

# NAMASTE INDE

Restaurant Indien Népalais



5, rue Montespan 91000 Evry-Courcouronnes

01 64 97 86 45

[2namaste.inde@gmail.com](mailto:2namaste.inde@gmail.com)

[www.namaste-inde.fr](http://www.namaste-inde.fr)

Parking privé





## Aperitifs

COCKTAIL MAISON 12 cl	6,50 €
KIR 12 cl	5,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	9,50 €
KIR ROYAL 12 cl	9,50 €
AMERICANO 9 cl	6,50 €
GIN, WODKA 4 cl	6,50 €
RICHARD, PASTIS 5 cl	6,50 €
PORTO, CAMPARI, SUZE 9 cl	6,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC 9 cl	6,50 €

## Whiskies

WHISKY J&B 5 cl	6,50 €
RHUM BLANC OU AMBRE 5 cl	6,50 €
JOHNNY WALKER RED LABEL 5 cl	7,00 €
JOHNNY WALKER BLACK LABEL 5 cl	7,50 €
CHIVAS REGAL 5 cl	8,50 €
JACK DANIELE'S 5 cl	7,00 €

## Bieres

CARLSBERG 33 cl	5,00 €
HEINEKEN 33 cl	5,00 €
KINGFISHER (INDIENNE) 33 cl	6,00 €
HIMALYAN (NEPALAISE) 33 cl	6,00 €

## Digestifs

GRAND MARNIER 4 cl	6,50 €
COINTREAU 4 cl	6,50 €
MARIE BRIZARD 4 cl	6,50 €
CALVADOS 4 cl	6,50 €
POIRE WILLIAM 4 cl	6,50 €
BAILEYS IRISH CREAM 4 cl	6,50 €
GET 27 4 cl	6,50 €
GET 31 4 cl	6,50 €
COGNAC, ARMAGNAC 4 cl	6,50 €
DIGESTIF NÉPALAIS 4 cl	6,50 €
DIGESTIF INDIEN 4 cl	6,50 €

## Champagnes

CHAMPAGNE 75 cl	55,00 €
CHAMPAGNE POMMERY 75 cl	75,00 €
CHAMPAGNE MOET & CHANDON 75 cl	105,00 €

## Eaux et Sodas

VITTEL, BADOIT, EVIAN 100 cl	5,50 €
VITTEL, BADOIT, EVIAN 50 cl	3,60 €
SAN PELLIGRINO 100 cl	6,90 €
SAN PELLIGRINO 50 cl	3,60 €
PERRIER 33 cl	3,60 €
COCA NORMAL, COCA ZERO -- cl	3,60 €
ORANGINA -- cl	3,60 €
ICE TEA 25 cl	3,60 €
SCHWEPPES 25 cl	3,60 €
OASIS 33 cl	3,60 €

## Sans Alcool

COCKTAIL FRUITS EXOTIQUES 12 cl	6,00 €
---------------------------------	--------

## Boissons Indiennes

LASSI A base de yaourt fait maison	
LASSI MANGUE OU ROSÉ	5,00 €
LASSI BANANE OU POMME	5,00 €
LASSI NATURE OU SALÉ OU SUCRÉ	4,50 €
NIMBU PANI A base de citron pressé	4,50 €

## Boissons Classiques

JUS D'ORANGE 25 cl	3,90 €
JUS D'ANANAS 25 cl	3,90 €
JUS DE MANGUE Façon indienne 33cl	3,90 €
JUS DE POMME 25 cl	3,90 €

## Boissons Chaudes

THÉ MENTHE FRAIS	4,50 €
THÉ JASMIN	4,50 €
INFUSION MENTHE OU VERVEINE	4,50 €
INFUSION CAMOMILLE OU TILLEUL	4,50 €
TILLEUL MENTHE, VERVEINE MENTHE	4,50 €
THÉ NATURE	3,50 €
THÉ INDIEN AU LAIT OU SANS LAIT	5,00 €
CAFÉ, DÉCAFEINÉ	2,50 €
IRISH CAFÉ	9,00 €
CAFÉ NOISETTE	2,50 €
CAFÉ AU LAIT	3,50 €
CAFÉ ALLONGÉ	3,00 €



