

03 26 40 93 05

Consulter notre site :
www.tajmahal-restaurant



ENGLISH CARD



TAJ MAHAL

Depuis 1989

MENU

Livraison & plats à emporter

Tous les prix affichés sont établis. Toutes taxes comprises. Nous n'acceptons pas les chèques



COCKTAIL AVEC ALCOOL

Taj: Vin blanc, jus de mangue, jus d'orange, rhum et gin	8.00€
Jaipur : Vodka, jus de framboise, sirop de pamplemousse, schweppes tonic	9.20€
Menna: Whisky clan campbell, citron, sucre de canne, triple sec, limonade ...	9.00€
Kerala: Gingembre, sucre de canne, citron, vodka, perrier	9.50€
Nilamer: Tequila, vodka, curaçao, jus d'ananas, jus de citron vert et jaune	9.50€
Pina colada: Rhum bacardi, sirop de canne, lait de coco, jus d'ananas	10.50€
Bombay fizz: Bombay gin, citron, eau gazeuse	9.20€
Tequila sunrise: Tequila, jus d'orange, grenadine	8.50€
Jalfarezi: Crème de cassis, whisky, bière	8.00€
Bombay: Sirop de citron, martini blanc, bière	8.00€
Blue taj: Champagne, vodka curaçao, jus de citron	10.90€

COCKTAIL SANS ALCOOL

Indien : Jus de mangue, jus d'orange, sirop à la rose	7.50€
Himalaya: Jus d'ananas, schweppes agrum, sirop de grenadine ..	7.50€
Karachi : Jus d'orange, banane, pomme verte, kiwi	7.50€
Maharajah: Gingembre, sirop de canne, citron, eau gazeuse.....	7.50€
Pino: Sirop de canne, lait de coco, jus d'ananas.....	7.50€
Billie: Jus d'ananas, orange, fraise.....	7.50€



SPÉCIAL MOJITO 4cl d'alcool minimum rhum Bacardi 9.20€

À base Citron vert, rhum, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.

Au choix :

Mojito classique, cerise, fraise, framboise, passion, fruits rouges, kiwi, pêche, mangue.

Mojito havana champenois : Citron vert, rhum havana, sucre de canne, menthe fraîche, champagne.



SPÉCIAL Virgine MOJITO 7.50€

À base Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.

Au choix :

Mojito classique, cerise, fraise, framboise, passion, fruits rouges, kiwi, pêche, mangue.

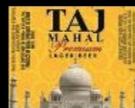
CHAMPAGNES 75cl

Bouché	45€
Nicolas Feuillatte	50€
Sélection par la maison	40€
Deutz	60€



BIÈRES INDIENNES 33cl

KingFisher	6.00€
Cobra	6.00€
Kama Sutra	6.00€



COUPE DE CHAMPAGNE

Coupe Brut 16cl	9.00€
Kir Royal Mûre/cassis/pêche 16cl	9.50€



DIABOLO & LIMONADE

33CL: 4.50€

Grenadine, pêche, fraise, citron, pamplemousse, menthe verte, kiwi, cerise, cassis, citron vert, framboise, gingembre, rose, violette

Sirop à eau 3.20€

JUS DE FRUITS 25cl 3.50€

Orange, ananas, framboise, pomme, fraise, litchi, mangue



WHISKY

J&B, Red label, clan campbell	7.00€
Jack daniel's, Chivas Regal, Black Label	9.00€
Paul John (indien)	9.90€

BOISSONS FRAICHES 33cl 3.50€

Coca cola, coca zero, coca cherry, sprite, fanta, fanta citron, oasis, limonade, orangina, schweppes tonic, schweppes agrume, ice tea

Perrier 33cl 3.00€

LES EAUX

	1/2L	1/L
Badoit	4.00€	6.00€
San Pellegrino	4.00€	6.00€
Vittel	4.00€	6.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS APÉRITIFS

Ricard 2cl	6.00€
Kir mûre/cassis/pêche/framboise 12d	6.00€
Martini rose/rouge/blanc 5cl	6.00€
Porto rouge/blanc 6cl	6.00€
Picon vin blanc	6.00€
Apérol spritz 15cl	7.50€
Ratafie de champagne 4d	6.00€
Rhum blanc 4cl	6.00€
Bombay gin 4cl	6.00€
Indien rhum 4cl	7.00€
Bombay gin tonic 15cl.....	7.50€
Martini tonic 15d	7.50€
Vodka 4cl.....	6.00€

