

# NOTRE HISTOIRE

## Pourquoi Thai l'Inde ?

C'est l'histoire d'une rencontre entre Angkana, une jeune femme d'origine thaïlandaise et Paritosh, lui, originaire d'Inde.

Ils se rencontrent alors qu'ils sont encore étudiants (préparant un Master de Tourisme en Hôtellerie-restauration) à l'université d'Angers.

A la fin de leurs études, ils concrétisent leur projet en ouvrant leur propre restaurant.

Désireux de vouloir partager leurs différentes cultures ; ils créent donc une cuisine de fusion donnant naissance au restaurant Thai l'Inde.

## Qu'est ce que la cuisine de fusion ?

La cuisine de fusion est un mélange harmonieux de deux ou plusieurs cuisines.

Chez Thai l'Inde, nous allions la cuisine thaïlandaise et indienne.

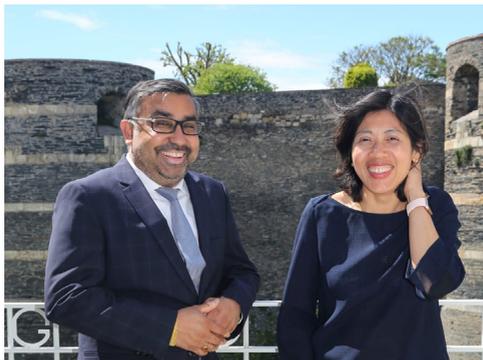
## D'où provient l'idée ?

Pendant ses études en Australie, Paritosh découvre le concept « cuisine de fusion ».

En effet, en Australie, la cuisine n'a pas une longue histoire.

Les australiens ont donc trouvé un nouveau concept, mélanger différentes cuisines afin de diversifier et découvrir des saveurs du monde entier.

Paritosh et Angkana se sont donc inspirés de cette idée afin de créer le restaurant « Thai l'INDE ».



# BOISSONS CHAUDES

## THÉS

### BALI

Arômes fleuris et fruités

### JASMIN

Arôme floral qui s'accorde parfaitement à la cuisine asiatique

### GUNPOWDER

« Perles de thé » pour les chinois ce terme évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb

### TOUAREG

Thé nature de Chine, arôme naturel de menthe

### CEYLAN

Thé noir du Sri Lanka, arômes boisés et maltés

### BREAKFAST

Association de thés noirs du Sri Lanka et d'Inde, idéal pour commencer la journée

### DARJEELING

Notes d'amandes, muscats et fruits mûrs

### EARL GREY

Mélange de thés de Chine au doux parfum de bergamotte

## NATURE

### ROÏBOOS

Mélange équilibré de roïboos cederberg, huiles essentielles de citron vert, clémentines et orange sanguine

