

# RESTAURANT LA PORTE DU BENGALE

9 rue de Nancy  
88000 EPINAL  
TÉL : 03 29 64 19 51  
[laportedubengale@gmail.com](mailto:laportedubengale@gmail.com)

Ouvert : de 12h à 14h et de 19h à 23h

Tous nos plats sont halal

## Venez goûter aux plaisirs culinaires haute gastronomie

**Plateaux dégustations à 18,90 euros et 21,90€ avec nan au fromage**

**Formule découverte à 25,90€**

**4 formules dégustation au choix à 13,90€**

Uniquement, midi, hors week end et jours fériés

**10 menus et formules différentes et un grand choix de plats à la carte**

**Un menu enfant à 9,90€**

**Plat du jour 10,90€ avec NAN au fromage compris**

### **NOTRE PROMOTION :**

**Pour toute commande (plats à emporter) :** (uniquement si les commandes sont faites auprès du restaurant sous réserve de stocks disponibles)

**\* d'un minimum de 80 euros : une 1/2 bouteille de vin offerte**

**\* d'un minimum de 100 euros : une 1 bouteille de vin blanc Indien offerte**

Les chèques ne sont pas acceptés merci pour votre compréhension



## MIDI ET SOIR

### MENU GOURMAND 39,90€/personne

#### ASSORTIMENT D'ENTRÉES

##### **PRAWN TANDOORI**

Gambas grillées, yaourt , épices 'maison'

##### **BEEF KABAB**

Viande hachée en forme de long cigare avec des épices et grillée au four tandoor

##### **MEAT SOMOSA**

Pâte feuilletée fourrée à la viande

##### **EGGPLANT PAKORA**

Beignet d'aubergine

##### **POTATOE PAKORA**

Beignet de pomme de terre

##### **CHICKEN PAKORA**

Beignet de poulet

##### **POULET TIKKA**

Blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices mélangés et grillés

##### **CHICKEN TANDOORI**

Cuisse de poulet marinée dans une sauce aux épices mélangés et grillée

##### **ONION PAKORA**

Beignet d'oignon

##### **FISH PAKORA**

Beignet de poisson

### LES ENTRÉES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN NAN A L'AIL

#### 1 PLAT AU CHOIX

##### **PRAWN BENGALE**

Crevettes décortiquées, amandes, coriandre fraîche, épices, safran

##### **MUSHROOM BHUNA**

Confit de champignons et oignons variés

##### **CHICHEN TAJ MAHAL**

Blancs de poulet avec une sauce épices mélangées et safran



##### **BEEF MASSALA**

Viande de Bœuf hachée ,épices , en forme de long cigare et une sauce aux épices mélangées 'maison'

##### **FISH ROYAL BENGALE**

Poisson,crème fraîche ,noix de cajou, gingembre et safran

##### **LAMB MADRAS**

Morceaux d'agneau aux 24 épices

**TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI NATURE**

### DESSERT

DEUX BOULES DE GLACE (VANILLE ,CHOCOLAT, CAFÉ,FRAISE ,CITRON )OU PÂTISSERIE MAISON

TOUTE MODIFICATION DU MENU ENTRAINE UN SUPPLÉMENT  
DANS LES MENUS ,TOUS LES PLATS ET ACCOMPANEMENTS SONT À MANGER SUR PLACE

## **MENU CONSEIL ASSORTIMENT 29,90€**

### ASSORTIMENTS D'ENTREES AVEC :

#### **MURGI PAKORA**

Beignet de poulet

#### **MASE PAKORA**

Beignet de poisson

#### **POULET TIKKA**

Blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices et grillé

#### **MANGSO SOMOSA**

Pâte feuilletée fourrée à la viande

#### **MURGI TANDOORI ( POULET TANDOORI)**

Cuisse de poulet marinée dans une sauce aux épices mélangées et grillée

#### **BAIGON PAKORA**

Beignet d'aubergine

#### **SEEKH KEBAB**

Viande hachée en forme de long cigare grillé avec des épices

#### **PAIAJE PAKORA**

beignets d'oignon

#### **ALOU PAKORA**

Beignet de pomme de terre

### ACCOMPAGNE D'UN NAN FROMAGE

## **1 PLAT AU CHOIX**

#### **DAL MAKHANI**

Lentilles indiennes mijotées au beurre et à la crème

#### **PALAK PANEER**

Epinards hachés, coriandre fraîche, crème et épices

#### **GORU MADRAS**

Morceaux de boeuf aux 24 épices

#### **MURGY CURRY**

Morceaux de poulet préparés avec une sauce sauce aux épices mélangés 'maison'

