux épices
(Servi avec un Naan)

9,50 €
◇◇◇◇◇◇

Hors d'œuvres Cinnamon

Assortiment d'entrées
(Pour 2 personnes)

14,50 €
◇◇◇◇◇◇

Soupe du chef

6,50 €
◇◇◇◇◇◇



Nos plats

Suprême de volaille façon Chettinad

Plat du sud de l'Inde, sauce aromatisée à l'anis étoilé, coriandre, curcuma et relevé au piment rouge

15 €
○○○○○○

Poulet ou Agneau Bryani

Plat convivial, viande et riz cuit à l'étouffé avec de la cardamome, des clous de girofle et de la cannelle

14,50 €
○○○○○○

Agneau Aloo Winaloo

Plat de la région de Goa, émincé de gigot d'agneau cuisiné dans une sauce à base de vinaigre, d'ail, de gingembre aux épices fines

16 €
○○○○○○

Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet marinés aux épices "garam massala", grillés au four, puis mijotés dans une sauce onctueuse parfumée au safran

15,50 €
○○○○○○

Suprême de volaille façon Kerala

Plat de la région de Kerala, cuisiné dans une sauce onctueuse à la mangue, poivron rouge, et lait de noix de coco

15 €
○○○○○○

Boeuf Kali Mirchi

Émincé de cœur de rumsteck cuisiné dans une sauce safranée à la tomate et légèrement relevé au poivre noir d'Indes

15,50 €
○○○○○○



Nos grillades

Gambas Tikka

Gambas marinées aux épices fines puis grillées au Tandoor
(Accompagné de riz basmati)

22 €
○○○○○○

Poulet Tikka

Blanc de poulet mariné aux épices douces puis dorée au Tandoor
(Accompagné de riz basmati)

14,50 €
○○○○○○

L'assiette Tandoor

Assortiment de grillades marinées aux épices douces puis dorées au Tandoor
(Accompagné de riz basmati)

19 €
○○○○○○

Agneau Tikka

Morceaux de gigot d'agneau marinés aux épices fines puis grillé au Tandoor
(Accompagné de riz basmati)

14,50 €
○○○○○○



Nos poissons

Gambas Cinnamon

Plat de la région du Karnataka, gambas décortiquées et cuisinées dans une sauce à l'huile de noix de coco, grains de poivre et tomate

20 €
◇◇◇◇◇◇

Crevettes Kerala

Crevettes cuisinées dans une sauce à la mangue, cannelle et coriandre fraîche

16,50 €
◇◇◇◇◇◇

Crevettes Goan

Crevettes cuisinées dans une sauce au lait de noix de coco et gingembre

16,50 €
◇◇◇◇◇◇

Lotte Tamarin

Filet de lotte parfumé à la coriandre fraîche, cuisiné dans une sauce à la pulpe de tamarin

18 €
◇◇◇◇◇◇

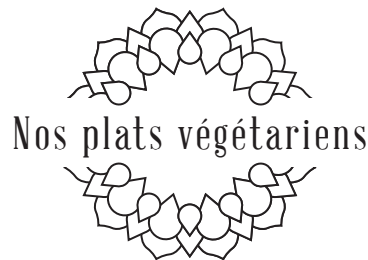
Saumon Goan

Plat de la région de Goa, filet de saumon cuisiné dans une sauce au lait de noix de coco et gingembre

16 €
◇◇◇◇◇◇



Nos poissons sont accompagnés de riz basmati



Nos plats végétariens

Panir Palak

Fromage maison cuisiné dans une sauce aux épinards, épices douces et lait de noix de coco

13,80 €
◇◇◇◇◇◇

Légumes Cinnamon

Légumes de saisons cuisinés dans une sauce safranée, crème de noix de cajou, et amandes

13,80 €
◇◇◇◇◇◇

Shahi Panir

Fromage maison cuisiné dans une sauce à base de tomate et aux épices douces

13,80 €
◇◇◇◇◇◇

Dall Tadka

Mélange de lentilles d'Indes cuisinées dans une sauce à base d'oignons et parfumée au cumin et ail

