



RESTAURANT

Jay Nepal

Spécialités Népalaises, Indiennes et Himalayennes

Buffet à midi

avec dessert :

lychee ou vanille crème glacée
DU LUNDI AU VENDREDI

Buffet at lunch

with dessert :

lychee or ice cream vanilla
MONDAY TO FRIDAY

 *If you are a vegan lover, we kindly request that you consult with our colleagues before placing your order, please !*

*Nous pouvons aussi préparer les plats en version végane,
merci de nous en informer.*

Bon appétit !

Allergènes / Allergens

1. Céréales contenant du gluten et des produits dérivés
a. Blé / b. Seigle / c. Orge / d. Avoine / e. Epeautre / f. Kamut
2. Arachides et produits dérivés
3. Noix et produits dérivés -
a. Noix de Cajou / b. Noisettes / c. Noix / d. Amandes / e. Noix de pécan / f. Noix de Brésil / g. Pistaches / h. Noix de macadamia / i. Noix de coco
4. Œufs et produits dérivés
5. Poisson et produits dérivés
6. Soja et produits dérivés
7. Lait, lactose et produits dérivés
8. Crustacés et produits dérivés
9. Mollusques et produits dérivés
10. Céleri et produits dérivés
11. Moutarde et produits dérivés
12. Graines de sésame et produits dérivés
13. Lupine et produits dérivés
14. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/ kg ou à 10 mg/ litre exprimées en So₂

1. Cereals containing gluten and related products
a. Wheat / b. Rye / c. Barley / d. Oats / e. Spelled / f. Kamut
2. Peanuts and derived products
3. Walnuts and products thereof -
a. Cashew nuts / b. Hazelnuts / c. Nut / d. Almonds / e. Pecan / f. Brazil nuts / g. Pistachios / h. Macadamia nuts / i. Coconut
4. Eggs and products thereof
5. Fish and fish products
6. Soybeans and their products
7. Milk, lactose and related products
8. Crustaceans and related products
9. Molluscs and related products
10. Celery and related products
11. Mustard and products thereof
12. Sesame seeds and derived products
13. Lupine and related products
14. Sulfur dioxide and sulfites at concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as So₂

SOUPES / SOUPS

Soupe de style indien / népalaise préparée avec des ingrédients frais et des épices.

• Indian / Nepalese style soup prepared with fresh ingredients and spices.

1.	DAAL SOUP (LENTILLES / LENTILS)	6,7	6,90 €
2.	VEGETABLE SOUP	1a,6	6,90 €
3.	CHICKEN SOUP	1a,6	7,50 €
4.	PRAWNS SOUP	1a,6,8	9,10 €
5.	MUSHROOM SOUP	1a,6	6,80 €

LES ENTRÉES (8, 12, 16) SONT SOUVENT SERVIES AVEC UNE SAUCE COCO, DE TAMARIN OU DE PIMENT
STARTERS ARE OFTEN SERVED WITH COCONUT SAUCE (8, 12, 16) OR TAMARIND OR CHILI