#### **MURGI MADRAS**

Blanc de poulet mijoté aux 24 épices

#### **CREVETTES CURRY INDIEN**

Morceaux de crevettes décortiqués avec une sauce au curry et des pommes de terre

## **MENU DECOUVERTE 25,90€**

### ASSORTIMENTS D'ENTREES AVEC :

#### **MURGI PAKORA**

Beignet de poulet

#### **MASE PAKORA**

Beignet de poisson

#### **BAIGON PAKORA**

Beignet d'aubergine

#### **PAIAJE PAKORA**

beignets d'oignon

#### **ALOU PAKORA**

Beignet de pomme de terre

#### **CHICKEN WINGS ( AILES DE POULET )**

Cuisse de poulet marinée dans une sauce aux épices mélangées et grillée

#### **POULET TIKKA**

Blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices et grillé

### ACCOMPAGNE D'UN NAN FROMAGE

## **1 PLAT AU CHOIX**

#### **ALOU SAAG**

Pomme de terre, curry d'épinards hachés, crème et coriandre fraîche

#### **GORU CURRY**

Morceaux de bœuf avec une sauce curry

#### **DAL MURGI**

Blanc de poulet mijoté dans un curry de lentilles aux épices

#### **MASE CURRY**

Morceaux de poisson préparés avec une sauce au curry

#### **TITOR MADRAS**

Morceaux de dinde préparés avec une sauce aux 24 épices

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNES DE RIZ BASMATI

## **DESSERT**

Pâtisserie maison ou 2 boules de glace : Vanille , Chocolat, Café, Fraise, Citron

## MENUS

### MENU ENFANT MOINS DE 7 ANS 9,90€

Une assiette composée au choix

**BEIGNET DE POULET**

Avec :

**Du riz Basmati**

ou

**Des pommes de terre frites**

**1 DESSERT**

**1 boule de glace au choix :**  
(vanille, chocolat, café, fraise, citron)

### FORMULE RAPIDE 10,90€

Uniquement à midi, sauf les weeds ends  
et jours fériés

**1 NAN FROMAGE**

+

**1 PLAT AU CHOIX**

**DAL MAKHANI**

Lentilles mijotées à la crème et au beurre indien

**ALOU MURGI**

Curry de poulet, pommes de terre, poivre vert,  
Coriandre

OU

**MASE CURRY MAISON**

Morceaux de poisson mijotés à la sauce  
au curry avec des pommes de terre

OU

**SOBJI CURRY**

Curry de légumes mixtes

OU

**POULET CURRY**

Morceaux de poulet marinés et mijotés  
aux épices et sauce curry

OU

**GORU GOST**

Morceaux de bœufs mijotés aux épices  
avec lentilles indiennes

**ACCOMPAGNEMENT POUR TOUS LES PLATS :**

**RIZ NATURE**

**CAFÉ OFFERT**

## THALIS DÉGUSTATION 13,90€

ESSAYEZ NOS QUATRE FORMULES DÉGUSTATION AU CHOIX

Servis sur un plateau, uniquement à midi,

Sauf les week ends et jours fériés

### THALI N°1

Samoussa légumes  
Nan fromage  
Curry de volaille  
Riz Basmati  
DAL (Lentilles indiennes)  
Dessert

### THALI N°2

Samosa viande  
Nan fromage  
Bœuf curry  
Riz Basmati  
DAL (Lentilles indiennes)  
Dessert

### THALI N°3 VÉGÉTARIEN

Beignets mixtes  
Nan fromage  
DAL (Lentilles indiennes)  
Riz Basmati  
Curry de légumes  
Dessert

### THALI N°4

Samosa légumes  
Nan fromage  
Curry de poisson  
Riz Basmati  
DAL (Lentilles indiennes)  
Dessert