3,50 €

## CAFÉS & CHOCOLAT

### CAFÉ

Expresso / serré / décaféiné / allongé / noisette

2,20 €

### DOUBLE EXPRESSO

3,50 €

### CAFÉ CRÈME

3,00 €

### CHOCOLAT CHAUD

3,50 €



## TISANES

### MENTHE

Mélange subtil entre le citron et la menthe poivrée

### CITRONNELLE

Infusion aux notes très rafraîchissantes

### CAMOMILLE

Goût doux et fruité avec des notes d'ananas

### TISANE DU BERGER

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle



3,50 €

## SOFTS

COCA 33cl 3,50 €

COCA ZERO 33cl 3,50 €

LIPTON ICE TEA 25cl 3,50 €

LIMONADE 25cl 2,00 €

SCHWEPES AGRUMES 25cl 3,50 €

ORANGINA 25cl 3,50 €

DIABOLO 25cl 2,00 €

SIROP À L'EAU 25cl 2,00 €

LASSI NATURE 25cl 5,00 €

à base de yaourt

LASSI MANGUE 25cl 6,00 €

à base de yaourt

JUS DE FRUIT ( GRANINI ) 25cl 3,50 €

Pomme, orange, ananas, litchi, abricot, mangue

## Eaux Minérales

BADOIT ROUGE 33cl 3,20 €

EVIAN / BADOIT 50 cl 3,50 €

EVIAN / BADOIT 100 cl 4,50 €

# APÉRITIFS

## LES BULLES

SAUMUR BRUT « SAPHIR » AOC

Bouvet - Ladubay

16cl LE VERRE 6,50 €  
75 cl LA BOUTEILLE 24,00 €

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT

Brut Réserve

16cl LE VERRE 9,50 €  
75 cl LA BOUTEILLE 35,00 €

CHAMPAGNE AOC

G.H. MUMM «Cordon Rouge» Brut

75 cl LA BOUTEILLE 49,00 €

TAITTINGER

Réserve Brut

75 cl LA BOUTEILLE 70,00 €

MOËT ET CHANDON

Impérial Brut

75 cl LA BOUTEILLE 75,00 €



## COCKTAILS

LOIRE AU GANGE 16cl

Cointreau, crème cassis, jus de citron vert

7,00 €

MAI THAI 16cl

Jus d'orange, goyave, ananas, mangue, citron vert, whisky, rhum, grenadine

8,00 €

MAI THAI SANS ALCOOL 16cl

Jus d'orange, goyave, ananas, mangue, citron vert, grenadine

6,50 €



## CLASSIQUES

APÉRITIF DU MOMENT (selon disponibilité) 12cl

7,00 €

KIR 16cl  
Cassis, mûre, pêche

5,50 €

KIR ROYAL CHAMPAGNE 16cl

10,00 €

KIR ROYAL SAUMUR BRUT 16cl

7,00 €

COTEAUX DU LAYON 12cl  
Domaine des Richères

4,50 €

RICARD 4cl

5,00 €

MARTINI 4cl  
Rosso, bianco

5,00 €

PORTO 4cl

5,00 €

WHISKY COCA 4cl

6,50 €

## BIÈRES

### BOUTEILLES

KINGFISHER

33cl

4,50 €

MORT SUBITE KRIEK

33cl

5,00 €

SINGHA

33cl

4,50 €

MORT SUBITE WITTE LAMBIC

33cl

5,00 €

HEINEKEN 0%

33cl

4,00 €

GALLIA SESSION IPA

33cl

5,50 €

DESPERADOS 0%

33cl

4,00 €

BRASSERIE ANGEVINE L'ESPINE

33cl

5,00 €

DESPERADOS

33cl

4,50 €

MARIE D'ANJOU BLANCHE

33cl

5,50 €

# PRESSIONS

HEINEKEN / PANACHÉ 5° 25cl	3,50 €
HEINEKEN / PANACHÉ 5° 50 cl	5,50 €
AFFLIGEM BLONDE 6,7° 25 cl	4,00 €
BIÈRE DU MOMENT 25 cl / 50 cl	VOIR ARDOISE (selon disponibilité)
SUPPLÉMENT SIROP	0,20 €