13 €
◇◇◇◇◇◇

Bharta

Caviar d'aubergine parfumé aux épices douces

13,80 €
◇◇◇◇◇◇



Tous nos plats végétariens sont accompagnés de riz basmati





Chutney maison

1,50 €
◇◇◇◇◇

Pickles

Légumes au vinaigre parfumés aux épices

1,50 €
◇◇◇◇◇

Légumes

Parfumés aux épices

4,50 €
◇◇◇◇◇

Riz Basmati

3 €
◇◇◇◇◇

Bombay Alu

Pommes de terre sautées aux épices et à la coriandre
fraîche

3,50 €
◇◇◇◇◇

Kira Raita

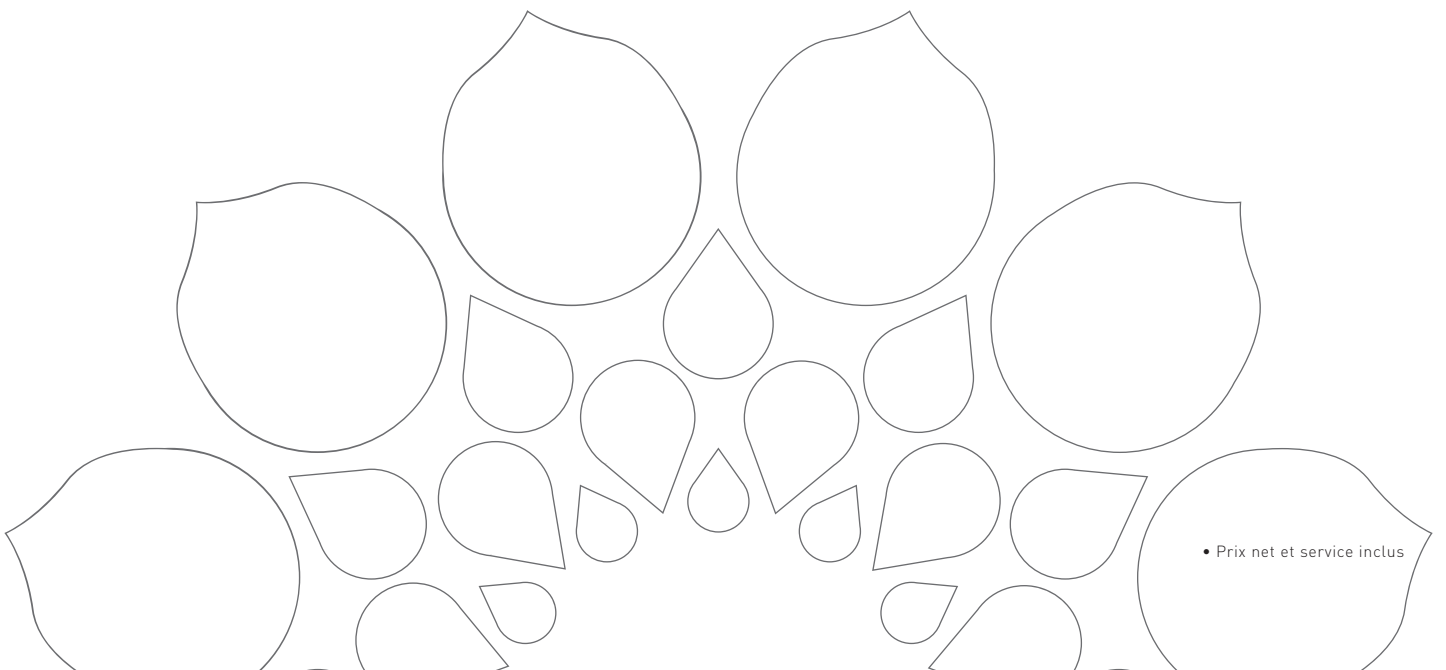
Crudités en yaourt, parfumées aux épices
et coriandre fraîche

4,50 €
◇◇◇◇◇

Papaddam

Galettes à la farine de pois chiche

1,50 €
◇◇◇◇◇





Nos desserts

Gulab Jamun

Pâtisserie aux essences de rose et safran, accompagné d'une crème glacée au yaourt