Tous les Thalys sont servis avec de la salade



# MENU PREMIER 14,90€

SEULEMENT LE MIDI : SAMEDI DIMANCHE ET JOURS FERIES

## UNE ENTREE AU CHOIX

### **BAIGON PANKORA**

beignets d'aubergine  
ou

### **PALAJE PANKORA**

beignets d'ognion  
ou

### **ALOU PAKORA**

Beignets de pomme de terre  
ou

### **SOMOSSA (légumes ou viande)**

Pâte feuilletée fourrée aux légumes ou la viande  
ou

### **CHICKEN PAKORA**

Beignet de poulet aux épices  
ou

### **CHICKEN WINGS**

Aile de poulet mariné dans une sauce aux épices  
et grillé

## + un plat au choix

### **MURGI CURRY**

Morceaux de poulet dans une sauce curry  
ou

### **SOBJI CURRY MIXTES**

Légumes mixtes à la sauce curry  
ou

### **MASE CURRY**

Morceaux de poisson à la sauce curry  
ou

### **GORU CURRY**

Morceaux de bœuf à la sauce curry  
ou

### **ALOU SAAG**

Curry d'épinards avec des morceaux d'epommes de terre

## + riz basmati

## DESSERT AU CHOIX

### **Pâtisserie maison ou 1 boule de glace :**

Vanille, chocolat, café, fraie, citron

**Toute modification de menu entraine un supplément**

**Tous les plats et accompagnements sont à manger sur place**



# MENUS

## PLATEAU DEGUSTATION DU BENGALE 20,90€

ASSORTIMENT D'ENTREES AVEC :

### DINDE TIKKA

Blanc de dinde mariné dans une sauce aux épices mélangés et grillé

### SHEEK KEBAB

Viande hachée avec des épices, cuite en forme de long cigare

### MANGSO SOMOSA

Pâte feuilletée fourrée à la viande hachée

### MURGI TANDOORI (POULET TANDOORI)

Cuisse de poulet marinée dans une sauce aux épices mélangées et grillée au charbon de bois

### ALOU PAKORA

Beignets de pomme de terre

### RIZ BASMATI

### NAN AU FROMAGE

### SALADE

### PLAT POULET CURRY

## DESSERT

### GLACE AU CHOIX : 2 BOULES

Vanille, chocolat, fraise, café, citron

### OU PATISSERIE MAISON

## PLATEAU DEGUSTATION VÉGÉTARIEN 18,90€

ASSORTIMENT D'ENTREES AVEC :

### BAIGON PAKORA

Beignets d'aubergine

### PAIAJE PAKORA

Beignets d'oignon

### ALOU PAKORA

Beignets de pomme de terre

### SOMOSSA LEGUMES

Pâte feuilletée fourrée aux légumes

### RIZ BASMATI

### NAN AU FROMAGE

### SALADE

### PLAT CURRY AUX LEGUMES

## DESSERT

### GLACE AU CHOIX : 2 BOULES

Vanille, chocolat, fraise, café, citron

### OU PATISSERIE MAISON



## ENTRÉES

### Nos salades

<b>SALADE BENGALE</b>	<b>10,90 €</b>	<b>SALADE POISSON</b>	<b>10,90 €</b>
Salade, tomates, concombre, morceaux de dinde grillés au charbon de bois OU aux crevettes, épices avec une sauce salade		Poisson, légumes saisonniers, tomate, concombre, épices avec une sauce salade	
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>8,90 €</b>	<b>SALADE DE CREVETTES</b>	<b>11,90 €</b>
Salade, tomates, concombre, carottes rapées, pomme de terre et sauce salade		Laitue, tomates, concombre, crevettes, sauce maison	
<b>RAITA</b>	<b>6,90 €</b>		
Tomate, concombre, carotte, yaourt et épices			

### Nos fritures

<b>MANGSO PAKORA</b>	<b>8,90 €</b>	<b>SAMOSSA VIANDE OU LÉGUMES</b>	<b>6,90 €</b>
Beignets de poulet		Pâte feuilletée fourrée à la viande hachée ou aux légumes mixtes	
<b>MASE PAKORA</b>	<b>9,90 €</b>	<b>SOBJI PAKORA</b>	<b>6,90 €</b>
Beignet de poisson		Beignets d'aubergine ou d'oignon ou de pomme de terre	
<b>PAKORA MIXTE SPÉCIAL BENGALE</b>	<b>10,90 €</b>	<b>CHINGRI PAKORA</b>	<b>11,90 €</b>
Assortiment de beignets avec farine de pois chiche et d'oignons, pommes de terre et d'aubergines mélangés		Beignets de crevettes décortiquées aux épices	
<b>FRITES TRADITIONNELLES</b>	<b>5,90 €</b>		
Pommes de terre frites			

