

Annam

cuisine traditionnelle indienne

DEPUIS 1995

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 **Annaganam** 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



LES ENTRÉES

PLATEAU MIXTE

MOYENNE 23

GRANDE 29

Un assortiment de 6/7 entrées sélectionnées par nos soins, à déguster seul ou à partager

SAMOSA CHAAT 6

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

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

SOUPE 5.5

Soupe de légumes cuits dans une préparation aux épices, mixé et agrémentée d'herbes

PAKORA 7

Beignets à la farine de pois chiche
Au choix Légumes ou Poulet

SALADE POULET INDIENNE Menu 6

Salade de poulet aux épices, crème, 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

L'ensemble des plats sont désormais servis avec notre riz basmati traditionnel

LES PLATS

Les traditionnels (servis avec riz)

MASSALA Menu 14

Sauce traditionnelle indienne à base d'épices depuis 1995

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3)

MUGALI 14

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

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3€)

VINDALOO Menu 14

Sauce traditionnelle, vinaigré, à l'ail et légèrement piquant

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3€)

PALAK 14

Epinards en branches au herbes et sauce juteuse aux épices

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3€)

KORMA Menu 14

Sauce traditionnelle, crème d'amende et noix de cajou

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3€)

BUTTER 14

Sauce traditionnelle sucré, beurre fondu et crème d'amende

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€)

JALFREZI 15

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

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3€)

BIRIYANI 14

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

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3€)

Les signatures (servis avec riz)

TIKKA MASSALA 16

Préparé avec la sauce traditionnel, tomates, poivrons grillés, oignons grillés, et crème fraîche

Au choix Poulet tikka ou Saumon tikka (+2 €)

CHENNAI Menu 15

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

Au choix Poulet ou Crevettes (+2€) ou Agneau (+3€)






AGNEAU ANNAM 19

Agneau au curry, oignons, noix de cajou, avec viande haché, petits pois et crème fraîche.

POULET BEURRE ANCESTRALE 17






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

Les veggies (servis avec riz)

DHAAL  Menu 13	VEG KORMA Menu  13	VEG BIRIYANI 14
Lentilles corails préparés avec tomates, coriandre et épices	Farandole de légumes aux épices dans la sauce traditionnelle avec crème d'amande et cajou	Riz mijoté préparé et mélangé au curry de légumes avec épices et fines herbes
BAIGAN BARTHA  14	MATTAR PANEER  Menu 14	PALAK PANEER  Menu 14
Aubergine grillée au four tandoor passé en caviar et tomates	Sauce traditionnel, petits pois et fromage indien	Epinards en branches au herbes, fromage indien, et sauce justeuse au curry

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

RIZ BASMATI  3,5	CHAPATI  3	NAAN FROMAGE  3,5
Riz basmati préparé traditionnellement à l'étuvée, parfumé au multiples épices	Pain indien à la farine de blé complète	Pain indien à pâte levée au fromage
NAAN NATURE  3	NAAN A L'AIL  3	
Pain indien à pâte levée nature	Pain indien à pâte levée à l'ail	

MENU MIDI 13,9

Midi (en semaine, hors férié)

Entrée

Raita
ou Salade poulet indienne

+

Plat (avec riz)

Poulet massala
ou Dhaal
ou Crevette massala (+3€)
ou Agneau vindaloo (+3,5€)

+

Dessert

Glace vanille coulis mangue
ou Laddou

Boisson non comprise

MENU ANNAM 19.9

Midi et Soir

À choisir parmi les éléments marqués **Menu**

Entrée

Supplément poulet tikka (1€)
+

Plat (avec riz)

Supplément crevettes (2€)
Supplément agneau (3€)

+

Dessert

Supplément crème mangue (1,5 €)

Boisson non comprise

MENU ENFANT 9.9

(-10 ans)

Poulet
crémeux parfumé
+

Riz basmati
&
Salade

+

Glace
(1 boule vanille)

Boisson non comprise

M
E
N
U
S

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

THÉ GINGEMBRE FRAIS (25CL) 3

THÉ MENTHE FRAÎCHE (25CL) 3

THÉ CHAÏ LAIT ÉPICES (25CL) 4

CAFÉ 2

CAFÉ DECA 2

CAFÉ ALLONGÉ 2

CAFÉ NOISETTE 3

BOISSONS À L'ARRIÈRE 

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 cannelle 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, Ananas

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 cannelle, citron, perrier

GINGERHUM (20CL) 7

Jus de gingembre maison, rhum, menthe, citron, sirop de pêche et eau pétillante

LES BIÈRES

INDIENNE KINGFISHER (33CL) 5,5

HEINEKEN (25CL) 4

LEFFE (25CL) 4

1664 BLANC (25CL) 4

LES VINS

75 CL 37,5 CL

BROUILLY 27 17

BORDEAUX 20 13

COTE DU RHONE 16 10

TAVEL 27 17

COTE DE PROVENCE 24 15

COTE DU RHONE 18

MUSCADET 18 11

VERRE DE VIN (12CL) 4

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