# RHUMS

PRÉSIDENTE 40 ° (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE) Vieilli sous le principe de la solera en fûts de Chêne Américain et Français, rond et élégant	6,00 €
YELLOW SNAKE 40 ° (JAMAÏQUE) Réalisé selon la tradition Jamaïcaine et vieilli en fût Américain, doux et riche, aux notes de fruits à chaire blanche, parfum floral subtil	6,00 €
DON PAPA 40 ° (PHILLIPINES) Arômes vanillés et caramélisés plutôt doux en bouche	6,50 €
3 RIVIÈRES VSOP 40 ° (MARTINIQUE) Rhum vieilli 3 ans en fût de Chêne, profil aromatique de tabac Blond Pain d'épice	6,50 €
PACTO NAVIO 40 ° (CUBA) Finition en fût de Sauternes, arômes pâtisseries gourmands	6,50 €
PLANTATION ORIGINAL DARK 40 ° (BARBADES) Assemblage de rhums âgés de 2 à 6 ans vieilli en fût de Bourbon et provenant de Trinidad et Tobago Fin aux arômes de vanille bourbon, café au lait et brioche chaude	6,50 €
SÉRUM ELEXIR 35 ° (PANAMA) Macération de fruits et herbes locales dans un vieux rhum, complexe riche et fruité	7,00 €
KRAKEN BACK SPICED 40 ° (ILES VIERGES AMÉRICAINES) Complexe, épicé et musqué	7,00 €
SANTA TÉRESA 40 ° (VÉNÉZUELA) Bouche gourmande et douce	8,00 €
DICTATOR 12 ANS 40 ° (COLOMBIE) Vieilli en soléra, fin et généreux, arômes de confit de figues, bouche épicée et suave	8,00 €
ARCANE 40 ° (ILE MAURICE) Issu du pur jus de canne, c'est l'expression d'un bonbon acidulé qui en ressort	8,00 €
ZACAPA 40° (GUATEMALA) Assemblage de rhums de 6 à 23 ans vieillis dans différents fûts de Whiskeys Américains et de Pedro Ximenez, gourmandise sucrée mais raffinée, arômes de caramel et de fruits secs	9,00 €
SELECCION 45 ° (CUBA HAVANA) Arômes de fruits épicés et finement boisés	9,00 €
DIPLOMATICO VINTAGE 2004 43 ° (VÉNÉZUELA) Vieilli en fût de Bourbon puis 12 ans en fût de Single Malt Écossais et affiné en fût de Sherry	12,00 €
DIPLOMATICO AMBASSADOR 47 ° (VÉNÉZUELA) 20 ans d'âge en moyenne dont 2 dans des fûts de Pedro Ximenez, doux, fruité, vanillé, arômes de torrifications de chocolat noir et café	16,00 €

# WHISKYS

## É C O S S E

---

### THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 40°

Whisky simple et doux, arômes de fruits à chaire blanche

7,00 €

### OLD PULTENEY 12 ANS 40°

L'un des plus grands single malts Écossais, bouche douce et saline

7,50 €

### DALWINNIE WINTER GOLD 43°

Tient son nom de la distillation hivernale, arômes de fruits d'automne, mentholé et fumé

8,50 €

### ABERLOUR A'BUNADH 60,9°

Assemblage de whiskies de 8 à 15 ans vieillis exclusivement en fût d'Olorosso embouteillé dans réduction à l'eau, intense et puissant aux arômes de fruits noirs et miel

9,00 €

### OBAN LITTLE BAY 43°

Vieilli dans de petits fûts procurant des arômes de malts grillés, mentholés

10,00 €

### JOHNNY WLAKER BLUE LABEL 40°

Assemblage des whiskies les plus rares du monde, complexe et boisé, bouche riche et puissante de fruits secs et fumés

16,00 €

### CHIVAS ROYAL SALUTE 40°

Whisky créé pour le couronnement de la Reine Elisabeth II, assemblage de whiskies de 21 ans en moyenne, vieillis en fût de chêne, complexe et gourmand

18,00 €

## É C O S S E . Î L E D ' I S L A Y (whiskies tourbés)

---

### ISLAY MIST DELUXE 40°

Assemblage de whiskies de l'île d'Issay aux arômes tourbés et salins, agrémenté de quelques whiskies des Speyside pour la rondeur

7,00 €

### BOWMORE LEGEND 40°

Whisky aux arômes marins iodés et finement tourbés

7,00 €

### ARBEG TEN 46°

L'un des 5 plus grands malts du Monde, le plus tourbés des malts d'Islay, version végétale huileuse