BIÈRE BOUTEILLES

Heineken 33cl	4.50€
Desperados 33cl	5.00€
Delirium 33d	5.50€
Kastel rouge 33cl	5.80€
Leffe brune 33cl	5.00€
Bière artisanale rémoise ambrée 33cl	5.50€
Bière artisanale rémoise blonde 33d	5.50€
Leffe blonde 33cl.....	4.50€

BIÈRES PRESSION 25cl/50cl

Grimbergen rouge	5.90€	9.40€
Grimbergen blonde	5.90€	9.40€
Panaché	5.40€	9.40€
Monaco	5.40€	9.40€
Picon	5.40€	9.40€

BOISSONS INDIENNES

Lait battu à la glace, se boit tout au long du repas 500ml

Lassi à la rose	6.00€
Lassi à la mangue	6.00€
Lassi à la fraise	6.00€
Lassi coco	6.00€
Lassi sucré	5.00€
Lassi salé	5.00€
Lassi nature	5.00€
Lassi menthe salée	5.50€
Lassi menthe sucrée	6.00€
Lassi épicé	5.00€



NOS VINS

VINS BLANCS 75cl

Muscadet	23.00€
Sancerre	32.00€
Bourgogne Chardonnay	25.00€
Vin indien	32.00€
Bordeaux	25.00€
Petit chablis	29.00€

VINS ROSES 75cl

Côtes de provence	24.00€
Listel	23.00€
Tavel	26.00€
Vin indien	30.00€
Cabernet d'anjou	24.00€

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux	27.00€
Bordeaux Saint-Emilion	30.00€
Côtes du Rhône	27.00€
Beaujolais Villages	29.00€
Brouilly	27.00€
Bourgogne Pinot Noir	29.00€
Morgon	26.00€
Vin Rouge Indien	30.00€

VERRE ROUGE

Vin indien	9.20€
Côtes du Rhône	7.00€
Bourgogne Pinot Noir	7.00€

VERRE BLANC

Vin indien	8.70€
Bordeaux	7.20€
Bourgogne Chardonnay	6.00€
Sancerre	8.50€
Muscadet	7.50€

VINS BLANCS 37.50cl

Muscadet	20.00€
----------------	--------



VINS ROSES 37.50cl

Côtes de provence	15.00€
Tavel	16.00€
Vin indien	18.00€

VINS ROUGES 37.50cl

Bordeaux Saint-Emilion	21.00€
Brouilly	16.00€
Morgan	18.00€
Vin Rouge Indien	20.00€

VERRE ROSE

Côtes de Provence	6.40€
Vin indien	9.40€
Listel	6.40€

VINS EN CARAFE

Ardèche (Blanc, Rosé, Rouge) - Pichet 25cl : 6.00€ / Pichet 50cl : 9.50€
--

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS ENTRÉES

Mixed grill : Agneau Tikka 4p, poulet Tikka 4p, sheek kebab 2p, gambas 2p, poisson Tikka 2p et Naan fromage 40.00€

Mixed taj : Sheek Kebab 1p, poulet Tikka 2p, samossa viande 1p, samossa légume 1p, poisson Tikka 1p et Naan fromage 20.00€

AGNEAU (LANB) & BOEUF

Sheek kebab : Brochettes de boeuf hachées cuites au four indien 8.00€

Agneau tikka : Morceaux d'agneau légèrement épicés cuits au four indien 10.00€

Samossa à la viande : Crêpes indiennes triangulaires farcies à la viande hachée et aux légumes 5.50€



POULET (CHICKEN)

Reshmi kebab : Brochettes de poulet hachées cuites au four indien 7.00€

Samossa poulet : Crêpes indiennes triangulaires farcies à la viande de poulet haché 6.00€

Poulet tikka : Morceaux de poulet marinés aux épices cuits au four 8.00€

Poulet pakora : Beignets de poulet marinés aux épices 9.00€

Poulet tandoori : Cuisses de poulet marinées aux épices et cuites au four indien 7.00€

POISSON (FISH) & CREVETTES (PRAWN)

Poisson tikka : Morceaux de poisson marinés aux épices 9.00€

Gambas tandoori : Gambas marinées aux épices et grillées au four indien 25.00€

Beignets de crevettes : Beignets de crevettes marinées aux épices indiennes 10.00€

BEIGNETS DE LÉGUMES

Beignets de légumes mixtes : Beignets d'oignons mélangés à l'aubergine, pommes de terre, épices 6.50€