ENTRÉES / STARTERS

6.	VEGETABLE SAMOSA	1a,6	8,50 €
Triangles de pâte fourrés avec légumes, fines herbes et frits • Triangle shaped dough filled with herbs and deep fried			
7.	TARKARI TIKKI	6	7,50 €
Légumes panés à la farine de lentilles et frits • Chopped vegetables mixed with gram flour and deep fried			
8.	MAKAI TIKKI	6	7,50 €
Maïs haché mélangé à la farine de lentilles et frit • Chopped corn mixed with gram flour and deep fried			
9.	PYAJ BHAJEE	6	7,50 €
Oignons mélangés avec les lentilles et frits • Slices of onion coated in gram flour and Indian spices and then deep fried			
10.	PANEER SEVAI	1a,6,7	8,50 €
Fromage blanc pané à la farine de lentilles et frit • Home-made cottage cheese coated in gram flour and then deep fried			
11.	KHURSANI PARA 	6	7,50 €
Piments verts fourrés avec pommes de terre, épices et frits • Green chili peppers stuffed with spiced mashed potatoes and deep fried			
12.	DAHI RAITA	7	7,50 €
Yaourt au concombre et tomates • Yoghurt blended with cucumber and tomato			
13.	MIXED SALAD	7	7,80 €
Salade verte, concombre, carottes, oignons, tomates, fromage et sauce maison • Salad prepared with lettuce, cucumber, carrots, onions, tomatoes, cottage-cheese and home-made sauce			
14.	CHICKEN TIKKA SALAD	7	10,50 €
Salade de poulet grillé • Traditional salad served with grilled chicken (Chicken Tikka)			
15.	MEAT SAMOSA	1a,6	8,90 €
Triangles de pâte fourrés avec agneau haché, fines herbes et frits • Triangle shaped dough filled with minced lamb, herbs and deep fried			
16.	LAMB SEEKH KABAB	4	9,50 €
Saucisses d'agneau haché, fines herbes et grillé au four d'argile • Minced lamb blended with Indian spices and grilled in clay oven			
17.	JHINGA TILWALA	6,8,12	9,90 €
Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame et frits • Prawns marinated and coated with sesame seeds and then deep fried			
18.	CHICKEN LOLLIPOP	1a,6	8,50 €
Ailes de poulet marinées aux épices, panées à la farine de lentilles et frites • Chicken wings coated in gram flour and Indian spices and then deep fried			
19.	MACHA MALEKHU	1a,5,6	8,50 €
Filet de poisson aux épices, pané à la farine de lentilles et frit • Fish fillet marinated with spices, coated with gram flour and deep fried			
20.	CALAMARI FRIED	1a,6,9	10,00 €
Calamar pané à la farine et frit • Pieces of squid rings coated with flour and fried			
21.	MIXED STARTER (pour 2 personnes / 2 persons)	1a,4,5,6,7,8	19,50 €
Assortiment de poulet, scampis, agneau et légumes • Various starters (chicken, prawns, lamb, and vegetables)			
22.	KIDS MENU	1a,3,6,7	12,50 €
Menu préparé spécialement pour les enfants avec du poulet Korma, Lollipop, frites, riz et dessert • Menu specially prepared for children with mild chicken korma, chicken lollipop, French fries, rice and dessert			

LES PLATS SONT SERVIS AVEC RIZ SAFRAN OU RIZ BLANC
THE DISHES ARE SERVED WITH SAFFRON RICE OR WHITE RICE

PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|--|-----|---------|
| 23. ALOO GOBI MASALA | 6,7 | 17,50 € |
| Pommes de terre et choux-fleurs cuits dans une sauce masala
• Potatoes and cauliflower cooked in masala sauce | | |
| 24. BAINGAN BHAJEE | 6,7 | 17,50 € |
| Aubergines marinées aux épices et préparées avec gingembre, ail et tomates fraîches • Fresh eggplant cubes marinated with spices and prepared with ginger, garlic and fresh tomatoes | | |
| 25. BAINGAN BHURTA | 6 | 17,80 € |
| Aubergines grillées puis hachées et cuites avec oignons et gingembre • Freshly grilled eggplant chopped and cooked with onions, garlic ginger and fresh tomato | | |
| 26. CHANA MASALA | 6,7 | 16,50 € |
| Pois chiches cuits dans une sauce masala • Chickpeas cooked in masala sauce | | |
| 27. DAAL TARKA | 6 | 16,50 € |
| Lentilles jaunes cuites avec oignons, tomates, ail et gingembre • Yellow lentils cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger | | |
| 28. BHINDY MASALA | 6 | 17,80 € |
| Gombo cuit avec tomates, ail, gingembre • Okra cooked with fresh tomato, garlic, and ginger | | |
| 29. SABJEE KOFTA | 6,7 | 17,80 € |
| Boulettes de légumes et fruits secs frites et cuites dans une sauce indienne spéciale • Vegetable dumplings cooked in mild special Indian sauce | | |
| 30. MUTTER PANEER | 6,7 | 17,80 € |
| Fromage frit et petits pois cuits dans une sauce indienne spéciale • Homemade cottage-cheese cooked and green peas cooked in special Indian sauce | | |

CURRY

Ce plat est cuit dans une sauce faites de purée d'oignons, de tomates, gingembre, ail, beurre, crème et diverses épices indiennes sélectionnées. • The dish is cooked in onion and tomato puree sauce with ginger, garlic, butter, cream and various selected Indian spices.

