

Resto Chennai



Informations de Contact

Adresse: Rue Alcide Vellard, 93000 Bobigny, France

Téléphone: +33 7 45 92 28 41

À Propos

Un restaurant sri-lankais et indien à Bobigny propose une fusion unique des saveurs des deux cuisines, alliant les épices aromatiques et les riches currys de l'Inde aux plats audacieux, acidulés et infusés de coco du Sri Lanka. Le menu propose une variété de plats traditionnels, tels que des dosas, biryanis et samosas indiens, ainsi que des spécialités sri-lankaises comme les hoppers, le kottu roti et les currys de poisson. Le restaurant offre une ambiance chaleureuse et conviviale, où les clients peuvent savourer la diversité et la richesse des saveurs sud-asiatiques, avec des options pour végétariens et amateurs de viande.

Horaires d'Ouverture

Mercredi	10:00–23:00
Jeudi	10:00–23:00
Vendredi	10:00–23:00
Samedi	10:00–23:00
Dimanche	Fermé
Lundi	10:00–23:00
Mardi	10:00–23:00

Notre Menu

Plats



Thali vegetarian

10,90 €

Le thali végétarien est un plat emblématique de la cuisine indienne, représentant une véritable célébration des saveurs et des textures. Servi dans un plateau compartimenté, le thali comprend une variété de plats, permettant de goûter à différents mets dans un seul repas. Chaque thali est unique, mais il inclut généralement des éléments tels que le **dal** (lentilles épicées), des **sabzis** (légumes cuisinés), du **riz** basmati, et des **chapatis** ou **naan**. Les plats sont souvent accompagnés de **raita** (yaourt aux épices) et de **achar** (conserves de légumes épicées) pour rehausser les saveurs. Les épices, comme le cumin, la coriandre, et le curcuma, sont essentielles pour créer des mélanges aromatiques et équilibrés. Le thali est non seulement nourrissant, mais il offre également une expérience culinaire riche, favorisant le partage et la convivialité. Dans la culture indienne, il est courant de savourer un thali en famille ou entre amis, ce qui en fait un symbole de l

Biryani Poulet

9,50 €

Le poulet biryani est un plat emblématique de la cuisine indienne, particulièrement apprécié pour ses saveurs riches et ses arômes envoûtants. Ce plat complexe est composé de riz basmati, de poulet mariné et d'un mélange d'épices qui lui confèrent une profondeur inégalée. La marinade du poulet, souvent à base de yaourt, d'ail, de gingembre et d'épices comme le cumin et la cardamome, permet d'attendrir la viande tout en l'imprégnant de saveurs. La préparation du biryani est un art en soi. Le riz est cuit séparément avant d'être superposé au poulet et aux épices dans une casserole. Cette méthode de cuisson, appelée "dum", consiste à cuire le tout à feu doux, permettant aux arômes de se mélanger harmonieusement. Servi avec des accompagnements comme le **raita** (yaourt épicé) et des **salades fraîches**, le poulet biryani est un plat festif qui se retrouve souvent lors d'occasions spéciales et de célébrations. Sa richesse et sa complexité en font un favori parmi les amateurs de cuis

Biryani Boeuf

9,50 €

Le biryani de boeuf est un plat savoureux et riche en traditions, originaire de la cuisine indienne, mais également apprécié dans de nombreuses régions d'Asie du Sud. Ce plat se distingue par ses arômes intenses et ses textures variées. Préparé à partir de morceaux de boeuf marinés dans un mélange de yaourt et d'épices comme le cumin, la cardamome et le clou de girofle, il est cuit lentement pour attendrir la viande et lui donner une profondeur de saveur. Le biryani est traditionnellement composé de riz basmati, qui est cuit séparément avant d'être assemblé avec le boeuf et les épices. La méthode de cuisson "dum" est souvent utilisée, où le tout est cuit à feu doux dans une casserole hermétiquement fermée, permettant aux saveurs de se mélanger harmonieusement. Ce plat est souvent servi lors d'occasions spéciales, accompagné de ****raita**** (un yaourt épicé) et de ****salades fraîches****, qui équilibrent les saveurs riches. Le biryani de boeuf est un véritable festin, symbolisant l'hosp

Biryani agneau

9,50 €

Le biryani d'agneau est un plat emblématique de la cuisine indienne, réputé pour ses saveurs riches et ses arômes envoûtants. Ce mets délicat se compose de morceaux d'agneau marinés dans un mélange de yaourt, d'ail, de gingembre et d'épices variées telles que le cumin, la cardamome et le clou de girofle. La marinade permet à la viande de devenir tendre tout en absorbant toutes les saveurs. La préparation du biryani implique la cuisson du riz basmati, souvent parfumé avec des feuilles de laurier et de la cannelle. Une fois cuit, le riz est superposé avec l'agneau dans une casserole, puis cuit à la vapeur selon la méthode "dum". Cette cuisson lente permet aux saveurs de se mélanger harmonieusement. Traditionnellement servi lors de grandes occasions et de fêtes, le biryani d'agneau est souvent accompagné de ****raita**** (yaourt épicé) et de ****salades**** pour équilibrer la richesse du plat. Chaque bouchée offre une expérience gustative unique, célébrant la diversité des

Fried Rice Poulet

10,90 €

Le riz frit au poulet est un plat populaire qui trouve ses origines dans la cuisine asiatique, notamment en Chine, mais qui est apprécié dans le monde entier pour sa simplicité et ses saveurs délicieuses. Ce plat est préparé à partir de riz cuit, généralement du riz basmati ou du riz jasmin, qui est sauté à feu vif avec des morceaux de poulet mariné. La préparation commence par faire cuire le poulet avec de l'ail, du gingembre et des oignons, ce qui apporte une base aromatique. Ensuite, on ajoute des légumes colorés comme des carottes, des petits pois et des poivrons, apportant à la fois croquant et nutrition. Le riz est ensuite incorporé, et le tout est assaisonné de sauce soja, de sauce huître et parfois d'un peu de sésame pour rehausser les saveurs. Ce plat peut être servi en accompagnement ou comme plat principal, souvent garni d'oignons verts et d'œufs brouillés. Facile à personnaliser, le riz frit au poulet est idéal pour utiliser des restes et peut être adapté selon les go

Fried rice boeuf**10,90 €**

Le riz sauté au bœuf est un plat savoureux qui allie des ingrédients simples à des techniques de cuisson rapides pour créer une explosion de saveurs. Originnaire de la cuisine asiatique, ce plat est devenu populaire dans le monde entier grâce à sa polyvalence et sa capacité à utiliser des restes de riz. La préparation commence par faire mariner des morceaux de boeuf dans une sauce soja, de l'ail et du gingembre. Ensuite, le boeuf est sauté à feu vif dans un wok jusqu'à ce qu'il soit tendre et bien doré. On y ajoute ensuite une variété de légumes frais, comme des carottes, des poivrons et des oignons verts, qui apportent croquant et couleur au plat. Le riz, idéalement cuit à l'avance et réfrigéré, est ensuite incorporé au mélange. En le faisant sauter avec la viande et les légumes, le riz absorbe les arômes et se dore légèrement.