## Entrees froides

**PRAWN CHAT** 7,50 €  
Salade de crevettes à l'indienne

**CHICKEN CHAT** 7,50 €  
Salade de poulet à l'indienne

**RAITA** 6,50 €  
Crudités émincées au yaourt fait maison

**CREVETTE RAITA** 7,50 €  
Crudités émincées au yaourt fait maison avec des crevettes

## Soupes

**DALL SOUPES** 7,50 €  
Soupe de lentilles parfumée à la coriandre fraîche

**CHICKEN SOUP** 7,50 €  
Soupe de poulet parfumée au gingembre

## Pains Indiens

**NAAN NATURE** 2,50 €  
Galette de farine de blé au levain

**CHEESE NAAN** 4,00 €  
Galette de farine de blé au levain fourrée au fromage

**CHEESE NAAN EPICE** 5,00 €  
Pâte à pain levée fourrée au fromage, piment vert, coriandre, cumins et oignons

**TANDOORI ROTI** 2,50 €  
Galette de farine complète sans levain

**KEEMA NAAN** 6,50 €  
Nan farci de viande hachée d'agneau avec une touche d'oignons et coriandre

**GARLIC CHEESE NAAN** 5,00 €  
Galette de farine de blé farcie à l'ail

**NAMASTE NAN** 6,50 €  
Galette de farine de blé farcie au fromage, poulet tikka avec oignons, ails et coriandre

**WOO** 7,50 €  
Pains Népalais, Galette de lentilles.  
Spécialité du chef

## Legumes

**SAMOSSA LEGUMES** 6,00 €  
Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices

**SAMOSSA AGNEAU** 7,50 €  
Feuilleté de viande d'agneau hachée coriandre et ses épices

**MIXED PAKORA** 7,00 €  
Beignets d'oignon, aubergine et pommes de terre

**JINGA PAKORA** 9,00 €  
Beignets de crevette à la farine de pois chiche

**MOMO** 11,00 €  
Ravioles de viande ou légumes préparées aux épices népalais Spécialité du Katmandou

## Entrees Chaudes

**POULET TANDOORI** 7,50 €  
Cuisses de poulet marinées dans une sauce au yaourt, épicée puis cuites en brochettes

**MALAI CHICKEN TIKKA** 8,50 €  
Blancs de volailles dorés au Tandoor avec des aromates

**AGNEAU BARA KABAB** 9,50 €  
Jarret d'agneau mariné dans une sauce au yaourt, épices puis cuit au Tandoor

**AGNEAU TIKKA** 9,50 €  
Gigot d'agneau légèrement mariné aux épices puis cuits au charbon de bois

**SEEKH KEBAB** 9,50 €  
Gigot d'agneau finement haché avec des herbes fraîches et de la coriandre

**SAUMON TIKKA** 11,50 €  
Saumon mariné aux épices et aux citrons cuit dans le tandoor

**GAMBAS TANDOORI** 19,50 €  
Gambas marinées et grillées au Tandoor - 4 pièces

**MIX GRILL** 20,00 €  
Assortiment de poulet de saumon d'agneau et de gambas grillés au Tandoor



## Plat Poulet

### CHICKEN TIKKA MASSALA 12,50 €

Blanc de poulet grillé au Tandoor, mijoté dans une sauce tomate et aux épices au curry

### BUTTER CHICKEN 12,50 €

Blanc de poulet grillé au Tandoor, servie dans une sauce aux tomates sucrée aux amandes épices et beurre

### CHICKEN KORMA 12,50 €

Désossé de volaille mariné avec de la crème fraîche, des fruits secs et noix de cajou

### CHICKEN SAAGWALA 12,50 €

Curry de poulet aux épinards hachés et des épices

### CHICKEN BAIGANWALA 13,00 €

Curry de viande de poulet avec des aubergines

### CHICKEN CHILLY 13,50 €

Désossé de volaille parfumé aux aromates et mélangé dans une sauce aux tomates, coriandre, oignon et poivrons, spécialité du Népal

### CHICKEN VINDALOO 12,50 €

Poulet moyennement épicé à la sauce vindaloo avec des pommes de terre

### CHICKEN MADRAS 12,50 €

Poulet marinés dans des épices vertes cuits à feu très doux, spécialité du Madras

### CHICKEN 65 13,50 €

Poulet grillé et mariné avec des épices vertes, yaourt, citron, farine de maïs. Un plat indien très populaire, épicé et croustillant.

