Annam

cuisine traditionnelle indienne

DEPUIS 1995

CUISINE MAISON

Découvrez une histoire culinaire riche et authentique au cœur de Soissons. Avec plus de quinze ans d'expérience en tant que chef émérite dans de grandes tables indiennes de la capitale française, Monsieur Nagulanathan a décidé de partager sa passion avec la communauté soissonnaise en ouvrant le restaurant **Annavaganam en 1995**. Pendant près de **trois décennies**, il a emmené les habitants de Soissons dans un voyage gustatif à travers sa cuisine, concoctée avec amour et en famille.

En 2024, l'aventure culinaire continue avec **Annam**, offrant la même **cuisine authentique et familiale** dans un cadre plus moderne.

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

حلال

LES ÉLÉMENTS GRISÉS SONT UNIQUEMENT DISPONIBLES SUR PLACE ET NE PEUVENT PAS ÊTRE EMPORTÉS

PLATEAU DÉCOUVERTE 28

Un assortiment de raita, cutlut, roll, pakora légumes, pakora poulet, poulet tikka et crevette tikka sauté à partager

Conseillé pour 3 à 5 personnes

LES ENTRÉES

SAMOSA CHAAT 6.5
Un chausson de pommes de terre en dés, petits pois et épices variées, dans une pâte de blé au cumin avec sa salade

RAITA Menu 5.5
Crème de yaourt mélangé avec une salade de concombre et crudités aux épices

CUTLUT Menu 6
Pommes de terre écrasées et thon mariné aux épices, enrobé dans une chapelure dorée - 2 pièces

ROLLS 6.5
Rouleaux de pommes de terre et poulet épicés enrobé de chapelure - 2 pièces

PAKORA POULET 7
Beignets de poulet frit à la farine de pois chiche

PAKORA LÉGUMES 7
Beignets de légumes variés à la farine de pois chiche

SALADE POULET INDIENNE Menu 6
Salade de poulet aux épices, crème dans son jus, herbes et noix de cajoux

POULET TIKKA TANDOORI Menu 7
Cuisse de poulet désossée en morceaux mariné dans une sauce aux épices, grillé au four tandoor

CREVETTES TIKKA SAUTÉ 12
Un sauté avec des oignons, poivrons, ail, noix de cajoux, raisins sec et crevettes marinées

Tous les plats sont **servis avec notre riz basmati parfumé aux épices**

LES PLATS

Les traditionnels (servis avec riz)

MASSALA Menu 16
Sauce traditionnelle indienne à base d'épices depuis 1995

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€) ou **Agneau** (+2,5€)

MUGALI 16
Sauce traditionnelle, oeuf battu dans la sauce, raisin sec et noix de cajoux

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€) ou **Agneau** (+2,5€)

VINDALOO Menu 16
Sauce traditionnelle, vinaigré, à l'ail et légèrement piquant

Au choix **Poulet** ou **Agneau** (+2,5€)

PALAK 16
Epinards en branches au herbes et sauce juteuse aux épices

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€) ou **Agneau** (+2,5€)

KORMA Menu 16
Sauce traditionnelle, crème d'amende et noix de cajou

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€) ou **Agneau** (+2,5€)

BUTTER Menu 16
Sauce traditionnelle sucré, beurre fondu et crème d'amende

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€)

JALFREZI 16
Sauce traditionnelle, poivrons, oignons grillés, raisin sec, noix de cajou et crème

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€) ou **Agneau** (+2,5€)

BIRIYANI 16
Riz mijoté préparé et mélangé au curry avec épices et fines herbes

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€) ou **Agneau** (+2,5€)

Les signatures (servis avec riz)

POULET TIKKA MASSALA 18
Poulet tikka préparé avec la sauce traditionnel, tomates, poivrons grillés, oignons grillés, et crème fraiche

CHENNAI Menu 16
Sauce traditionnelle, curry aux épices du sud piquant et tomates, adoucie à la crème

Au choix **Poulet** ou **Crevettes** (+2€) ou **Agneau** (+2,5€)

AGNEAU ANNAM 22
Agneau au curry, oignons, noix de cajou, avec viande haché, petits pois et crème fraiche.

POULET BEURRE ANCESTRALE 19
Poulet tikka préparé dans une sauce épaisse au beurre, épices, avec des tomates et oignons grillés

حلال

LES ÉLÉMENTS GRISÉS SONT UNIQUEMENT DISPONIBLES SUR PLACE ET NE PEUVENT PAS ÊTRE EMPORTÉS

ANNAM SOISSONS

Les veggies (servis avec riz)

DHAAL Menu **14**
Lentilles corails préparés avec tomates, coriandre et épices

VEG KORMA Menu **14**
Farandole de légumes dans la sauce traditionnelle avec crème d'amande et cajou

VEG BIRIYANI **15**
Riz mijoté préparé et mélangé au curry de légumes avec épices et fines herbes

BAIGAN BARTHA **15**
Aubergine grillée au four tandoor passé en caviar et tomates

MATTAR PANEER **15**
Sauce traditionnel, petits pois et fromage indien en cube

PALAK PANEER **15**
Epinards en branches au herbes, fromage indien en cube, et sauce justeuse au curry

LES ACCOMPAGNEMENTS

Les pains naans sont cuits dans le four tandoor (four traditionnel indien)

RIZ BASMATI **4**
Riz basmati préparé à l'étuvée, parfumé aux multiples épices, même recette depuis 1995.