5,50 €
◇◇◇◇◇◇

Tiramisu à la mangue

5,50 €
◇◇◇◇◇◇

Rasmalai

Pâtisserie au lait de noix de coco et safran

7 €
◇◇◇◇◇◇

Irish Coffee

8 €
◇◇◇◇◇◇

kulfi

Glace traditionnelle indienne

6,50 €
◇◇◇◇◇◇

Sélection de glaces

Yaourt, vanille, chocolat, noix de coco, citron vert, mangue, passion, cannelle

2 boules 3 boules
4 € 5 €
◇◇◇◇◇◇ ◇◇◇◇◇◇

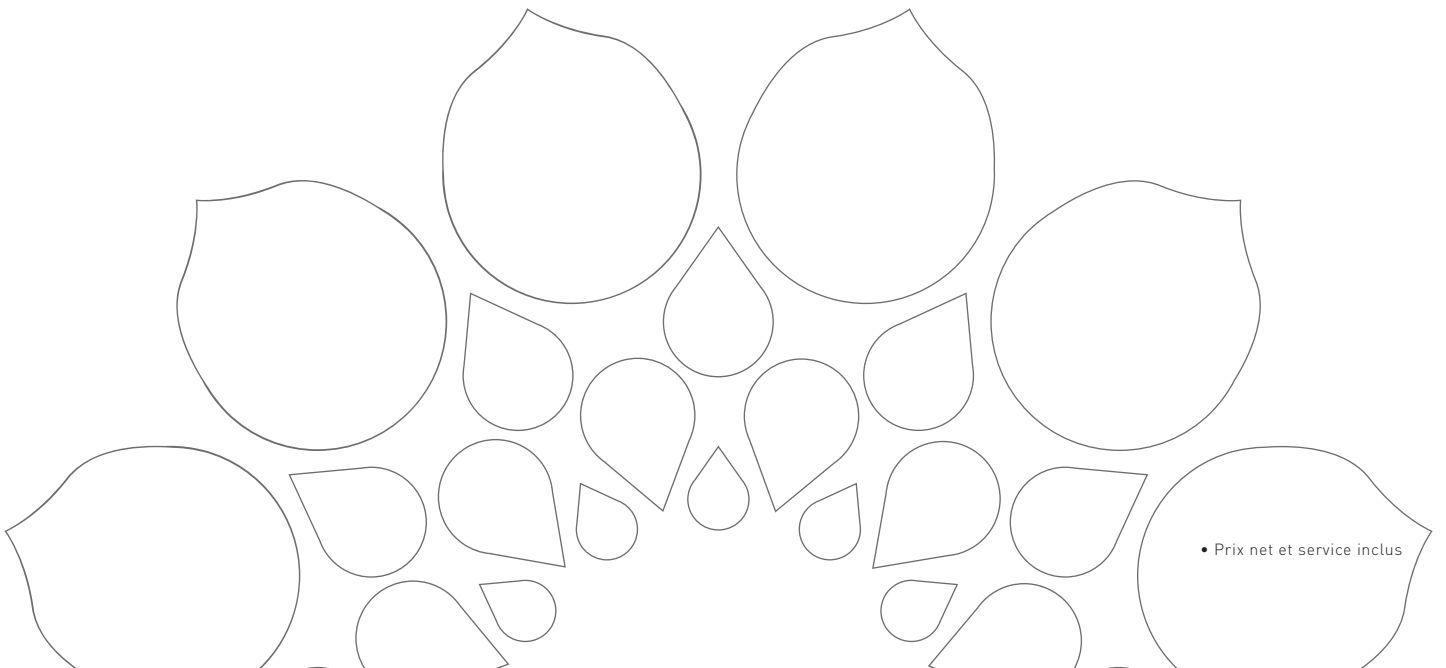


Notre suggestion pour accompagner votre dessert

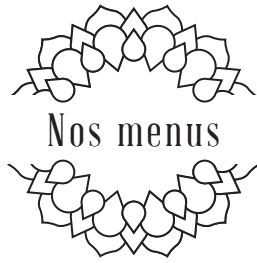
Chai ou Chai Latte

Thé indien aux quatres épices

2,90 €
◇◇◇◇◇◇



• Prix net et service inclus



Menu du Chef à 21€

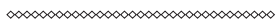


Menu cinnamon à 30€



Entrée

Sabzi Pakora et Samossa légumes



Plat

Bœuf Kali Mirch

Ou

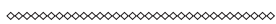
Saumon Goan

Ou

Poulet Tikka

Ou

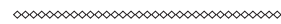
Légumes Cinnamon



Dessert du jour

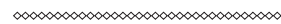
Entrée