## ENTRÉES

### Spécialités Tandoori

<b>MURGI TIKKA</b>	<b>10,90 €</b>	<b>POULET TANDOORI OU CHICKEN WINGS</b>	<b>9,90€</b>
Morceaux de poulet marinés dans une sauce aux épices et grillés au choix		Cuisse de poulet mariné dans une sauce aux épices et grillé (poulet ou chicken wings)	
<b>AGNEAU TIKKA</b>	<b>13,90 €</b>	<b>GAMBAS TANDOORI</b>	<b>19,90 €</b>
Morceaux d'agneau mariné dans une sauce aux épices et grillé		4 pièces de gambas, environ 300gr, ail, gingembre, Tandoori, massala , grillé avec salade	
<b>GRILL MIXTE SPÉCIAL ROYAL BENGALE</b>	<b>24,90 €</b>	<b>SEEKH KEBAB</b>	<b>10,90 €</b>
Agneau, poulet, brochettes de bœuf, gambas, samosa, viande		Viande hachée en forme de long cugare grillé, avec des épices	



## LES GALETTES DE PAIN

<b>NAN NATURE</b> Pâte levée de farine de blé	<b>2,00 €</b>		<b>NAN AU FROMAGE</b> Pâte levée de farine de blé, fourrée au fromage	<b>3,50 €</b>
<b>NAN A L'AIL OU AU GINGEMBRE</b> Pâte levée à l'ail ou au gingembre au choix	<b>4,50 €</b>		<b>NAN 'LE BANGALE'</b> Pâte levée de farine de blé, fourrée avec de la poudre de noix de coco, poudre d'amande, un peu de sucre et un peu de fromage	<b>5,00 €</b>
<b>NAN AU FROMAGE A L'AIL OU AU GINGEMBRE</b> Pâte levée de farine de blé, fourrée à l'ail ou au gingembre avec un peu de fromage	<b>5,00 €</b>		<b>PARATHA</b> Pain à la farine complète, grillé au beurre	<b>3,50 €</b>
<b>SOBJI PARATA</b> Pâte levée, fourrée aux légumes mixtes	<b>5,00 €</b>		<b>KEEMA NAN</b> Pâte levée, fourrée à la viande hachée	<b>5,50 €</b>

## PLATS

AVEC AU CHOIX : DU POULET OU DE LA DINDE OU DU BŒUF OU DE L'AGNEAU OU DU POISSON OU DES CREVETTES  
Crevettes et dindes 1€ de supplément, Agneau 2€ de supplément

<b>CURRY</b> Sauce aux épices mijotés	<b>15,90 €</b>	<b>MADRAS</b> Sauce aux 24 épices	<b>15,90 €</b>
<b>MAKHANI (PLAT TRES DOUX)</b> Sauce tomate avec poudre d'amande, beurre indien et safran	<b>17,90 €</b>	<b>BENGALE</b> Sauce 'maison' avec poudre d'amande, poudre de oistache et gingembre	<b>17,90 €</b>
<b>MASSALA</b> Sauce 'maison' légèrement pimentée, aux épices avec poudre d'amande et et de pistaches	<b>17,90 €</b>	<b>VINDALOO</b> Sauce pimentée à la poudre de cajou et d'amande et pommes de terre	<b>17,90 €</b>
<b>JALFERAZI</b> Sauce mijotée avec oignons, poivrons, curcuma, tomate et coriandre	<b>17,90 €</b>	<b>SHAHI KORMA (PLAT TRES DOUX)</b> Sauce à la crème, poudre d'amande, poudre de coco et de pistache, légèrement sucrée	<b>17,90 €</b>
<b>KOWRAI</b> Oignons, poivrons et tomates sautés à la coriandre avec une sauce maison aux épices	<b>18,90 €</b>	<b>OCEANIEN</b> Filet de saumon Label Rouge, mijoté à la crème fraîche aux épices parfumés au safran et avec une sauce au citron	<b>20,90 €</b>
<b>GALDA CHINGRI MASSALA OU VINDALOO</b> Gambas 16/20 du Bangladesh à la massala ou Vindalo	<b>19,90 €</b>	<b>MURGI OU TITOR TIKKA MASSALA</b> Morceaux de dinde ou de poulet grillés à la sauce oignons et poivrons	<b>17,90 €</b>



