

Spicy Grill

Indian Cooking

Bienvenue

Welkome

Welcome

APERITIFS & ALCOOLS

Apéritif Maison.....	<u>7,00€</u>
Cava.....	<u>7,00€</u>
Kir.....	<u>7,00€</u>
Porto Rouge.....	<u>6,00€</u>
Martini Rouge.....	<u>6,00€</u>
Martini Blanc.....	<u>6,00€</u>
Campari Orange.....	<u>8,00€</u>
Pisang Orange.....	<u>8,00€</u>
Gin.....	<u>6,50€</u>
Bombay Gin.....	<u>7,50€</u>
Vodka.....	<u>6,50€</u>
Ricard.....	<u>6,50€</u>
Whisky Johnny Walker – Red Labels.....	<u>6,50€</u>
Whisky Johnny Walker - Black Labels.....	<u>8,00€</u>
Whisky J&B.....	<u>6,50€</u>
Whisky Jack Daniels.....	<u>7,50€</u>
Whisky Chivas Regal.....	<u>8,00€</u>
Accompagnement.....	<u>2,00€</u>

DIGESTIFS

Cognac.....	<u>7,00€</u>
Calvados	<u>7,00€</u>
Cointreau.....	<u>7,00€</u>
Amaretto.....	<u>7,00€</u>
Grappa.....	<u>7,00€</u>

BEERS - BIERES – BIEREN

Indian Beers

King Fisher 33cl.....	<u>4,00</u>
King Fisher Large 66cl.....	<u>8,00</u>
Cobra 33cl.....	<u>4,00</u>
Cobra Large 66cl.....	<u>8,00</u>

Belgian Beers

Jupiler 25cl.....	<u>3,00</u>
Jupiler non alcool 25cl.....	<u>3,00</u>
Kriek 25cl.....	<u>4,00</u>
Hoegaarden 25cl.....	<u>3,50</u>
Leffe 33cl.....	<u>4,50</u>
Duvel 33 cl.....	<u>4,50</u>
Kwack 33cl.....	<u>5,00</u>
Chimay 33cl.....	<u>4,50</u>

SOFT

Mango Lassi.....	<u>4,50</u>
Mango Juice.....	<u>3,00</u>
Orange Juice.....	<u>3,00</u>
Coca.....	<u>2,50</u>
Coca Zero.....	<u>2,50</u>
Fanta.....	<u>2,50</u>
Sprite.....	<u>2,50</u>
Ice Tea.....	<u>3,00</u>
Schweppes Tonic.....	<u>3,00</u>
Water 25cl	<u>2,50</u>
Water 50cl	<u>4,50</u>
Water 1l	<u>7,50</u>

House Wines

	<u>Glas</u>	<u>50cl</u>
<u>Rouge – Grenache - Clos de Belloc :</u>	3,50	12,00
<u>Blanc – Vermentino - Clos de Belloc :</u>	3,50	12,00
<u>Rosé – Cinsault - Clos de Belloc :</u>	3,50	12,00
Grenache Rouge – <u>Clos de Belloc</u> - 75cl	19,00	
Vermentino Blanc – <u>Clos de Belloc</u> – 75cl	19,00	
Cinsault Rosé – <u>Clos de Belloc</u> – 75cl	19,00	

Red Wines

	<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
1) Merlot – Cuvée Littoral Fortant de France		21,00
2) Château Peybonhomme Les Tours <i>Cru Bourgeois - Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	19,50	29,50
3) Château Nodoz - Côtes de Bourg <i>Lauréat Guide Hachette 2016</i>		25,50
4) Château Patache d'Aux - Cru Bourgeois Médoc ... en 50cl <i>Lauréat Guide Hachette 2017</i>	29,00	39,00
5) Le Cahors - Allée de Chambert - Bio		28,00
6) Château du Targé - Saumur Champigny Loire	21,50	34,00
7) Cuvée de l'Améthyste « Vieilles Vignes » - Côtes du Rhône - Domaine Perrin <i>Lauréat Guide Hachette 2016</i>		32,00

White Wines

8) Sauvignon - Cuvée Littoral Fortant de France		21,00
9) Pinot Gris d'Alsace Emile Boeckel	17,00	28,50
10) Chardonnay « Grands Monts » <i>Pays d'Oc - Médaille d'Or Mondial 2015</i>		29,50
11) Sancerre J.P Picard - Chemin de Marloup		42,00

Rose Wines

12) Château La Clapière - Cru Classé de Provence	17,50	27,50
13) Bandol domaine de Font - Vive <i>Lauréat Guide Hachette 2015/2016</i>	en 50cl 26,50	34,50

Champagnes et Vins Mousseux

14) Cava Martinez Carta Negra - Penedès		29,50
15) Champagne Colin - Cuvée Blanche de Castille - 1er Cru 100% Chardonnay <i>Lauréat Guide Hachette 08/09</i>		59,00

Tea - Coffee

Café – Décaféiné.....	<u>3,00</u>
Espresso.....	<u>3,00</u>
Double Espresso.....	<u>4,50</u>
Cappuccino.....	<u>4,00</u>
Irish coffee.....	<u>8,00</u>
Massala Tea.....	<u>4,50</u>
Ginger Tea.....	<u>4,50</u>
Green Tea	<u>3,50</u>
Jasmin Tea.....	<u>3,50</u>
Mint Tea	<u>3,50</u>
Hot Water	<u>3,00</u>