- | | | |
|-------------------------|---------|---------|
| 31. MIX VEGETABLE CURRY | 6,7 | 17,50 € |
| 32. CHICKEN CURRY | 6,7 | 20,00 € |
| 33. LAMB CURRY | 6,7 | 21,50 € |
| 34. BEEF CURRY | 6,7 | 20,50 € |
| 35. FISH CURRY | 4,5,6,7 | 20,50 € |
| 36. PRAWNS CURRY | 6,7,8 | 21,50 € |

TIKKA MASALA

Ce plat est préparé avec de la viande ou des légumes grillés avec oignons, purée de tomates, jus de citron, piment, beurre, crème et aux épices indiennes particulières spéciales. • The dish is cooked with meat or vegetables tandoor-grilled in onion and tomato puree sauce, lemon juice, capsicum, butter, cream and special select Indian spices.

- | | | |
|--------------------------|---------|---------|
| 37. CHICKEN TIKKA MASALA | 6,7 | 21,80 € |
| 38. LAMB TIKKA MASALA | 6,7 | 23,50 € |
| 39. FISH TIKKA MASALA | 4,5,6,7 | 22,50 € |
| 40. PRAWNS TIKKA MASALA | 6,7,8 | 23,50 € |
| 41. PANEER TIKKA MASALA | 6,7 | 21,50 € |

JALFREZI

Ce plat est préparé avec des morceaux de viande avec oignons, tomates, piments et les piments verts.

• The dish is cooked with pieces of meat in onion, tomatoes, capsicum and green chilies. This food is usually spicy ranging from medium hot to extra hot.

- | | | |
|----------------------|-----|---------|
| 42. CHICKEN JALFREZI | 6,7 | 21,50 € |
| 43. LAMB JALFREZI | 6,7 | 23,50 € |

BHUNA

Ce plat est préparé en ajoutant de la viande avec des épices, oignons, gingembre et de l'ail puis cuit dans son propre jus. • *This dish is cooked by adding meat to the spices, onions, ginger, garlic and then cooked in its own juices.*

44.	LAMB BHUNA	6,7	23,50 €
45.	BEEF BHUNA	6,7	22,50 €
46.	PRAWNS BHUNA	6,7,8	23,50 €

KADHAI

Ce plat est préparé avec oignons, gingembre, ail, tomates, piments et champignons avec du fromage cottage, végétal ou cottage approprié. • *The dish is cooked with onions, ginger, garlic, tomato, capsicum and mushroom along with suitable meat, vegetable or cottage cheese.*

47.	PANEER KADHAI	6,7	20,50 €
48.	MUSHROOM KADHAI	6,7	17,50 €
49.	CHICKEN KADHAI	6,7	21,50 €
50.	LAMB KADHAI	6,7	23,50 €
51.	BEEF KADHAI	6,7	22,50 €

SAAGWALA

Ce plat à base d'épinards est cuit avec des morceaux de viande, de pommes de terre ou de fromage cottage. • *The dish is spinach based dish cooked along with pieces of meat, potatoes or cottage-cheese.*

52.	ALOO SAAGWALA	6,7	17,50 €
53.	PANEER SAAGWALA	6,7	19,50 €
54.	CHICKEN SAAGWALA	6,7	21,50 €
55.	LAMB SAAGWALA	6,7	23,50 €
56.	BEEF SAAGWALA	6,7	22,50 €
57.	PRAWNS SAAGWALA	6,7,8	21,50 €

MANGO

Ce plat est cuit dans une sauce chutney de mangue et diverses épices indiennes avec de la viande ou du poisson et garni de mangue fraîche. • *This dish is cooked in mango chutney and various Indian spices with meat or fish and garnished with fresh mango.*

58.	CHICKEN MANGO	6,7	21,50 €
59.	LAMB MANGO	6,7	23,50 €
60.	BEEF MANGO	6,7	22,50 €
61.	PRAWNS MANGO	6,7,8	21,50 €

DAHIWALA

Ce plat, à la viande ou au poisson, est cuit dans la sauce au yaourt avec des diverses d'épices indiennes sélectionnées. • *This dish is cooked in yoghurt sauce with varieties of meat, fish and selected Indian spices.*

62.	CHICKEN DAHIWALA	3a,6,7	21,50 €
63.	LAMB DAHIWALA	3a,6,7	23,50 €
64.	BEEF DAHIWALA	3a,6,7	22,50 €
65.	PRAWNS DAHIWALA	3a,6,7,8	21,50 €