## PLATS LÉGUMES

<b>SOBJI CURRY MIXTES</b>	<b>12,90 €</b>	<b>ALOU SAAG</b>	<b>12,90 €</b>
Curry de légumes mixtes, pommes de terre, petits pois, choux fleurs, poivrons verts		Pomme de terre, curry d'épinards avec de la crème	
<b>BAIGAN BORTA</b>	<b>12,90 €</b>	<b>ALO KOPI KORMA ( Plat très doux)</b>	<b>15,90 €</b>
Aubergines cuites au feu de charbon de bois, crème, romatisés aux épices		Choux fleurs, pomme de terre, petits pois, poudre d'amande et de noix de coco, crème, épices douces et légèrement sucrées	
<b>PALAK PANEER (Plat très doux)</b>	<b>12,90 €</b>	<b>DAL MAKANI</b>	<b>12,90 €</b>
Epinards hachés à la crème et aux épices		Lentilles indiennes mijotée au beurre indien	

## PLATS RIZ ET BIRYANIES

<b>BIRYANIE POULET</b>	<b>17,90 €</b>	<b>SOBJI BIRYANIE</b>	<b>16,90 €</b>
Riz basmati au safran, légumes, coriandre fraîche et tomates avec au choix du poulet		Légumes mixtes, riz basmati au safran, poudre d'amande coriandre fraîche	
<b>BIRYANIE DINDE OU BŒUF OU CREVETTES</b>	<b>18,90 €</b>	<b>GALDA CHINGRI BIRYANIE</b>	<b>21,90 €</b>
Riz basmati au safran, légumes, coriandre fraîche et tomates avec au choix de la dinde ou bœuf ou des crevettes		Gambas (16/20) décortiquées, riz basmati au safran, légumes, coriandre fraîche et tomates	
<b>SAGOL BIRYANIE</b>	<b>20,90 €</b>	<b>BIRYANIE SPÉCIAL ROYAL BENGALE</b>	<b>24,90 €</b>
Morceaux d'agneau, riz basmati au safran poudre de noix de cajou, coriandre fraîche		Agneau, bœuf, poulet, riz basmati au safran avec des légumes, coriandre fraîche	
<b>RIZ BASMATI NATURE</b>	<b>4,00 €</b>	<b>RIZ BASMATI AU SAFRAN</b>	<b>5,00 €</b>

## DESSERTS

<b>HALWA SUJI</b>	<b>6,00 €</b>	<b>KULFI</b>	<b>7,50 €</b>
Gâteau de semoule aux fruits secs		Glace indienne maison avec de la cardamome	
<b>PAIACHE</b>	<b>6,90 €</b>	<b>GLACE AU CHOIX : 2 BOULES</b>	<b>5,90 €</b>
Lait, crème fraîche, poudre de pistache et amande, eau de rose		Glace 2 boules ( Parfums saisonniers)	
<b>SORBET AU CHOIX : 2 BOULES</b>	<b>6,90 €</b>	<b>GULAB JAMUN</b>	<b>6,90 €</b>
Sorbet 2 boules (Parfums saisonniers)		Pâtisserie maison à base de lait, en forme de boule trempée dans un sirop au miel	
<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>7,00 €</b>		



## BOISSONS

### Apéritifs

<b>COCKTAIL BENGALE</b>	7,00 €
Liqueur de litchi, alcool de mangue, vodka, martini blanc	
<b>COCKTAIL SANS ALCOOL</b>	5,00 €
Jus de fruits exotiques, de litchi, sirop de rose	
<b>FLUTE DE CHAMPAGNE</b>	9,90 €
<b>VIN MOUSSEUX PÉTILLANT</b>	6,00 €
<b>KIR INDIEN</b> (Vin blanc avec sirop de rose)	4,50 €
<b>KIR CASSIS</b>	4,50 €
<b>RICARD</b>	5,00 €
<b>GIN</b>	5,00 €
<b>VODKA</b>	5,00 €
<b>WHISKY</b>	7,50 €
<b>JACK DANIELS</b>	9,00 €
<b>MARTINI ROUGE/BLANC</b>	5,00 €
<b>PICON BIÈRE</b>	5,50 €
<b>BIÈRE HEINEKEN</b>	5,00 €
<b>BIÈRE</b>	4,50 €
<b>BIÈRE INDIENNE 33CL</b>	7,50 €
<b>1 VERRE DE VIN (1,4 cl)</b>	4,50 €
<b>1 VERRE DE VIN INDIEN</b>	6,00 €
<b>THE GLACE MAISON</b> (avec/sans sirop)	6,00 €
<b>Boissons chaudes</b>	
<b>THÉ INDIEN NATURE</b> (Cardamone)	3,50 €
<b>THÉ A LA MENTHE OU JASMIN, OU GINGEMBRE</b>	3,50 €
<b>OU CITRON</b>	
<b>THÉ ROYAL BENGALE</b>	4,00 €
(Cardamone, gingembre, cannelle, laurier)	
<b>THÉ MASSALA</b>	5,00 €
<b>INFUSION</b>	3,50 €
<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	2,00 €
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2,00 €
<b>CAFÉ DOUBLE OU RALLONGÉ</b>	3,50 €