Rouleaux de poulet aux légumes et Seekh Kebab



Plat

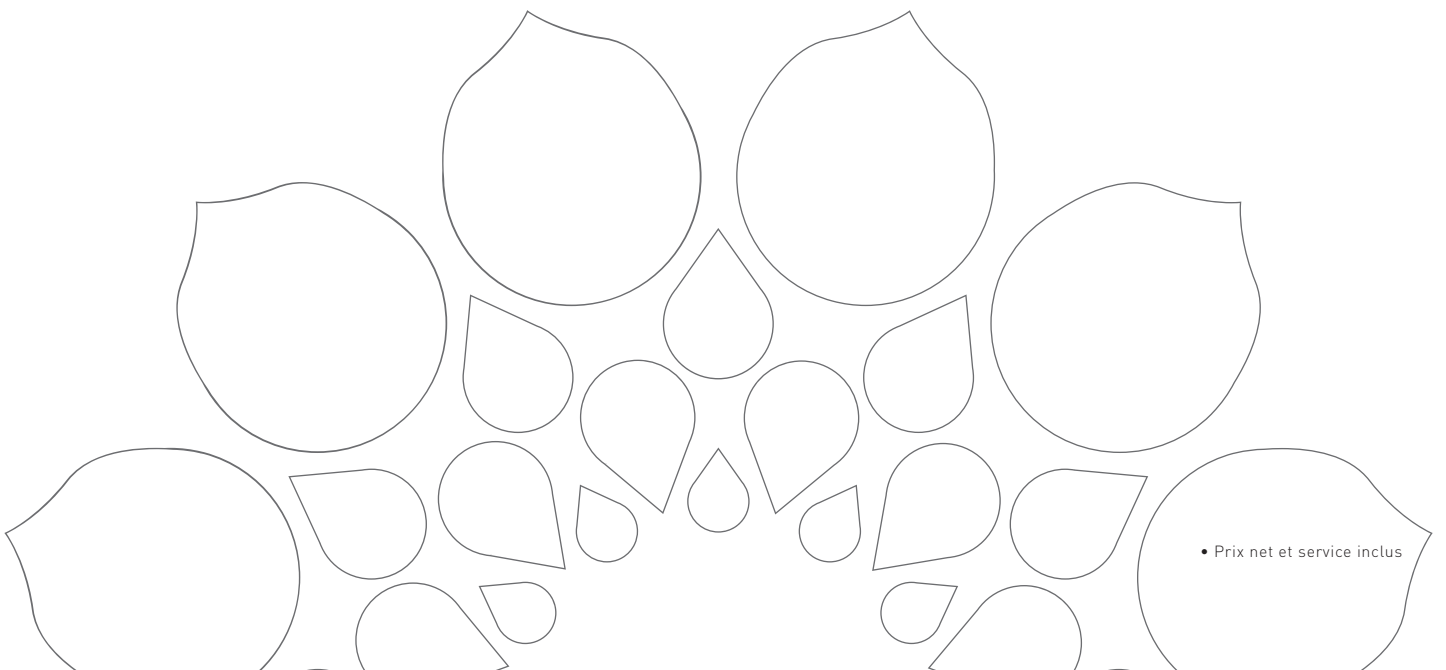
Au choix à la carte



Dessert du jour



Nos menus sont accompagnés de riz basmati et d'un naan



• Prix net et service inclus



Plus de trente ans se sont écoulés depuis l'ouverture du premier restaurant indien à Strasbourg. La qualité des mets utilisés et les chefs les plus qualifiés ont permis de changer la perception de la nourriture indienne.

Inspiré de la même philosophie culinaire traditionnelle, que le restaurant d'origine "Le Maharaja", qui se situe au 15, quai des Bateliers, en face du Palais Rohan.

Le restaurant Cinnamon s'est donné pour règle d'offrir une nouvelle expérience de la cuisine indienne. La carte présente des menus en constante évolution et une liste de vins soigneusement adaptée Conçue pour refléter une philosophie culinaire de nouvelle génération dans une ambiance romantique et moderne, au cœur de la ville de Strasbourg.

