

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		TISANES	
VERTS	BALI Arômes fleuris et fruités		MENTHE Mélange subtil entre le citron et la menthe poivrée
	JASMIN Arôme floral qui s'accorde parfaitement à la cuisine asiatique		CAMOMILLE Goût doux et fruité avec des notes d'ananas
	GUNPOWDER « Perles de thé » pour les chinois ce terme évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb		TISANE DU BERGER Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle
	MENTHE		
NOIRS	CEYLAN Thé noir du Sri Lanka, arômes boisés et maltés BREAKFAST		
	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 roiboos cederberg, huiles essentielles de citron vert, clémentines et orange sanguine		
			3,90€
SOFTS			
		COCA 33cl	3,50 €
		COCA ZERO 33cl	3,50 €
		LIPTON ICE TEA 25cl	3,50 €
		LIMONADE 25cl	2,50 €
		SCHWEPPE AGRUMES 25cl	3,50 €
		ORANGINA 25cl	3,50 €
		DIABOLO 25cl	2,50 €
		LASSI MANGUE 25cl à base de yaourt	5,00 €
		LASSI NATURE 25cl à base de yaourt	6,00 €
		JUS DE FRUIT (GRANINI) 25cl Pomme, orange, ananas, litchi, abricot, mangue	3,50 €
EAUX MINÉRALES			
		BADOIT ROUGE 33cl	3,50 €
		EVIAN / BADOIT 50 cl	3,90 €
		EVIAN / BADOIT 100 cl	4,50 €

CAFÉS & CHOCOLAT

CAFÉ	
Expresso / serré / décaféiné / allongé / noisette	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,50 €
CAFÉ CRÈME	3,50 €
DECA	2,20 €



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	7,50€
MAI THAI 16cl Jus d'orange, goyave, ananas, mangue, citron vert, whisky, rhum, grenadine	8,50€
MAI THAI SANS ALCOOL 16cl Jus d'orange, goyave, ananas, mangue, citron vert, grenadine	7,00€



CLASSIQUES

APÉRITIF DU MOMENT (selon disponibilité) 12cl	7,50€
KIR 16cl Cassis, mûre, pêche, framboise	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 €
DESPERADOS 33cl	4,50 €	GALLIA SESSION IPA 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 VOIR ARDOISE (selon disponibilité) 25 cl / 50 cl	
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) Réalise 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 torréfactions 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 chair 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 €



JAPON

NIKKA TAKETSURU 43 ° Doux et fruité aux aômes 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 €

TAÏWAN

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 €

INDE ET THAÏLANDE

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 !

AUTRES PAYS

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 PAPDI ou
CRÉMET D'ANJOU

32,00 €

MENU ENFANT

CURRY BOMBAY
OU
RIZ SAUTÉ AU POULET ET OEUFS

GLACE
(1 PARFUM AU CHOIX)

13,00 €

Les menus sont servis avec du
RIZ BASMATI à volonté

ENTRÉES

PAKORA DE LÉGUMES 8,50 €
Différents légumes (pommes de terre, petits pois, carottes, aubergines et oignons) enveloppés dans une tranche de pain de mie, et frits

NEMS THAÏ 8,50 €
Différents légumes, vermicelles, roulés dans une feuille de blé, frits, servis avec une salade et sauce maison

PANIERS DORÉS 9,50 €
Déliçats paniers fins et croustillants, à garnir d'un mélange de poulet, réhaussés par le parfum des herbes et des épices douces

SAMOSA DE LÉGUMES 9,00 €
Différents légumes (pommes de terre, petits pois et carottes) enveloppés dans une feuille de blé, frits

SAMOSA DE POULET 9,00 €
Poulet haché et pommes de terre, réhaussés avec des épices indiennes, enveloppés dans une feuille de blé, frits, servis avec une sauce maison

TOM YAM KUNG recette originale du royaume de Siam 10,00 €
Soupe de crevettes à la citronnelle, champignons, citron. Un des plats thaïlandais les plus réputés dans le monde

LAB PED  **salade thai au canard** 10,50 €
Émincé de canard grillé et haché parfumé aux herbes thai, coriandre et sauce thai, spécialité du chef

ASSORTIMENT THAÏ L'INDE Pour 2 personnes 17,00 €
Assiette de dégustation composée de nems thai, pakora de légumes et paniers dorés Pour 3 personnes 23,00 €



PLATS VÉGÉTARIENS

LÉGUMES MASSAMAN  17,50 €
Différents légumes (brocolis, pommes de terre, carottes, petits pois) tofu cuit dans curry massaman et lait de coco

LÉGUMES BOMBAY 17,50 €
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

PAD THAÏ VÉGÉTARIEN 20,00 €
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 thai



