



Naan'Wich

Pain fromage, salade verte, tomates, concombre, sauce indienne servis avec frites

Poulet : 8.90€ Crevettes : 8.90€
Agneau : 9.50€ Légumes : 8.50€

Menu Spécial



Côtelettes d'agneau pistache + riz 16.90€
3 pièces valable jusqu'à 20h

Nos boissons

Lassi Bombay Journal 50cl
(Boisson à base de yaourt et lait avec parfum au choix)
Lassi nature ou sucré ou salé 4.50€
Lassi mangue ou rose ou banane 5.00€
Lassi Bombay Journal pistache et coco 5.00€

Boissons fraîches
Coca-cola, Coca-zéro, Orangina 33cl 3.30€
Schweppes, Ice tea, Limonade 25cl 3.30€
Jus d'orange, ananas, fraise, pomme 25cl 3.30€
Nectar d'abricot 25cl 3.30€
Perrier, Evian 50cl 3.30€
Vittel, San Pellegrino 100cl 4.20€

Nos Bières Bouteilles et Cidre en Bollée
Indienne King Fisher 33cl 4.95€
Cidre Doux la Bollée 20cl 4.95€
Bière du moment 33cl 4.95€



Vins Rouges

Bordelais
Bordeaux AOP Château Malbec 375cl : 13.00€ 75cl : 19.00€

Haut Médoc AOP Château d'Arcins 75cl : 35.00€

Beaujolais
Brouilly AOP Domaine de Chatelan 375cl : 15.00€ 75cl : 24.00€

Bourgogne
Bourgogne AOP Cave de Lugny 75cl : 27.00€

Vallée de la Loire
Chinon AOP Vignerons J.M. Raffault 375cl : 13.00€ 75cl : 22.00€

Vallée du Rhône
Côtes du Rhône AOP Les Pierres 375cl : 12.00€ 75cl : 18.00€

Vins Rosés

Provence
Côtes de Provence AOP Château Cavalier - Cuvée Cascadel 375cl : 15.00€ 75cl : 24.00€

Côtes de Provence AOP Le Relais de Provence 375cl : 12.00€ 75cl : 18.00€

Vallée du Rhône
Tavel AOP Château de Manissy 75cl : 25.00€

Vins Blancs

Vallée de la Loire
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Château de L'Hyvernière 375cl : 12.00€ 75cl : 18.00€

Bourgogne
Mâcon Lugny AOP Cave de Lugny 375cl : 16.00€ 75cl : 28.00€

Vins Indiens

Grover Rouge 375cl : 15.00€ 75cl : 24.00€

Grover Rosé 375cl : 15.00€ 75cl : 24.00€

Champagne

Champagne AOP Lombart Brut 75cl : 45.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net en euros - Service compris.

La liste des allergènes présents volontairement dans les recettes proposées est disponible et en libre accès à la caisse. Nos viandes, poissons et pains « maison » cuits au Tandoor four indien en terre cuite dans lequel la cuisson se fait au charbon de bois.

VERSION 2025 - 2026

Viande 100% Halal



Restaurant Indien Achères

Bombay Journal

Cuisine Indienne redéfinie

LIVRAISON GRATUITE - SERVICE TRAITEUR

à partir de 15€ à Achères - Aux Autre villes 20€
Réservation salle : Mariage, Anniversaire ...

Plats à emporter
-10%
consultez la carte à partir de 10€

Remise étudiant
-15%
uniquement le midi, sauf week-end et jours férié



Ouvert 7j/7 de 12h à 14h et de 18h à 22h30
40, Avenue de Stalingrad - 78260 Achères

Soyez bavard, commandez par tél
09.87.57.01.11 - 07.53.12.67.41

ou commandez en ligne

www.bombayjournalachères.fr



Nos Menus

Menu midi et soir
Entrée + Plat + Dessert :

23.00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert :

21.00€

ENTRÉE AU CHOIX

Poulet tikka / Samoussa légume / Mixte pakora / Raita (servi avec naan chèvre-miel bio / naan ail-huile d'olive bio / naan fromage)

PLAT AU CHOIX

Poulet tikka massala / Agneau Curry / Crevettes Korma (servi avec riz basmati)

DESSERT AU CHOIX

Kulfi / Fondant au chocolat

Plat du Jour + Dessert Halwa

Change tous les jours, sauf week-end et jours fériés

13.90€

A découvrir sur les ardoises

Servi avec riz basmati + nan fromage.