7,50 €

### LAGAVULIN 16 ANS 43°

Whisky aux arômes fumés de bois de cheminée

9,00 €

## É C O S S E . Î L E D E J U R A

---

### JURA JOURNEY 40°

Assemblage de whiskies tourbés et non tourbés vieillis en fût d'ex Bourbons

7,00 €

### JURA ORIGIN 10 ANS 40°

Vieilli en fût de Bourbon pendant 10 ans, arômes de chêne, miel, caramel et réglisse

8,50 €

## É C O S S E . S P E Y S I D E

---

### GLENFARCLAS HERITAGE 40°

Whisky doux et fruité

7,00 €

### KNOCKANDO 12 ANS 43°

Simple, doux et fruité

7,00 €

## É T A T S - U N I S

---

### JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45°

Attaque douce, profil typique d'un bourbon

7,00 €

### WHISKY BLANTON'S 40°

Arômes onctueux et moelleux, vanillés et épicés

7,50 €

### WOODFORD DOUBLE OAK 43,2°

Double vieillissement en fût de chêne, arômes ronds aux fruits noirs, caramel et miel

8,50 €



## J A P O N

---

NIKKA TAKETSURU 43° Doux et fruité aux arômes pâtisseries	7,00 €
TOGOUCHI 40° Whisky gourmand aux arômes de chocolat et une pointe d'épices	7,50 €
NIKKA FROM THE BARREL 51,4° Puissant, épicé, boisé, note finale de fruits mûrs	8,50 €

## T A Ï W A N

---

YUSHAN BLENDED MALT 40° Fait référence à la plus haute montagne de l'île, arôme fruité et floral	8,00 €
KAVALAN CLASSIC 40° Issu d'un assemblage de plusieurs fûts de vieillissement ( Sherry, Bourbon et vin ) fin et élégant arômes floraux, frais, aux notes de fruits exotiques	8,50 €

## I N D E E T T H A Ï L A N D E

---

MAE KHONG (THAÏ) 35° Doux et fruité	7,00 €
PAUL JOHN (GOA) 46° Single malt aux arômes tourbés	7,00 €

Le Thaï l'Inde vous propose également  
d'autres Whiskies et Rhums Thaïlandais et Indiens selon arrivage, demandez-nous !

## A U T R E S P A Y S

---

ARMORIK SHERRY FINISH (FRANCE, BRETAGNE) 40° Épicé aux arômes de fruits cuits et confits	7,00 €
WHISKY ROZELIEURS (FRANCE, LORRAINE) 40° Whisky lorrain vieilli en fût de chêne ayant contenu du Xères	7,00 €
CROWN ROYAL (CANADA) 40° Whisky simple, arômes doux et soyeux	7,00 €

## DIGESTIFS

---

COINTREAU	5,00 €	MENTHE PASTILLE	5,00 €
CALVADOS	5,00 €	COGNAC	5,00 €





**MENUS**  
**DU MARDI AU SAMEDI**

PAKORA DE LÉGUMES ou NEMS THAÏ  
ou PANIERS DORÉS

CURRY BOMBAY ou POULET BANKOK  
ou BOEUF MASSAMAN ou LÉGUMES MASSAMAN

KALA JAMUN ou SOAN PADPI ou CRÊMETS D'ANJOU

32,00 €

**MENU ENFANT**

CURRY BOMBAY  
ou  
RIZ SAUTÉ AU POULET ET OEUFS

GLACE  
(1 PARFUM AU CHOIX)

12,50 €

Les menus sont servis avec du  
RIZ BASMATI à volonté

# ENTRÉES

## PAKORA DE LÉGUMES

Différents légumes ( pommes de terre, petits pois, carottes, aubergines et oignons ) enveloppés dans une tranche de pain de mie, et frits

8,50 €

## NEMS THAI

Différents légumes, vermicelles, roulés dans une feuille de blé, frits, servis avec une salade et sauce maison

8,50 €

## PANIERS DORÉS

Délicats paniers fins et croustillants, à garnir d'un mélange de poulet, réhaussés par le parfum des herbes et des épices douces