VINDALOO

Ce plat est préparé avec des morceaux de viande et de la menthe, jus de citron, gingembre, ail et diverses épices. • *This dish is cooked with meat pieces in mint, lemon juice, ginger, garlic and various other spices.*

66.	CHICKEN VINDALOO	6,7	21,50 €
67.	LAMB VINDALOO	6,7	22,50 €
68.	BEEF VINDALOO	6,7	21,80 €
69.	PRAWNS VINDALOO	6,7,8	23,50 €

GULKHAR

Ce plat est préparé en dès de viande avec du chili vert, champignons, feuilles de curry et de la sauce au curry madras. • *This dish is cooked with diced meat, green-chili, mushrooms, curry leaves and hot madras curry sauce.*

70.	CHICKEN GULKHAR	6,7	22,50 €
71.	LAMB GULKHAR	6,7	23,50 €

MADRAS

Ce plat est cuit dans une sauce spéciale contenant des oignons, gingembre, ail, noix de coco, jus de citron, tomates et diverses épices. • *This dish is cooked with special sauce containing onions, ginger, garlic, coconut and various other spices, lemon juice, tomatoes etc.*

72.	CHICKEN MADRAS	3ai,6,7	21,50 €
73.	LAMB MADRAS	3ai,6,7	23,50 €
74.	BEEF MADRAS	3ai,6,7	22,50 €
75.	PRAWNS MADRAS	3ai,6,7,8	23,50 €

KORMA

Ce plat est cuit dans une sauce épaisse à la noix de cajou, noix de coco et diverses épices indiennes. Ce plat est souvent doux.

• *The dish is cooked in thick cashew nut sauce, coconut and different Indian spices. This dish is often mild.*

76.	VEGETABLE KORMA	3ai,6,7	19,80 €
77.	PANEER KORMA	3ai,6,7	20,50 €
78.	CHICKEN KORMA	3ai,6,7	21,50 €
79.	LAMB KORMA	3ai,6,7	23,50 €
80.	BEEF KORMA	3ai,6,7	22,50 €
81.	PRAWNS KORMA	3ai,6,7,8	23,50 €

COCONUT (NARNAL)

Ce plat est cuit au lait de coco et à la crème. Ce plat est souvent doux. • *Coco is cooked in coconut milk and cream. This dish is often mild.*

82.	CHICKEN COCO	3ai,6,7	21,50 €
83.	LAMB COCO	3ai,6,7	23,50 €
84.	BEEF COCO	3ai,6,7	22,80 €
85.	PRAWNS COCO	3ai,6,7,8	23,50 €

PIRI PIRI

Ce plat est cuit dans une sauce chaude spéciale faite d'épices indiennes sélectionnées et de jus de citron. • *This dish is cooked in a special hot sauce made of selected Indian spices and lemon juice.*

86.	PRAWNS PIRI PIRI	6,7,8	23,50 €
-----	------------------	-------	---------

MAKHANI

La Daal Makhani est cuit avec des lentilles et du beurre marron. Le Makhani au poulet et au paneer est cuit dans un jus d'oignon et de tomates, riche en beurre. • *The variation of Daal Makhani is cooked with brown lentils and butter. Chicken and Paneer Makhani is cooked in butter-rich onion and tomato gravy.*

87.	DAAL MAKHANI	6,7	18,50 €
88.	CHICKEN MAKHANI	6,7	22,50 €
89.	PANEER MAKHANI	6,7	21,50 €

BIRYANI

Dans ce plat, le riz est préparé avec de la viande ou des légumes.

Ils sont cuits ensemble où le jus (de viande ou légumes) est absorbé directement par le riz libérant les arômes délicieux des épices, de la viande et du riz lui-même. • *In this dish, rice is cooked along with meat or vegetables are cooked together where the juices of the meat or the vegetables are absorbed directly by rice releasing the delightful aromas of the spices, meat and the rice itself.*

90.	VEGETABLE BIRYANI	3,6,7	19,50 €
91.	CHICKEN BIRYANI	3,6,7	21,80 €
92.	LAMB BIRYANI	3,6,7	23,50 €
93.	PRAWNS BIRYANI	3,6,7,8	23,50 €
94.	CHEF'S SPECIAL BIRYANI	3,6,7,8	24,00 €