### Non alcoolisées

<b>VITTEL, BADOIT, PERRIER, EVIAN</b>	6,90 €
1 Litre sauf perrier : 75 cl	
<b>VITTEL, BADOIT, PERRIER, EVIAN</b>	3,90 €
50 cl sauf perrier : 33 cl	
<b>COCA COLA, LIGHT, ZERO</b>	3,90 €
Fanta, Orangina, 7UP (33 cl)	
<b>ICE TEA</b>	3,90 €
1 canette ou 1 verre	
<b>JUS D'ORANGE, ANANAS, MANGUE</b>	3,90 €
<b>LIMONADE</b>	3,90 €
<b>DIABOLO OU AUX SODAS</b>	3,90 €

### Boisson indiennes

<b>LASSI A LA ROSE</b>	7,00 €
(Yaourt, lait, sirop de rose)	
<b>LASSI NATURE</b>	5,00 €
Yaourt, lait	
<b>LASSI SALÉ OU SUCRÉ</b>	5,90 €
(Yaourt, lait, sel)	
<b>LASSI BANANE</b>	7,00 €
(Yaourt, lait, banane)	
<b>LASSI BENGALE</b>	7,00 €
(Yaourt, lait, mangue)	

### Digestifs (Tous les digestifs sont de 2,5cl)

<b>POIRE WILLIAM, MIRABELLE, COGNAC, GE'</b>	6,90 €
<b>LIQUEUR INDIENNE</b>	6,90 €

### Champagnes

La Bouteille (75 cl)	75,00 €
La 1/2 Bouteille (37,5cl)	35,00 €
Champagne Festif (75cl)	85,00 €
Champagne spécial (75cl)	120,00 €
<b>CHAMPENOISE INDIENNE 75 CL</b>	70,00 €
Moins pétillant (Selon disponibilité)	
<b>CHAMPENOISE INDIENNE 37,5 CL</b>	29,90 €
Moins pétillant (Selon disponibilité)	

CAFÉ CREME

4,00 €

## CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

	BTLE 75 cl	1/2 BTLE 37,50 cl
RIESLING	27,90 €	16,90 €
VIN BLANC INDIEN	PROMO 20,90 €	16,90 €
BORDEAUX	25,90 €	

### VINS GRIS ET ROSES

	75cl	37,5cl
CÔTE DE PROVENCE	25,90 €	15,90 €
VIN LOCAL OU DES ENVIRONS	25,90 €	15,90 €
PINOT GRIS	27,90 €	16,90 €
BORDEAUX	25,90 €	
BUZET ROSÉ	25,90 €	15,90 €
PINOT NOIR D'ALSACE ROSÉ	27,90 €	16,90 €
VIN ROSÉ INDIEN	27,90 €	16,90 €

### VINS EN PICHET

	1/2 50cl	1/4 25 cl
BLANC	8,00 €	5,00 €
ROUGE	8,00 €	5,00 €
ROSÉ	8,00 €	5,00 €

### VINS ROUGE

	75cl	37,5cl
VIN ROUGE INDIEN	27,90 €	16,90 €
CÔTE DU RHONE	25,90 €	15,90 €
BORDEAUX	25,90 €	15,90 €
BOURGOGNE/P.NOIR	27,90 €	16,90 €
SAINT EMILION	35,00 €	17,90 €
BUZET ROUGE	25,90 €	15,90 €
PINOT NOIR D'ALSACE	27,90 €	16,90 €