### HEA YU LAA 14,50 €

Curry de viande de canard aux épices vertes cuits à feu très doux, spécialité du Népal

### KHA YU CHWOYELAA 13,50 €

Viandes de poulet marinées à la tradition Népalaise, Spécialité du Katmandou

## Plat Nouilles

### CHICKEN CHAW CHAW 16,00 €

Nouilles sautées au poulet et aux épices Népalais

### AGNEAU CHAW CHAW 18,00 €

Nouilles sautées à l'agneau et aux épices Népalais

### KATHMANDU CHAW CHAW 20,00 €

Nouilles sautées avec des crevettes, poulets, agneaux, oeuf et légumes et aux épices Népalais

## Plat Agneau

### AGNEAU MADRAS 14,00 €

Dés d'agneau marinés dans des épices vertes cuits à feu très doux, spécialité de Madras

### AGNEAU ROGAN JOSH 14,00 €

Curry de gigot d'agneau, spécialité du chef

### AGNEAU KASHMIRI KOFTA 14,00 €

Boulettes d'agneau à la crème cuites dans une sauce à base de noix de cajou

### AGNEAU SHAHI KORMA 14,00 €

Cubes d'agneau désossé avec de la crème fraîche, des fruits secs et noix de cajou

### AGNEAU SAAGWALA 14,00 €

Curry de viande d'agneau et épinards hachés

### AGNEAU BAIGANWALA 14,50 €

Curry de viande d'agneau avec des aubergines

### AGNEAU VINDALOO 14,00 €

Agneau désossé à la sauce vindaloo légèrement épicés et pommes de terre, spécialité du sud de l'Inde

### AGNEAU TIKKA MASALA 15,00 €

Gigot d'agneau légèrement mariné aux épices puis cuit au Tandoor

### TRAVEN KARELA 14,50 €

Jarret d'agneau à la sauce tomate, oignons, gingembre et ses épices

## Riz Basmati

### RIZ AU SAFRAN 3,00 €

### KASHMIRI PULAO 5,00 €

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané avec des raisins et noix de cajou

### MATAR PULAO 5,00 €

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, accompagné de petits pois tendres

### JERRA PULAO 5,00 €

Riz au cumin

### LEMON RICE 6,50 €

Riz au citron, spécialité du sud de l'Inde

### BHUTE YANA TAGOU JAA 6,50 €

Riz sauté avec des légumes aux épices, spécialité du Népal

La sauce Madras est une sauce indienne épicée originaire de la région de Madras en Inde du Sud



## Plat Vegetarien

<b>BAIGAN BHARTA</b>	10,50 €
Fondue d'aubergines aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches, succulente spécialité maison	
<b>VEGETABLE SHAHI KORMA</b>	10,50 €
Manichére de légumes aux épices vertes et coriandre préparée à la manière du nord de l'Inde	
<b>PALAK PANEER</b>	10,50 €
Epinards hachés à l'indienne, préparés avec des cubes de fromage maison cuit et des épices vertes	
<b>PANEER TIKKA MASALA</b>	12,00 €
Cubes de fromages maison cuit au Tandoor puis mijoté dans une sauce tomate et ses épices, Spécialité du Nord de l'Inde	
<b>DAAL TARKA</b>	10,50 €
Traditionnel curry de lentilles	
<b>DAAL MAKHANI</b>	10,50 €
Lentilles noires, coriandre, beurre et ses épices. Spécialité du Punjab	
<b>MIXED VEGETABLE</b>	10,50 €
Assortiment de légumes verts et coriandre aux épices	
<b>KATAR YU TARKARI</b>	12,00 €
Déllice de jacquier au curry avec des épices	

## Plat Biryani

<b>MUTTON BIRYANI</b>	16,00 €
Riz mijoté à la viande d'agneau et ses épices	
<b>CHICKEN BIRYANI</b>	15,00 €
Riz mijoté à la viande de poulet et ses épices	
<b>CREVETTES BIRYANI</b>	16,00 €
Riz cuit avec crevettes et ses épices	
<b>VEGETABLE BIRYANI</b>	13,00 €
Riz cuit avec légumes verts, amandes, raisins safranés et coriandre fraîche	
<b>NAMASTE SHAHI BIRYANI</b>	19,50 €
Avec poulet, crevettes, agneau et gambas mélange subtil de riz basmati safrané dans une sauce d'épice, amandes, noix de cajou, et raisins plat préférés de maharaja	