NAAN NATURE **3**
Pain indien à pâte levée nature

NAAN A L'AIL **3**
Pain indien à pâte levée à l'ail

NAAN FROMAGE **3,5**
Pain indien à pâte levée au fromage

MENUS

MENU MIDI 17,9
Midi (en semaine, hors férié)

Entrée
Raita
ou Salade poulet indienne
+
Plat (avec riz)
Massala poulet
ou Massala crevette
ou Massala agneau
ou Dhaal

Boisson non comprise

MENU ANNAM 22,9
Midi et Soir

À choisir parmi les éléments marqués Menu

Entrée
Supplément poulet tikka (1€)
+
Plat (avec riz)
Supplément crevettes (2€)
Supplément agneau (2,5€)
+
Dessert
Supplément crème mangue (1,5 €)

Boisson non comprise

MENU ENFANT 10.9
(-10 ans)

Poulet
crémeux parfumé
+
Riz basmati
&
Salade
+
Glace
(1 boule vanille)

Boisson non comprise

LES DESSERTS

CREME MANGUE CHOCO Menu **6**
Crème de mangue, coulis de chocolat et biscuit speculoos

KULFI **6**
Glace indienne aux éclats de pistache et cardamome et son coulis de rose

GULAB COCO **4,5**
Une boule de beignet au sirop parfumé à l'eau de coco et une boule de glace coco

LADDOU Menu **4,5**
Gâteau de semoule, amandes, noix de cajou et cardamome et rose

GLACE Menu **4,5**
2 boules au choix parmi : vanille, chocolat, café, citron, framboise

LES BOISSONS CHAUDES

THÉ ÉPICES (25CL)	3,5
THÉ GINGEMBRE FRAIS (25CL)	3,5
THÉ MENTHE FRAÎCHE (25CL)	3,5
THÉ CHAÏ LAIT ÉPICES (25CL)	4,5
CAFÉ	2,5
CAFÉ DECA	2,5
CAFÉ ALLONGÉ	2,5
CAFÉ NOISETTE	3,5

حلال

LES ÉLÉMENTS GRISÉS SONT UNIQUEMENT DISPONIBLES SUR PLACE ET NE PEUVENT PAS ÊTRE EMPORTÉS

ANNAM SOISSONS

Boissons

LES MOCKTAILS

ROSE MILK COCO (30CL) 5.5
Boisson traditionnelle indienne à base de lait, yaourt, fleur de rose et coco

LASSI MANGO (30CL) 5.5
Boisson traditionnelle indienne à base de lait et yaourt et de mangue

GINGERMINT (20CL) 5.5
Gingembre écrasé, menthe, citron, sirop de pêche et eau pétillante

TEA LOVER (20CL) 4,5
Thé glacé maison canelle cardamome, sirop de framboise et passion

LES SOFTS

EAU - EVIAN (50 CL / 1L)	3,5 / 5,5
EAU - BADOIT (50 CL / 1L)	3,5 / 5,5
EAU - PERRIER (20 CL)	3
COCA COLA (33CL)	3,5
COCA COLA ZERO (33CL)	3,5
SEVEN UP LIMONADE (33CL)	3,5
ORANGINA (25CL)	3,5
ICE TEA (25CL)	3,5
JUS D'ORANGE (25CL)	3.5
JUS D'ANANAS (25CL)	3.5

SIROP A L'EAU (25CL) 3
Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Annanas

LES APPEROS

WHISKY BALLANTINE'S (3CL)	4.5
WHISKY CHIVAS 12 ANS (3CL)	7
VODKA (3CL)	4.5
GIN TONIC (20CL)	7
RICARD (3CL)	4.5
MARTINI ROUGE / BLANC (5CL)	4,5
PORTO (5CL)	4,5
KIR CASSIS (10CL)	4.5

LES COCKTAILS

ANNAM HOUSE (10CL) 6
Cocktail de la maison depuis 1995 à base de vin blanc, gin, malibu coco et rose

TEA STRONGER (20CL) 7
Whisky, sirop framboise, infusion thé canelle, citron, perrier

GINGERHUM (20CL) 7
Jus de gingembre écrasé, rhum, menthe, citron, sirop de pêche et eau pétillante

LES BIÈRES

KINGFISHER (INDIENNE) (33CL)	6
VEDETT IPA (FRUITÉ) (33CL)	6
HEINEKEN (25CL)	4,5
LEFFE (25CL)	4.5

LES VINS

	75 CL	37,5 CL
BROUILLY	27	17
BORDEAUX	19	13
COTE DU RHONE	17	11
TAVEL	27	17
COTE DE PROVENCE	24	15
COTE DU RHONE	18	
MUSCADET	19	12

VERRE DE VIN (12CL) 4,5
Rouge, rosé ou blanc
Exclusivement en bouteille

CHAMPAGNE (75CL) 45

Les vins peuvent contenir des sulfites

LES DIGESTIFS

AMRUT (INDIEN) (2CL)	7
COGNAC (2CL)	6
GET 27 (4CL)	4.5
LIQUEUR DE POMME (4CL)	4.5

LES ÉLÉMENTS GRISÉS SONT UNIQUEMENT DISPONIBLES SUR PLACE ET NE PEUVENT PAS ÊTRE EMPORTÉS

ANNAM SOISSONS