9,00 €

## SAMOSA DE LÉGUMES

Différents légumes ( pommes de terre, petits pois et carottes ) enveloppés dans une feuille de blé, frits

9,00 €

## SAMOSA DE POULET

Poulet haché et pommes de terre, réhaussés avec des épices indiennes, enveloppés dans une feuille de blé, frits, servis avec une sauce maison

9,00 €

## TOM YAM KUNG recette originale du royaume de Siam 🕒🕒🕒

Soupe de crevettes à la citronnelle, champignons, citron  
Un des plats thaïlandais les plus réputés dans le monde

9,50 €

## LAB PED salade thaï au canard 🕒🕒

Émincé de canard grillé et haché parfumé aux herbes thaï, coriandre et sauce thaï, spécialité du chef

10,00 €

## ASSORTIMENT THAÏ L'INDE

Assiette de dégustation composée de nems thaï, pakora de légumes et paniers dorés

Pour 2 personnes 16,50 €

Pour 3 personnes 22,50 €



# PLATS VÉGÉTARIENS

## LÉGUMES MASSAMAN 🕒🕒

Différents légumes ( brocolis, pommes de terre, carottes, petits pois ) tofu cuit dans curry massaman et lait de coco

16,50 €

## LÉGUMES BOMBAY 🕒🕒

Paneer ( fromage indien ), différents légumes ( petits pois, carottes, choux fleur ) cuits dans une sauce très douce aux oignons, épices et crème, parfumé à la cardamome, spécialité du chef

16,50 €

## PAD THAÏ VÉGÉTARIEN 🕒🕒🕒

Sauté de nouilles traditionnelles de Thaïlande, un chausson d'omelette enveloppe la saveur d'un sauté de nouilles aux légumes, soja et sauce spéciale pad thaï

19,00 €



Vous trouverez les plats plus ou moins épicés à l'aide des piments



Tous nos plats sont préparés à la minute, le temps d'attente peut varier selon l'affluence

# PLATS

## CURRY BOMBAY

Émincé de poulet mijoté à la manière indienne, dans une sauce très douce aux oignons, épices et crème, parfumée à la cardamome

16,50 €

## POULET DELHI

Émincé de poulet cuit dans un cari à base d'épices Tandoori, crème fraîche tomates, parfumé aux feuilles de coriandre, spécialité indienne

16,50 €

## POULET BANGKOK

Émincé de poulet mijoté dans une source aux multiples parfums, lait de coco, pâte de curry vert, pousses de bambou, feuille de basilic thaï, plat très parfumé

17,00 €

## POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU

Émincé de poulet sauté aux poivrons, oignons, châtaignes d'eau, noix de cajou et herbes thaï, sauce aigre-douce très légère

18,00 €

## CANARD ÉCARLATE

Magrets de canard grillés puis mijotés dans un curry rouge adoucis par les litchis, ananas, lait de coco, parfumés au basilic thaï, curry sucré/salé riche en saveurs

18,00 €

## PAD THAÏ CREVETTES / PAD THAÏ POULET

Chausson d'omelette enveloppe un sauté de nouilles aux crevettes ou au poulet, soja, tofu, carottes et sauce aigre douce, plat traditionnel de la Thaïlande

19,00 €

## BOEUF MASSAMAN

Pâte massaman (cardamome et cannelle, épices introduite en Thaïlande par des marchands indiens) curry de boeuf au lait de coco, goût noisette

17,50 €

## AGNEAU MASSALA

Côtes d'agneau marinées dans une sauce indienne à base d'épices garam massala, oignons et coriandre fraîche, spécialité maison en quantité limitée

18,50 €

## POISSON GOA

Poisson cuit dans une sauce à base d'échalottes, feuilles de curry, moutarde, choux fleur et lait de coco plat très parfumé

17,50 €

## CREVETTES THAÏ

Crevettes cuites dans une sauce à base de curry rouge, herbes thaï et lait de coco plat très léger