Samossa légumes : Crêpes indiennes triangulaires farcies aux légumes, pommes de terre 5.50€

Beingan pakora : Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche, farine de riz, épices 5.50€

Aloo tikki : Beignets de pommes de terre 6.50€

RAÏTA (à la base de yaourt frais)

Raita : Concombre, tomates, yaourt, crème fraîche et cumin 6.00€

Raïta crevette : Crevettes, concombres, tomates, yaourt, crème fraîche et cumin 7.00€

Salade de lentilles : Lentilles noires, oignons rouges, poivrons, citron, olive, coriandre 7.00€

Aloo chaat : Pommes de terre, pois chiche, oignons, haricots rouges, citron, coriandre 7.00€

SALADES

Salade verte : Mélange de crudités 7.00€

PAINS MAISON (NAAN) Spécialité du chef

Naan fromage : Pain de farine blanche (pâte levée), fromage, beurre 3.50€

Naan fromage Garlic : Pain de farine blanche (pâte levée), fromage, ail, beurre 4.50€

Naan tikka fromage piment : Pain de farine blanche (pâte levée), piment vert, fromage, coriandre, poulet grillé 6.50€

Naan nature : Pain de farine blanche (pâte levée) 2.00€

Till naan : Pain de farine blanche (pâte levée), graine de sésame 3.00€

Naan chili sud : Pain au piment, fromage, beurre 4.00€

Keema naan : Pain (pâte levée), beurre, fourré boeuf haché, petit pois 5.00€

Butter naan : Pain (pâte levée) gamis avec du beurre 2.50€

Tandoori chapati : Galette de pain à la farine complète 2.00€

Tandoori Roti : Pain beurré à la farine complète 2.50€

Aloo paratha : Pain (pâte levée), petits pois, pommes de terre, beurre 4.00€

Kashmiri naan : Pain farine blanche fourré d'amandes de coco et de raisins secs 4.50€

Naan gingembre : Pain (pâte levée), gingembre, beurre 3.00€

Naan garlic : Pain (pâte levée), ail, beurre 3.00€

Papadam : Crêpe apéritif craquante et salée 1.00€

Kalonji Nana : Pain de farine blanche, cumin noir et beurre 3.00€



NOS PLATS

 *Plats épicés

Poulet (chicken)

Curry : Poulet, curry traditionnel, coriandre 9.90€	Masala : Poulet, poivrons, tomates, oignons, gingembres, ail 12.50€
Korma : Poulet désossé aux noix de cajou, amandes, crème fraîche 10.50€	Butter chicken : Poulet grillé, sauce tomate, cajou, amandes, crème 11.90€
Madras : Poulet, sauce spéciale sud de l'Inde  10.90€	Kofta : Boulettes épicées de poulet haché 11.50€
Chasni : Poulet, sauce, amandes, crème fraîche, miel 10.50€	Tikka masala : Poulet grillé, poivrons, tomates, oignons, petit pois, coriandre 12.90€
Vindaloo : Poulet, sauce aux épices, pommes de terre, coriandre  10.90€	Gingembre : Poulet, sauce gingembre, coriandre 10.20€
Palak : Poulet, épinards, coriandre 12.50€	Dahl au poulet : Poulet, lentilles, coriandre 10.90€
Aubergine : Poulet, aubergines, coriandre 12.90€	Champignons : Poulet, champignons, sauce épicée  10.90€

Boeuf (beef)

Korma : Boeuf, cajou, amandes, crème fraîche 12.50€	Punjabi : (Spécialité du chef) Boeuf aux épices (Légèrement épicé)  12.90€
Masala : Boeuf, poivrons, tomates, oignons, petits pois 13.00€	Kofta : Boulettes épicées de viande hachée 11.50€
Kashmiri : Boeuf, sauce tomate, pommes de terre, raisins, fruits secs 13.50€	Kema matar : Viande hachée, curry, petits pois, coriandre 11.30€

Agneau (lamb)

Korma : Agneau, curry, cajou, amandes, crème fraîche 12.90€	Aubergine : Agneau, aubergines, coriandre 13.90€
Curry : Agneau, curry traditionnel, coriandre 12.30€	Mughlai : Agneau, tomate, cajou, amandes, crème fraîche, beurre 12.50€
Madras : Agneau, sauce spéciale sud de l'Inde, coriandre  13.30€	Tikka masala : Agneau grillé, poivrons, oignons, petits pois, tomates, coriandre 14.50€
Vindaloo : Agneau, sauce aux épices, pommes de terre, coriandre  13.30€	Gingembre : Agneau, gingembre, tomate, coriandre 12.30€
Palak : Agneau, épinards hachés, coriandre 13.90€	Dal gosht : Agneau, curry de lentilles, coriandre 12.50€