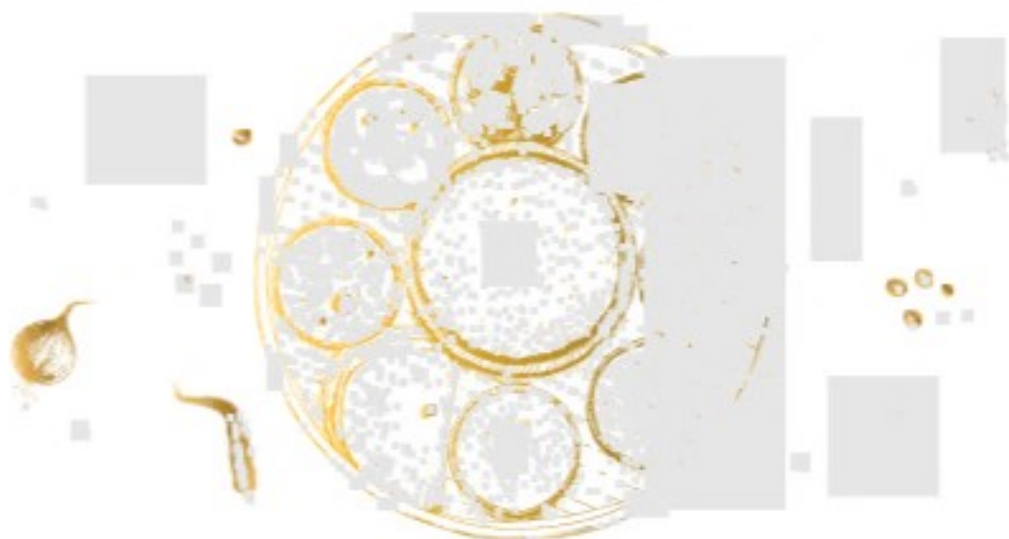
Vous trouverez les plats plus ou moins épicés à l'aide des piments



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	17,50 €
POULET DELHI Émincé de poulet cuit dans un cari à base d'épices Tandoori, crème fraîche tomates, parfumé aux feuilles de coriandre, spécialité indienne	17,50 €
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 thai, plat très parfumé	18,00 €
POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU Émincé de poulet sauté aux poivrons, oignons, cnâtaignes d'eau, noix de cajou et herbes thai, sauce aigre-douce très légère	19,00 €
CANARD ÉCARLATE Magrets de canard grillés puis mijotés dans un curry rouge adoucis par les litchis, ananas, lait de coco, parfumés au basilic thai, curry sucré/salé riche en saveurs	19,00 €
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	20,00 €
BOEUF MASSAMAN Pâte massaman (cardamome et cannelle, épices introduite en Thaïlande par des marchands indiens) curry de boeuf au lait de coco, goût noisette	18,50 €
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	19,50 €
POISSON GOA Poisson cuit dans une sauce à base d'échalottes, feuilles de curry, moutarde, choux fleur et lait de coco plat très parfumé	18,50 €
CREVETTES THAÏ Crevettes cuites dans une sauce à base de curry rouge, herbes thai et lait de coco plat très léger	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

ACCOMPAGNEMENTS

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

CONDIMENTS

RAITA Ananas	5,00 €
ACHAR 🌶️ Mélange de mangues, légumes et piment, idéal pour réhausser un plat indien doux	2,00 €

DESSERTS

SOAN PAPDI 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	7,50 €
CRÉMET D'ANJOU Spécialité de la région à base de fromage blanc et crème fraîche, servi frais avec un coulis de mangue	8,00€
KALA JAMUN Petit beignet chaud délicatement parfumé à la rose, servi avec une boule de glace vanille, un succulent chaud / froid	9,00 €
GLUAY BUAD CHEE 🍷🍷🍷 Bananes au lait de coco, servi chaud, perles de tapioca, sésames	9,00 €
ASSIETTE DE FRUITS 🍷 Ananas frais et mangue fraîche, selon arrivages	10,50 €
KHAOW NIAOW MA MUANG 🍷🍷 Riz gluant cuit au lait de coco et sésame, servi avec de la mangue fraîche, selon arrivages	10,50 €
GLACE / SORBET 1 BOULE	4,50 €
GLACE / SORBET 2 BOULES Parfums crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, menthe Parfums sorbets : noix de coco, citron vert, mangue, fraise, framboise	6,50 €



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 75 CL	5,50 € 25,00 €
ROUGE INDIEN Cabernet Shiraz, Grovert (Art Collection) Michel Rollond Boisé, fumé, épicé (selon approvisionnement)	LE VERRE 37,5 CL 75 CL	6,00 € 18,00 € 28,00 €
ANJOU ROUGE AOC Domaine des Richeres, propriétaire : Fabrice GUIBERT Cuvée spéciale Thai l'Inde Fruits noirs, intense, tannique	LE VERRE 37,5 CL 75 CL	4,50 € 15,00 € 23,00 €
ANJOU ROUGE AOC Château de passavant, propriétaire : David LECOMTE (Agriculture biologique) Fruité, léger, légère acidité	37,5 CL 75 CL	16,00 € 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 37,5 CL 75 CL	4,50 € 14,00 € 24,00 €
CÔTES DU RHÔNE VILLAGE AOP Domaine CJVT (Plan Dieu) Fruits noirs et épices, longueur persistante	LE VERRE 75 CL	4,50 € 22,00 €
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 Challoys, 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 €



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

VINS BLANCS

CHENIN CHARDONNAY AOC 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 €
COTEAUX DU LAYON AOC Domaine des Richères, propriétaire : Fabrice GUIBERT Arômes fruités, toastés, structurés	LE VERRE 75 CL	4,50 € 24,00 €
ANJOU BLANC AOC AB Château de Passavant, propriétaire : Davis LECOMTE (agriculture biologique) Blanc sec, souple, fruité	75 CL	24,00 €
FORTANT VIOGNIER IGP Pays d'Oc blanc Arômes de fruits mûrs, riche et onctueux	LE VERRE 75 CL	4,50 € 24,00 €

VINS ROSÉS

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