18,00 €



Vous trouverez les plats plus ou moins épicés à l'aide des piments



Tous nos plats sont préparés à la minute, le temps d'attente peut varier selon l'affluence

# ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI	3,00 €
Riz indien très parfumé	
RIZ DE MONTAGNE	3,50 €
Riz gluant thaï ( quantité limité )	
PARATHA FROMAGE  	4,50 €
Galette de pain au fromage, farine de blé et blé complet, emmental, cuisson à la poêle	
CHAPATI  	3,00 €
Galette de pain nature à base de farine de blé, légèrement beurrée, cuisson à la poêle	

# CONDIMENTS

RAITA	3,00 €
Concombre, tomates et carottes au yaourt et épices, idéal pour éteindre le feu du piment	
ACHAR 	2,00 €
Mélange de mangues, légumes et piment, idéal pour réhausser un plat indien doux	

# DESSERTS

SOAN PAPDI	7,50 €
Spécialité du nord de l'Inde, pâtisserie à base de farine de pois chiche, noix de cajou, pistaches, cardamome, servi avec une tasse de tisane	
CRÉMET D'ANJOU	7,50 €
Spécialité de la région à base de fromage blanc et crème fraîche, servi frais avec un coulis de mangue	
KALA JAMUN	8,50 €
Petit beignet chaud délicatement parfumé à la rose, servi avec une boule de glace vanille, un succulent chaud / froid	
GLUAY BUAD CHEE   	8,50 €
Bananes au lait de coco, servi chaud	
ASSIETTE DE FRUITS 	9,00 €
Ananas frais et mangue fraîche, selon arrivages	
KHAOW NIAOW MA MUANG  	9,50 €
Riz gluant cuit au lait de coco et sésame, servi avec de la mangue fraîche, selon arrivages	
GLACE / SORBET 1 BOULE	4,50 €
GLACE / SORBET 2 BOULES	6,50 €
Parfums crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache Parfums sorbets : noix de coco, citron vert, mangue, fraise, framboise, menthe	



Vous trouverez les plats plus ou moins épicés à l'aide des piments



Tous nos plats sont préparés à la minute, le temps d'attente peut varier selon l'affluence

# VINS ROUGES

## ROUGE THAI

Gran Monte Asoke Valley, Héritage Syrah  
Fruits rouges, structuré, rond (selon approvisionnement)

LE VERRE 5,50 €  
75 CL 25,00 €

## ROUGE INDIEN

Cabernet Shiraz, Grovert ( Art Collection )  
Michel Rollond  
Boisé, fumé, épicé (selon approvisionnement)

LE VERRE 5,50 €  
37,5 CL 16,00 €  
75 CL 25,00 €

## ANJOU ROUGE AOC

Domaine des Richeres, propriétaire : Fabrice GUIBERT  
Cuvée spéciale Thai l'Inde  
Fruits noirs, intense, tannique

LE VERRE 4,50 €  
37,5 CL 14,00 €  
75 CL 23,00 €

## ANJOU ROUGE AOC

Château de passavant, propriétaire : David LECOMTE  
( Agriculture biologique )  
Fruité, léger, légère acidité



37,5 CL 15,00 €  
75 CL 25,00 €

## ANJOU VILLAGE BRISSAC AOP

Château d'Avrillé  
Fruité et frais, légèrement poivré

75 CL 26,00 €

## SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP

Les Javeaux  
Fruité, soyeux, fin

LE VERRE 4,50 €  
37,5 CL 14,00 €  
75 CL 24,00 €

## CÔTES DU RHÔNE VILLAGE AOP

Domaine CJVT ( Plan Dieu )  
Fruits noirs et épices, longueur persistante

LE VERRE 4,50 €  
75 CL 21,00 €

## CHINON AOP

Domaine Baudry Dutour ( Armanthe )  
Fruits rouges frais, tendre et gouleyant

75 CL 23,00 €

## MENETOU - SALON AOP ROUGE

Joseph Mellot «Les Thureaux», structuré, gourmand, complexe

75 CL 33,00 €

## BORDEAUX AOP GRAVES

Château de Brondelle «classic», fruits gourmands, équilibré

75 CL 32,00 €

## BORDEAUX AOC BARON DE BOUTISSE

Saint-Émilion Grand Cru  
Arômes profonds de cerises noires, notes vanillées, long en bouche