Fruits de mer (seafood)

Crevettes curry : Curry traditionnel, coriandre 10.50€	Crevettes vindaloo : Sauce aux épices, pommes de terre, coriandre  11.50€
Crevettes maison : Curry aux noix de cajou, amande, crème fraîche 11.50€	Crevette masala : Poivrons, tomates, oignons, petits pois, coriandre 12.90€
Crevettes madras : Sauce spéciale sud de l'Inde, coriandre  11.50€	Gambas curry : Curry traditionnel (moyennement relevé) 30.00€
Saag crevettes : Avec épinards et coriandre 11.50€	

Poisson (fish)

Curry : Curry traditionnel, coriandre 10.50€	Roste : Poisson mariné, poivrons, tomates, oignons, petits pois, coriandre 12.50€
Madras : Sauce spéciale région madras, coriandre  11.90€	Korma : Sauce aux noix de cajou, amandes et crème fraîche 11.50€

Végétariens (vegetarian)

Tarka dal : Lentilles indiennes avec oignons, tomates, ail et coriandre 10.00€
Dal makhani : Lentilles noires légèrement épicées et coriandre 10.00€
Curry de légumes : Assortiment de légumes, épices, sauce curry 9.50€
Baingan bharta : Aubergines grillées puis cuites dans une sauce curry 10.00€
Palak paneer : Curry d'épinards, crème fraîche, fromage, épices 10.00€
Aloo gobi : Chou-fleur, pommes de terre, coriandre 9.50€
Aloo palak : Cuni d'épinards, épices indiennes 9.50€
Dal palak : Curry d'épinards, lentilles, coriandre 10.00€
Paneer korma : Fromage maison, sauce crème fraîche noix de cajou, amande 11.00€
Chikar cholay : Curry de pois chiche et pommes de terre, oignons, coriandre ... 9.50€
Champignon masala : Champignons, poivrons, tomates, oignons, coriandre ... 10.00€

Plats d'accompagnement

Riz basmati : Riz parfumé indien 3.70€
Riz pulao : Riz basmati, petits pois, tomates fraîches... 4.20€
Kashmiri pulao : Riz Basmati mijoté dans du beurre, mélange de fruits secs 4.20€
Fried egg Riz : Riz Basmati mariné, oeuf, petits pois 7.20€
Mushroom riz : Riz à la tomate et aux champignons 5.50€
Haricots verts : Haricots verts sautés avec de l'ail 3.90€
Frites : 3.50€



Tous nos plats ne sont pas épicés.
Demandez au serveur pour un plat plus épicé.

PLATS BIRYANI

À base de riz basmati, le Biryani est un plat que les empereurs mongols prisait fortement. C'est un mélange de riz de viande, d'amande et d'épices longuement mijotés et de coriandre. Le Biryani permet au riz d'atteindre le sommet des grandes cuisines.

Tikka biryani : Poulet grillé mijoté avec riz Basmati, petits pois, tomates, poivrons et épices	15.00€
Agneau biryani : Agneau mijoté avec du riz Basmati, petits pois, tomates, poivrons et épices parfumées	16.90€
Poulet biryani : Poulet mijoté avec riz Basmati, petits pois, tomates, poivrons et épices parfumées	14.00€
Boeuf biryani : Boeuf désossé mijoté avec riz Basmati, petits pois, tomates, poivrons, oignons et épices parfumées	16.90€
Légumes biryani : Assortiment de légumes mijotés avec riz Basmati et épices parfumées	12.90€
Poisson biryani : Poisson sans arêtes mijoté avec riz Basmati, petits pois, tomates, poivrons, oignons, épices parfumées..	15.00€
Crevette biryani : Crevettes décortiquées et mijotées avec riz Basmati, tomates, poivrons, oignons, épices parfumées	16.00€
Biryani TAJ : Agneau, poulet et crevette mijotés avec riz Basmati, petits pois, tomates, poivrons et épices parfumées.....	18.00€