## Plat Poisson

<b>MACHALI TIKKA MASALA</b>	16,00 €
Saumon mariné, grillé, préparé dans une sauce, oignon avec tomate aux épices	
<b>ROYAL SAUMON HARA</b>	16,00 €
Saumon mariné, grillé, préparé dans une sauce aux épices vertes le tout délicatement aromatisé	
<b>GAMBAS A L'INDIENNE</b>	19,50 €
Gambas grillées et servies dans une sauce massala relevée au gingembre, menthe à la façon indienne	
<b>GAMBAS KORMA</b>	20,00 €
Gambas cuit dans une sauce subtile d'épices avec noix cajou au creme	
<b>CREVETTES KORMA</b>	14,00 €
Crevettes cuits dans une sauce subtile d'épices avec noix de cajou à la crème	
<b>CREVETTES MASALA</b>	14,00 €
Crevettes cuites dans une sauce, Spécialité de la region de Madras	
<b>CREVETTES BAIGANWALA</b>	14,00 €
Curry de crevettes avec l'aubergine	
<b>POISSON BENGALI</b>	13,50 €
Filet de poisson finement relevé d'une bonne pointe d'ail et de gingembre, coriandre fraîche, Spécialité du Kolkata (West Bengal)	
<b>POISSON MADRAS</b>	13,00 €
Poisson cuits dans une sauce Madras	

## Menu Express

midi uniquement

12,00 €

## Menu Affaire

midi uniquement

17,00 €

### Entrees au choix

#### Fish Pakora

Beignets de poisson

#### Baingan Pakora

Beignets d'aubergine à la farine de pois chiches et d'épices

#### Raita

Crudités émincées au yaourt fait à la maison

#### Salade Verte

Concombre, tomate, mais

#### Supplément Nan Nature

ou Chesse Naan 2,50 €

### Plat Principal au choix

#### Dall Tarka

Traditionnel curry de lentilles

#### Chicken Masala

Poulet mijoté dans une sauce au curry

#### Mixed Vegetables

Assortiment de légumes verts et coriandre aux épices

#### Fish Massala

Curry de poisson

Servi avec du Riz Basmati au safran

### Entrees au choix

#### Prawn Chaat

Salade de crevettes à l'indienne

#### Mixed Pakora

Beignets d'oignon, aubergine et pommes de terre

#### Raita

Crudités émincées au yaourt fait maison

#### Samossa Légumes

Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices

#### Chicken Tandoori

Cuisses de poulet marinées dans une sauce au yaourt, épicée puis cuites en brochettes Supplément 2,00 €

#### Supplément Nan Nature

ou Chesse Naan 2,50 €

### Plat Principal au choix

#### Fish Bengali

Filet de poisson relevé avec de l'ail, du gingembre et de l'ail

#### Chicken Tikka Masala

Blanc de poulet grillé au Tandoor, mijoté dans une sauce tomate et ses épices curry

#### Daal Makhani

Lentilles noires, coriandre, beurre et ses épices. Spécialité du Punjab

#### Agneau Rogan Josh

Supplément 2,00 €

Servi avec du Riz Basmati au safran

### Dessert au choix

#### Sorbet (2 boules au choix)

Citron, noix de coco, fruit de la passion, mangue, vanille, ananas, pistache, chocolat, nougat

#### Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharanis roulées dans un sirop au zeste d'orange



## Menu Tradition

midi et soir

23,00 €

### Entrees au choix

#### Chicken Tandoori

Cuisses de poulet marinées dans une sauce au yaourt, épicée puis cuites en brochettes

#### Prawn Chaat

Salade de crevettes à l'indienne

#### Aubergines Pakora

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches

#### Oignon Bhaja

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches

Servi avec un Naan Nature

Supplément Cheese Nan 2,50 €

### Plat Principal au choix

#### Fish Bengali

Filet de poisson finement relevé d'une bonne pointe d'ail et de gingembre, coriandre fraîche

#### Chicken Korma

Désossé de volaille mariné dans les épices vertes, cuit au feu doux, spécialité du chef