75 CL 40,00 €

## BORDEAUX AOC HÉRITAGE CHASSE DE SPLEEN

Haut Médoc, fruits rouges, tannins veloutés, ample

75 CL 45,00 €

## RHÔNE AOC E.Guigal

Crozes Hermitage, acidulé, souple, tannins élégants et agréables

75 CL 37,00 €

## RHÔNE AOC DELAS Frères

St Joseph Les Challeys, dense, tannique, soyeux,  
fruits rouges, épices

75 CL 39,00 €

## COTEAUX DU LANGUEDOC AOP ROUGE

La Clape Héritage  
Vin aux arômes complexes de fruits mûrs et d'épices

75 CL 33,00 €

## LANGUEDOC ROUGE

Art de vivre  
Élégant et complexe, vin équilibré et généreux

75 CL 29,00 €



<b>PIC SAINT LOUP AOP</b> Languedoc, Les Déesses Muettes «Exception» Fruité, fondu, réglissé	75 CL	27,00 €
<b>IGP PAYS D'OC</b> Les Jamelles Carignan Riche, souple et aromatique	75 CL	22,00 €
<b>IGP PAYS D'OC</b> Les Jamelles Syrah Puissant, fruité, épicé	75 CL	22,00 €
<b>HAUTE CÔTE DE NUIT AOC</b> Bourgogne, Bouchard Père & Fils Bouche puissante et longue sur les fruits rouges et noirs, épices douces	75 CL	34,00 €
<b>PINOT NOIR «CÔTEAUX DES MOINES»</b> Bourgogne, Bouchard Père & Fils Marié agréablement les tanins et les notes de fruits	75 CL	36,00 €
<b>MERCUREY AOC BOURGOGNE</b> Bourgogne, André Ducal Vin à l'attaque franche, aux notes fruitées et florales	75 CL	39,00 €
<b>VACQUEYRAS AOP</b> Côtes du Rhône, Château des Hautes-Ribes Palette aromatique riche, fruits noirs bien mûrs et épices	75 CL	33,00 €

## VINS BLANCS

<b>CHENIN CHARDONNAY AOC</b> Domaine des Richères, propriétaire : Fabrice GUIBERT , Cuvée spéciale Thai l'Inde Arômes de fleurs blanches, notes bricochées, ample	LE VERRE 75 CL	4,50 € 23,00 €
<b>COTEAUX DU LAYON AOC</b> Domaine des Richères, propriétaire : Fabrice GUIBERT Arômes fruités, toastés, structurés	LE VERRE 75 CL	4,50 € 24,00 €
<b>ANJOU BLANC AOC</b> <b>AB</b> Château de Passavant, propriétaire : Davis LECOMTE (Agriculture biologique) Blanc sec, souple, fruité	75 CL	24,00 €
<b>FORTANT VIOGNIER</b> IGP Pays d'Oc blanc Arômes de fruits mûrs, riche et onctueux	LE VERRE 75 CL	4,50 € 24,00 €

## VINS ROSÉS

<b>ROSÉ INDIEN</b> Shiraz Rosé Grover (Art Collection) Michel Rollond Sec, très fruité, frais	LE VERRE 37,5 cl 75 CL	5,50 € 16,00 € 26,00 €
<b>COSTA SERENA</b> IGP de l'île de beauté Vif, équilibré et gourmand	LE VERRE 75 CL	4,00 € 21,00 €
<b>CUVÉE PAPILLON</b> Côte de Provence AOP Festif, aromatique et raffiné	75 CL	24,00 €