TANDOORI

Ce plat est préparé avec de la viande marinée dans diverses épices indiennes, yogourt, jus de citron, gingembre, gousse d'ail et grillée à température modérée et régulière à l'intérieur du tandoor. • *Tandoori is prepared with meat marinated in different Indian spices, yogurt, lemon juice, ginger-garlic paste and grilled in moderate and steady temperature inside tandoor.*

95.	MIXED TANDOORI	4,6,7,8	28,80 €
Poulet, agneau et crevettes • <i>Chicken, lamb and prawns</i>			
96.	SEAFOOD MIXED TANDOORI	4,5,6,7,8	29,50 €
Crevettes, poisson et calamar • <i>Prawns, fish and calamar</i>			
97.	CHICKEN TANDOORI	6,7	21,50 €
Cuisse de poulet • <i>Chicken leg</i>			
98.	CHICKEN TIKKA	4,6,7	22,50 €
Blancs de poulet • <i>Chicken breast pieces</i>			
99.	CHICKEN MALAI KABAB	3a,4,6,7	22,50 €
Morceaux de poulet avec de la crème et noix de cajou • <i>Pieces of chicken in cream & cashew nut</i>			
100.	CHICKEN PAHADI KABAB	3g,4,6,7,12	22,50 €
Morceaux de poulet à la menthe, épinards, sésame et pistache • <i>Pieces of chicken in mint, spinach sesame and pistachio</i>			
101.	CHICKEN SHASHLIK KABAB	4,6,7	23,50 €
Morceaux de poulet avec oignons, tomates et piments • <i>Pieces of chicken with onion, tomato and capsicum</i>			
102.	MIXED CHICKEN KABAB	4,6,7	22,80 €
Morceaux de poulet aux différents arômes • <i>Pieces of chicken in different flavors</i>			
103.	LAMB CHOPS	6,7	28,50 €
Couronne d'agneau aux diverses épices • <i>Lamb crowns in different spices</i>			
104.	LAMB TIKKA	4,6,7	25,50 €
Morceaux d'agneau • <i>Pieces of lamb</i>			
105.	LAMB GORKHA KABAB	6,7	26,50 €
Morceaux d'agneau et diverses épices • <i>Pieces of lamb in different spices</i>			
106.	FISH TIKKA	4,5,6,7	24,80 €
Filet de poisson • <i>Pieces of fish fillet</i>			
107.	PRAWNS TANDOORI	4,6,7,8	26,50 €
Gambas pelées • <i>Peeled prawns</i>			
108.	KING PRAWNS TANDOORI	4,6,7,8	27,50 €
Langoustine égoussée • <i>Peeled King prawns</i>			
109.	PRAWNS GORKHA KABAB	6,7,8	26,60 €
Gambas pelée et diverses épices • <i>Peeled prawns in different spices</i>			

110. VEGETABLE TIKKA	6,7	22,50 €
Légumes et diverses épices • Various vegetables in different spices		
111. PANEER TIKKA	6,7	23,80 €
Fromage cottage et diverses épices • Cottage cheese in different spices		
112. MUSHROOM TIKKA	6,7	22,50 €
Champignons et diverses épices • Mushroom in different spices		

NAAN

Naan est préparé avec de la farine de blé, du lait, du yaourt, de la poudre à pâte, du sel et du sucre. La farine de blé à grains entiers est utilisée pour Paratha et Roti. Il est cuit par l'estampage de la pâte moulée à la main à l'intérieur des parois du tandoor. • Naan is prepared with wheat flour, milk, yoghurt, baking powder, salt and sugar. Whole grain wheat flour is used for 'Paratha' and 'Roti'. It is baked by stamping hand molded dough inside the walls of tandoor.