Menu midi et soir
Entrée + Plat + Dessert :

47.90€

Pour deux personnes

APÉRITIF AU CHOIX

consultez la carte de boisson

ENTRÉE AU CHOIX

Poulet tikka / Mix pakora ou Crevette pakora.

(servi avec naan nature / naan fromage)

PLAT AU CHOIX

Poulet ramo / Agneau shai korma / crevettes masala / poisson bombay (servi avec riz basmati)

DESSERT AU CHOIX

Kulfi / Gulab jamun

Menu Enfant
Entrée + Plat ou Plat + Dessert :

9.90€

uniquement sur place

ENTRÉE AU CHOIX (PORTION ENFANT)

1 Samoussa légumes ou Poulet tikka

PLAT AU CHOIX (PORTION ENFANT)

Butter Chicken / Poulet Korma. (Servi avec riz basmati)

DESSERT

Glace (3 boules) / Halwa

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi Bombay Journal pour votre repas, en espérant que vous êtes satisfait, n'hésitez pas à donner votre avis sur notre page Google.





Les Entrées

Trois sauces 1.50€

Masala papadom 1.90€

- **Samossa :** **Populaire** 6.00€
Beignets avec légumes et patate douce
- **Raita :** 5.50€
Concombre, tomate, carrote à base de yaourt
- **Onion bhajia :** 5.50€
Lamelles d'oignons marinées dans différentes épices, frites en beignets
- **Mix pakora :** 6.00€
Beignets aux différents légumes
- **Crevettes pakora :** 8.00€
Beignets aux crevettes
- **Daal soupe :** 8.00€
Soupe de lentilles mughlai



Les Entrées Grillades

- **Poulet Tikka :** 7.50€
Blancs de poulet désossés, marinés et assaisonnés, cuits au charbon de bois
- **Poulet tandoori :** **Populaire** 7.50€
Cuisse de poulet marinée et assaisonnée, cuite au charbon de bois
- **Sheesh kebab :** 7.50€
Viande hachée avec oignons, coriandre et pincée d'herbes aux épices, cuite en brochette au charbon de bois
- **Gambas tandoori :** 10.50€
Mariné dans une sauce riche en gingembre frais, tomates écrasées et coriandre mélangés
- **Agneau tikka :** 9.50€
Dés d'agneau désossés, marinés et assaisonnés, cuits au charbon de bois
- **Poisson tikka :** 8.50€
Filets de poisson marinés avec épices cuits au charbon de bois

Entrée à Partager

Servie avec un naan fromage ou un naan nature

- **Spécialité de bombay street food :** 14.50€
Un mélange de beignets de poulet et mix pakora, samosa légumes et servie avec un trio de chutney's maison
- **Grillades mixtes :** 14.50€
Assortiment de sheekh kebab, agneau tikka, poulet tikka servie avec un trio de chutney's maison

Les Pains

- Naan chèvre et miel bio : 4.00€
- Naan fromage : **Populaire** 3.50€
- Naan Nutella : 3.50€
- Naan ail fromage : 3.50€
- Naan ail et huile d'olive bio : 3.50€
- Naan nature : 3.00€

Les Salades

- **Salade maison :** 12.00€
Salade jeunes pousses bio, tomates cerise, agneau grillé, fromage du moment et sauce de l'inde
- **Salade de chef :** 12.00€
Salade jeunes pousses bio, tomates cerise, poulet grillé, fromage du moment et sauce de l'inde
- **Crevettes cocktail :** 12.00€
Salade jeunes pousses bio, tomates cerise, crevette, sauce prawn cocktail

Les Légumes

- **Légumes mix bio :** 8.50€
Légumes de saison préparés à la façon indo-bangladaise
- **Palak panir :** **Populaire** 8.50€
Épinards avec fromage
- **Daal Tadka :** 8.50€
Lentilles au corail, tomate, coriandre fraîche et ail
- **Aloo Gobi :** 8.50€
Pommes de terre et chou fleur préparés à l'indienne
- **Aubergine bartha :** **Populaire** 8.50€
Cavier d'aubergines

Les Riz

- **Riz basmati :** 3.50€
Riz nature safrané
- **Peas pilao :** 4.50€
Riz avec des petits pois
- **Riz kashmiri :** 4.50€
Riz aux fruits secs (pistache, amandes, raisins secs et noix de cajou)

