

Maja Jah : premier anniversaire, nouvelle carte

Un an après son ouverture et face au succès rencontré, le restaurant indien du Maya Jah fait évoluer sa carte. Et réserve de nouvelles surprises comme son petit coin marocain.

Des formules du midi enrichies de nouveaux plats (pas moins de sept entrées au choix, six plats, quatre garnitures et divers desserts), un brunch spécialement élaboré pour le dimanche midi, une carte de vente à emporter toujours plus riche et variée, des services toujours plus nombreux, l'adresse du 27 avenue Princesse Grace évolue afin de répondre aux attentes de ses clients. Les chefs indien Ravinder Negi et la Marocaine Fathia Salek ont ainsi travaillé une carte à base de produits de première qualité, respectueuse des recettes traditionnelles et dont les mets savent demeurer équilibrés et légers. Parmi les suggestions du marocain, l'on citera les pastillas, les briouats, les tajines et les nombreux desserts. Du côté indien les curries, tandoori et autre plats signatures du chef indien continueront à faire voyager. A noter également la présence d'un coin lounge avec DJ tous les soirs pour ceux qui souhaiteraient simplement se détendre le temps d'un verre, la présence d'un service voiturier et un personnel aux petits soins pour soigner chacun des 120 convives que peut accueillir simultanément l'établissement.

● Georges-Olivier KALIFA

Maja Jah: first anniversary, new menu

A year after it opened and in view of its success, the Maya Jah Indian restaurant is developing its menu, reserving a number of surprises, such as its small Moroccan corner.

With lunchtime formulas that include new dishes (a selection of no fewer than seven appetizers to choose from, six main courses, four side dishes and a variety of desserts), a specially-developed brunch for Sunday lunch, an increasingly large and varied take-away menu and an ever-increasing number of services, the 27 avenue Princesse Grace address is evolving to respond to its customers' expectations. The chefs, Indian Ravinder Negi and Moroccan Fathia Salek, have therefore worked on a menu based on top-quality products that respect traditional recipes, with dishes that are light and balanced. Among the Moroccan dishes on offer, we would mention the pastillas, the briouats, the tajines and the many desserts. On the Indian side, the Indian chef's curries, tandooris and other signature dishes will continue to take us on a journey. We should also note a lounge corner with a DJ every evening for those who simply want to relax with a drink, a valet parking service and an attentive staff to take care of each of the 120 guests the restaurant can accommodate at a time. ●