#### Agneau Rogan Josh

Curry de gigot d'agneau, spécialité du chef

#### Vegetable Shahi Korma

Manichère de légumes aux épices vertes et coriandre préparée à la manière du nord de l'Inde

#### Daal Tarka

Traditionnel curry de lentilles

Servi avec du Riz Basmati au safran

### Dessert au choix

#### Sorbet (2 boules au choix)

Citron, noix de coco, fruit de la passion, mangue, vanille, ananas, pistache, chocolat, nougat

#### Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharanis roulées dans un sirop au zeste d'orange

#### Halwa Indien

Gâteau de semoule

#### Kheer

Riz au lait

## Menu Decouverte

midi et soir

29,00 €

### Entrees au choix

#### Saumon Tikka

Saumon mariné aux épices et aux citrons cuit dans le tandoor

#### Malai Chicken Tikka

Blancs de volailles dorés au Tandoor avec des aromates

#### Sheekh Kebab

Gigot d'agneau finement haché avec des herbes fraîches et de la coriandre

#### Samossa Légumes

Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices

Servi avec un Chesse Nan

### Plat Principal au choix

#### Chicken Saagwala

Curry de poulet aux épinards hachés et des épices

#### Crevettes Masala

Crevettes cuites dans une sauce, Spécialité de la région de Madras

#### Agneau Shahi Korma

Cubes d'agneau désossé avec de la crème fraîche et des fruits secs

#### Mix Vegetables

Assortiment de légumes verts et coriandre aux épices

#### Daal Makhani

Lentilles noires, coriandre, beurre et ses épices. Spécialité du Punjab

Servi avec du Riz Basmati au safran

### Dessert au choix

#### Sorbet (2 boules au choix)

Citron, noix de coco, fruit de la passion, mangue, vanille, ananas, pistache, chocolat, nougat

#### Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharanis roulées dans un sirop au zeste d'orange

#### Pista Kulfi

Glace indienne au lait, pistache et cardamome

#### Kheer

Riz au lait



# Menu Thali

midi uniquement

**15,00 €**

## Entrées au choix

### Aubergine Pakora

Beignets d'aubergines à la farine  
de pois chiches

### Samossa Légumes

Feuilleté de pommes de terre et petits pois,  
coriandre et ses épices

### Oignon Bhaja

Beignets d'oignons à la farine  
de pois chiches

### Fish Fry

Poisson sautée

**Servi avec du Raita**

**Supplément Cheese Naan 2,50 €**

## Plat Principal au choix

### Chicken Namaste

Curry de poulet

### Fish Curry

Filet de poisson  
à la Bengali

### Lamb Curry

Curry  
d'agneau

### Daal

Traditionnel curry de lentilles

**Servi avec du Riz Basmati**

## Dessert au choix

### Halwa Indien

Gâteau à base  
de semoule

### Hot Gulab Jamun

Fantaisies chaudes des Maharanis roulées dans  
un sirop au zeste d'orange

### Kheer

Riz au lait

**Accompagné avec du Vin**

Rouge ou Rosé ou Blanc





# Menu Namaste

midi et soir

**39,00 €**

## Entrees au choix

### Gambas Tandoori (3 pièces)

Gambas marinées et grillées au Tandoor

### Jhinga Pakora

Beignets de crevettes à la farine de pois chiches

### Mixed Pakora

Beignets d'oignon, aubergine et pommes de terre

### Agneau Tikka

Gigot d'agneau mariné aux épices et cuit au Tandoor

### Saumon Tikka

Saumon mariné aux épices et aux citrons cuit dans le tandoor

**Servi avec un Cheese Nan ou Namaste Nan**

## Plat Principal au choix

### Mutton Tikka Masala

Gigot d'agneau légèrement mariné aux épices puis cuit au Tandoor

### Butter Chicken

Blanc de poulet grillé au Tandoor servie dans une sauce aux tomates, amandes, épices et beurre

### Crevette Korma

Crevettes cuit dans une sauce aux épices avec noix de cajou à la crème

### Fish Madras

Poisson cuit dans une sauce Madras

### Namaste Shahi Biryani

Riz basmati safrané dans une sauce aux épices, amandes, noix de cajou et raisins. Avec du poulet, crevettes, agneau