Formule kashmiri 23.90€

Midi & Soir
Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE AU CHOIX

- Sheek kebab** : Brochettes de viande hachée cuites au four indien
ou
 - Poisson tikka** : Morceaux de poisson marinés aux épices
ou
 - Samossa chicken** : Crêpes indiennes farcies à la viande hachée de poulet
ou
 - Beignets de légumes** : Beignets d'oignons, aubergines, pommes de terre, épices
ou
 - Poulet tandoori** : Poulet mariné aux épices cuit au four indien
- Naan nature ou fromage

PLATS AU CHOIX

- Poulet curry** : Poulet désossé sauce curry traditionnel
ou
- Crevettes curry** : Crevettes décortiquées sauce curry traditionnel
ou
- Bhurta** : Aubergines grillées et cuites au curry traditionnel
ou
- Aloo gobi** : Curry de pommes de terre, chou-fleur
ou
- Boeuf korma** : Boeuf, cajou, amandes, crème fraîche
ou
- Poisson Curry** : Curry traditionnel, coriandre

Accompagnement Riz Basmati

DESSERTS AU CHOIX

À choisir dans desserts typique maison ou Tarte tatin ou cheese cake



Formule végétarien 22.50€

Midi & Soir
Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉE AU CHOIX

- Samossa légumes** : Crêpes indienne farcies aux légumes et pommes de terre
ou
- Beignets de légumes** : Beignets d'oignons, aubergines, pommes de terre, épices
ou
- Raita** : Raita indien, sauce crème fraîche, tomate, yaourt, concombre
ou
- Salade de lentilles** : Lentilles, oignons rouge, poivrons, citron, olive, coriandre
ou
- Aloo Chaat** : Pommes de terre, pois chiche, oignons, haricots rouges, citron, coriandre

Naan nature ou fromage

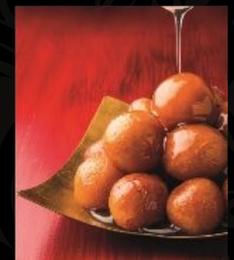
PLATS AU CHOIX

- Palak paneer** : Curry d'épinards, fromage crème fraîche, épices, coriandre
ou
- Daal makhani** : Curry de lentilles indienne, coriandre
ou
- Légumes curry** : Assortiment de légumes, sauce curry, épices et coriandre
ou
- Champignon masala** : Champignons, poivrons, tomates, oignons, coriandre

Accompagnement Riz Basmati

DESSERTS AU CHOIX

À choisir dans desserts typique maison ou Tarte tatin ou cheese cake



Formule découverte

27.50€

Midi & Soir
Entrée + Plat + Dessert

PLATEAU D'ASSORTIMENT 4 ENTRÉES

Poulet tikka : morceaux de poulet mariné, grillés aux épices

Poisson tikka : morceaux de poisson marinés aux épices

Samossa : crêpes indiennes farcies à la viande hachée

Beignets de légumes : beignets d'oignon, aubergines, pommes de terre, épices

avec

Naan nature ou Naan fromage

PLATS AU CHOIX

Poulet korma : poulet désossé aux noix de cajou, amandes et crème fraîche

ou

Crevettes curry : crevettes décortiquées sauce curry traditionnel

ou

Poisson curry : curry traditionnel au poisson

ou

Agneau mughlai : curry sauce tomate, noix de cajou, amandes, crème fraîche

ou

Bhurta aubergine : aubergines grillées puis cuites au curry

Accompagnement Riz Basmati

DESSERTS AU CHOIX

À choisir dans desserts typique maison ou Tarte tatin ou cheese cake
ou café



Formule dilkash

15.50€

Midi

Uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés
2 Entrées + plat + riz + Naan

ENTRÉE AU CHOIX

Poulet tikka + beignets de légumes

ou

Samossa viande + beignets de légumes

ou

Beignets de légumes

Naan nature ou fromage

PLATS AU CHOIX

Poulet korma : Poulet désossé aux noix de cajou, amandes, et crème fraîche

ou

Boeuf maison : Curry au boeuf et aux noix de cajou, amandes, crème fraîche

ou

Poisson curry : Curry traditionnel au poisson

ou

Aloo gobi : Chou-fleur, pommes de terre, coriandre

ou

Curry de légumes : Assortiment de légumes mélangés

+Accompagnement Riz Basmati

Formule enfants

10.00€

Midi & Soir
(Pour les - 10ans)

Assiettes au choix

Poulet tikka : Morceaux de poulet grillés avec salade

ou

Nuggets

ou

Poisson

+ Frites et Naan Fromage

+ Riz Basmati

+ Boisson: sirop au choix: Grenadine, pêche, fraise, menthe, Kiwi.