Les Plats de Poulet

Sans accompagnement

- **Poulet ramo :** 13.00€
Morceaux de poulet grillé dans une sauce à l'oignons, coriandre et naga piments
- **Poulet tikka massala :** **Populaire** 13.00€
Dés de poulet désossés, marinés et assaisonnés cuits au charbon de bois avec une sauce à base de tomate, coriandre fraîche et poivrons rouges
- **Poulet vindallou :** 12.50€
Poulet curry avec pomme de terre
- **Butter chicken :** **Populaire** 13.00€
Poulet grillé au tandoor avec une sauce crémeuse douce, et onctueuse signature du restaurant
- **Poulet shai korma :** 12.50€
Poulet désossé cuit avec pistache, amandes, noix de cajou
- **Poulet curry :** 12.00€
Morceaux de poulet avec une sauce à base d'oignon, yaourt, herbes, et coriandre frais

Les Plats de Poissons & Fruits de Mer

Sans accompagnement

- **Crevettes massala :** 13.50€
Crevettes décortiquées, préparées dans la sauce massala
- **Crevettes korma :** **Populaire** 13.00€
Crevettes décortiquées avec pistaches, amandes, noix de cajou
- **Poisson tikka massala :** 13.50€
Dés de saumon marinés et assaisonnés cuits au charbon de bois avec sauce à base de tomate, coriandre fraîche et poivrons rouges
- **Poisson bombay :** 13.50€
Saumon préparé avec des pistaches, amandes, noix de cajou yaourt et menthe
- **Gambas massala :** 15.90€
Gambas macérées dans un bouquet d'épices et aromates, puis cuites au tandoor avec sauce massala
- **Gambas korma :** 15.90€
Gambas macérées dans un bouquet d'épices et aromates, puis cuites au tandoor avec sauce korma

Les Plats d'Agneau

Sans accompagnement

- **Agneau ramo :** 13.50€
Morceaux d'agneau grillé dans une sauce à l'oignons, coriandre et Naga piments
- **Agneau shai korma :** 13.00€
Gigot d'agneau avec pistaches, amandes, noix de cajou
- **Agneau tikka massala :** **Populaire** 13.50€
Gigot d'agneau désossés, marinés et assaisonnés cuits au charbon de bois avec une sauce à base de tomate, coriandre fraîche et poivrons rouges
- **Agneau aubergine :** **Populaire** 13.50€
Agneau au curry avec caviar d'aubergine
- **Agneau vind allou :** 13.00€
Agneau curry avec pomme de terre
- **Agneau curry :** 12.50€
Morceaux d'agneau avec une sauce à base d'oignon, yaourt, herbes et coriandre frais

Un vrai Goût de l'Inde

*(... pour les connaisseurs !)
Servies avec du riz*

- **Gujarati gosht :** 16.50€
Agneau, lentilles, oignon blanc, pâte de tomate, épices indiennes, sauce riche
- **Poulet kashmiri korma à la banane :** 16.50€
Poulet, sauce crémeux doux du nord de l'inde, des bananes
- **Agneau honey pasanda :** 16.50€
Agneau grillée au tandoor, une sauce crémeuse, miel bio
- **Poulet chanjezi :** 16.50€
Oignon soigné, tomate moulu, chili vert, chili rouge, noix de cajou, yaourt
- **Poulet mangue masala :** 16.50€
Poulet tikka, oignons, coriandre, cumin, tomate, citron et mangue

Le Biryani

"Un plat à base de riz basmati, préparé avec des épices, de la viande ou des légumes"

- Biryani poulet : 13.50€
- Biryani crevettes : 14.00€
- Biryani agneau : 15.00€
- Biryani poisson : 14.00€
- Biryani mix : 16.00€
- Biryani légumes bio : 12.00€



Les Gourmandises

- **Halwa suji :** 4.50€
Gâteau de semoule avec raisins secs et noix de coco
- **Kulfi :** 6.00€
Glace à base de pistache, cardamome et safran (spécialité du chef)
- **Gulab Jamun :** 5.00€
Boulettes moelleuses accompagnées de la vanille de Madagascar sous une pluie de noix de coco
- **Fondant au chocolat :** 6.00€
- **Glaces 3 boules :** **vanille ou chocolat ou fraise** 5.00€
- **Café gourmand :** 9.50€



"En accompagnement des entrées nous vous proposons toute une variété de pains servis chauds"