### Baignan Bharta

Fondue d'aubergines saupoudrée d'herbes fraîches

**Servi avec du Riz Safran au Kashmiri Pulao**

## Dessert au choix

**Au choix à la carte sauf Yomari**

## Carte des vins

### VINS INDIENS

GROVERS ROUGE, ROSÉ  
LA RESERVE

Bouteille	1/2 Bouteille
28,00 €	18,00 €
32,00 €	

### VINS ROUGES A.O.P. (BORDELAIS)

BORDEAUX  
CHATEAU MALBEC  
LANDE DE POMEROL  
CHATEAU LA PERVENCHE  
SAINT EMILION GRANDE SOMMELLERIE  
SAINT EMILION GRAND CRU  
CHATEAU LA CROIX MONTLABERT  
HAUT MEDOC CHATEAU D'ARCINS

Bouteille	1/2 Bouteille
22,00 €	14,00 €
28,00 €	
27,00 €	16,00 €
36,00 €	
32,00 €	18,00 €

### VINS ROUGES A.O.P. (BOURGOGNE)

HAUTES COTES DE BEAUNE  
DOMAINE THÉVENOT  
MERCUREY DOMAINE SUREMAIN  
POMMARD DOMAINE GERMAIN

Bouteille	1/2 Bouteille
29,00 €	17,00 €
35,00 €	
46,00 €	

### VINS ROUGES A.O.P. (VALLÉE DE LA LOIRE) Bouteille 1/2 Bouteille

TOURAIN GAMAY	21,00 €	14,50 €
DOMAINE BELLEVUE	24,00 €	15,00 €
SAUMUR CHAPIGNY		
DOMAINE LE MÉRAIBELLES		
SANCERRE LES ROCHETTES	32,00 €	

### VINS ROUGES A.O.P. (VALLÉE DU RHONE) Bouteille 1/2 Bouteille

COTE DU RHONE	21,00 €	15,00 €
SEIGNEUR DE LAUDUN		
CHATEAUNEUF DU PAPE	35,00 €	21,00 €
DOMAINE DU REMPART		

### VINS ROUGES A.O.P. (BEAUJOLAIS)

Bouteille	1/2 Bouteille
BEAUJOLAIS VILLAGES	19,00 € 13,00 €
DOMAINE DE LA MÉSANGE BLEUE	
BROUILLY DOMAINE CHETELAN	23,00 € 14,50 €

### VINS BLANCS A.O.P. (VALLÉE DE LA LOIRE) Bouteille 1/2 Bouteille

MUSCADET SUR LIE	21,00 €	15,00 €
CHATEAU DE L'HYVERNIÈRE		
SANCERRE LES ROCHETTES	29,00 €	18,00 €

### VINS BLANCS A.O.P. (BOURGOGNE)

Bouteille	1/2 Bouteille
CHABLIS	
DOMAINE DU COLOMBIER	32,00 € 19,00 €

### VINS BLANCS A.O.P. (ALSACE)

Bouteille	1/2 Bouteille
ALSACE	
RIESLING CAVE DE TURCKHEIM	25,00 € 15,00 €

### VINS ROSES A.O.P. (COTES DE PROVENCE) Bouteille 1/2 Bouteille

LE RELAIS	21,00 €	13,00 €
BANDOL LES ADRETS	28,00 €	16,00 €

### VINS ROSES A.O.P. (VALLÉE DU RHONE) Bouteille 1/2 Bouteille

TAVEL CHATEAU MANISSY	27,00 €	18,00 €
-----------------------	---------	---------

### VINS ROSES A.O.P. (VALLÉE DE LA LOIRE) Bouteille 1/2 Bouteille

SANCERRE LES ROCHETTES	28,00 €	17,00 €
ALSACE		
PINOT NOIR CAVE DE TURCKHEIM	26,00 €	16,00 €

### VINS EN PICHET 50CL

	Prix
ROUGE	12,00 €
ROSÉ	12,00 €
BLANC	12,00 €

### VINS EN PICHET 25CL

	Prix
ROUGE	7,00 €
ROSÉ	7,00 €
BLANC	7,00 €

### VINS EN PICHET 12CL

	Prix
ROUGE	4,50 €
ROSÉ	4,50 €
BLANC	4,50 €