Rose, Violette.

Ou Ice tea, fanta, coca.

Désert : glacée 1 boule au choix: vanille, frais, coco,

Menu express

13.99€

Midi

Uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés
Plats + riz + Naan

Poulet curry : Poulet désossé curry traditionnel, coriandre

ou

Poulet butter chicken : Poulet grillé sauce tomate, amandes, crème fraîche

ou

Keema matar : Viande hachée aux petit pois

ou

Curry légumes : Curry aux mélanges de légumes

ou

Dal makhani : Curry de lentilles noires légèrement épicé

Riz Basmati

Naan nature ou fromage



Bollywood Thali

16.99€

Midi & Soir

Entrée + Plat + dessert

2 entrées + 2 plats + Riz + Naan nature ou fromage

Les plats et les entrées changent
tous les jours à demander aux serveurs

Desserts à choisir dans : Desserts typique maison ou Tarte tatin ou cheese cake

Existe en version végétarienne



NOS DESSERTS

Desserts typiques maison

- Kulfi mangue** : Glace indienne à la mangue et au lait **6.50€**
Kulfi rose : Glace indienne au lait, sirop de rose, amandes, pistache **5.50€**
Pâtisserie maison
Halwa coco : Gâteau semoule, coco râpé, amandes, sirop de rose **4.50€**
Gulab jamun : Beignets au lait, sirop de rose, amandes **4.50€**
Gajar halwa : Gâteau de carottes, amandes, pistach **5.50€**



Desserts classiques

- Moelleux au chocolat** + Boule de crème glacée vanille, crème anglaise **6.50€**
Tarte tatin : Pomme caramélisée **6.20€**
Cheese cake : Nature OU Caramel beurre salé OU chocolat **6.50€**
Crêpe Nutella : Avec une boule glace au choix **7.50€**
Crêpe caramel beurre salé : Avec une boule glace au choix **7.50€**

Nos coupes glacées 8.00€

- Café liégeois** : 2 Boules café, 1 vanille, coulis de café, chantilly
Chocolat liégeois : 2Boules choco, 1 vanille ,coulis chocolat chantilly
Dame blanche : 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
Coupe jasmine : 3 Boules vanille et 1 fraise. Coulis fruit rouge. Chantilly

Nos coupes glacées alcoolisées

- Shan** : 2 boules menthe/chocolat, get 27, chantilly **9.00€**
Colonel : 2 boules citron, vodka Eristoff **8.50€**
Kashmiri : 2 boules rhum raisins, boule citron, rhum blanc bacardi, chantilly **10.00€**
Heer : 2 boules poire, boule vanille, chantilly, liqueur poire williams **10.00€**

Crème glacées 1 boule 2.50€

Vanille, fraise, noix de coco, menthe, pistaches, rhum raisin, banane, caramel beurre salé, chocolat noir
 Café

Sorbet au fruit 1 boule 2.50€

Framboise, citron, fruits de la passion, poire, citron vert, mangue

Coupe 2 boules 4.50€

Coupe 3 boules 6.00€



Café gourmand: 8.50€ / Champagne gourmand 10cl 12.00€

Boissons chaudes

- Thé maison** : Parfum cardamome et cannelle **3.00€**
Chai indien : Thé au lait, cardamome, cannelle, 15 min de préparation **5.00€**
Thé au choix : **3.00€**
 Noir, menthe, citron, fruits rouge, jasmin, gingembre,
Infusion : **3.00€**
 ,verveine, verveine menthe, camomille

Digestifs/liqueurs 5cl

- Poire williams, framboise, Get-27, Get-31** **6.00€**
cassis/pêche/mure **5.00€**
Calavados **6.00€**
Digestifs indien liqueur 4cl **5.00€**
 Mangue, rose, cardamome, gingembre, litchi

Boissons chaudes



- Café expresso/décaféiné** **2.20€**
Café allongé **2.20€**
Grand café **3.70€**
Café petit crème **2.30€**
Café grand crème **3.80€**
Café viennois **3.90€**
Café au lait **3.00€**
Café noisette **2.20€**
Café indien : Parfum indien, cardamome, cannelle **2.50€**
Café madras irlandais **7.50€**
Cappuccino **4.50€**
Chocolat chaud **3.20€**
Chocolat viennois **4.50€**