113. PLAIN NAAN	1a,4,7	3,80 €
114. BUTTER NAAN	1a,4,7	4,80 €
115. GARLIC NAAN	1a,4,7	4,80 €
116. CHILI NAAN	1a,4,7	4,80 €
117. ALOO KULCHHA	1a,4,7	5,00 €
119. PESHAWARI NAAN	1a,3,4,7	5,50 €
120. CHEESE NAAN	1a,3,4,7	5,80 €
121. KEEMA NAAN	1a,4,7	5,80 €
122. TANDOORI ROTI (WHOLE GRAIN)	1a	3,50 €
123. LACCHA PARATHA (WHOLE GRAIN)	1a,7	5,00 €
124. CHAPATI (WHOLE GRAIN)	1a	3,50 €

SPÉCIALITÉS HIMALAYENNES HIMALAYAN SPECIALITY

ENTRÉES / STARTERS

SOUP HIMALAYA

7125. MOMO SOUP	1a,6,7	9,50 €
Soupe de raviolis à la viande ou aux légumes hachés et fines herbes • Ravioli with minced meat or vegetables and herbs		
126. HIMALAYAN CHEESE SOUP	6,7	8,80 €
Soupe de fromage blanc • Traditional cottage-cheese soup		

PLATS / DISH

TIMMURI

Dans ce plat, les morceaux de viande sont cuits dans une épice spéciale himalayenne appelée Timmur avec des oignons, gingembre, ail et diverses autres épices. • In this dish, pieces of meat is cooked in a special Himalayan spice called 'timmur' along with onions, ginger, garlic and various other spices.

127. CHICKEN TIMMURI	6,7	22,50 €
128. LAMB TIMMURI	6,7	23,80 €
129. BEEF TIMMURI	6,7	22,80 €
130. PRAWNS TIMMURI	6,7,8	23,60 €

CHHOYLA III

Morceaux de viande grillés et mélangés aux épices chaudes traditionnelles népalaises avec ail, gingembre et oignons. • *Pieces of grilled meat mixed with traditional nepali hot spices, garlic, ginger and onions.*

131. LAMB CHHOYLA	6,7	24,50 €
132. CHICKEN CHHOYLA	6,7	22,50 €

HIMALI EMA DATSHI II

Morceaux de viande cuits au fromage, crème et piments verts dans le style traditionnel de l'Himalaya.

• *Pieces of meat cooked with cheese, cream and green chilies in traditional Himalayan style.*

133. CHICKEN EMA DATSHI	6,7	22,50 €
134. BEEF EMA DATSHI	6,7	23,50 €

HIMALI CHILI III

Morceaux de viande ou de légumes cuits avec chili vert, oignons, piments et au gingembre.

• *Pieces of meat or vegetables cooked with green-chili, onions, capsicum and ginger.*

135. BAINGAN CHILLI	1a,4,6	19,50 €
136. CHICKEN CHILI	1a,4,6	22,50 €
137. LAMB CHILI	1a,4,6	23,50 €
138. PRAWNS CHILI	1a,4,6,8	23,50 €
139. PANEER CHILI	1a,4,6,7	22,50 €

HIMALI SHAB TRA II

Morceaux de viande cuits avec piments verts, légumes et sauce soja.

• *Pieces of meat cooked with green chilies and vegetables in soy sauce.*

140. CHICKEN SHAB TRA	6,7	21,50 €
141. LAMB SHAB TRA	6,7	22,50 €
142. BEEF SHAB TRA	6,7	22,50 €
143. PRAWNS SHAB TRA	6,7,8	22,80 €

MOMO

Raviolis fourrés au poulet ou aux légumes hachés, fines herbes et cuit à la vapeur.

• *Ravioli stuffed with minced chicken or vegetables and herbs and then cooked with steam.*

144. MOMO : ENTRÉE / STARTER - 6 pièces	1a,6,7	10,80 €
145. MOMO : PLAT / MAIN COURSE - 12 pièces	1a,6,7	21,50 €



Carte des vins
BOISSONS

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero	2,70€
Fanta / Sprite / Nestea	2,70€
Schweppes Bitter Lemon	2,70€
Schweppes Tonic	2,70€
Jus d'Ananas	2,90€
Jus de Mangue	2,90€
Jus de Pomme	2,90€
Jus de Tomate	2,90€
Jus d'Orange	2,90€
Jus Multivitamines	2,90€

EAU MINÉRALE MINERAL WATER

Viva	25 Cl	2,70€
Rosport Classic	25 Cl	2,70€
Lodyss	50 Cl	4,50€
Lodyss pétillante (gas)	50 Cl	4,50€
San Pellegrino	50 Cl	4,50€

BOISSONS INDIENNES INDIAN DRINKS

Lassi Normale	3,30€
Lassi Salé	3,60€
Lassi Sucré	3,60€
Lassi Mangue	4,50€

BIÈRES BEERS

Bière Népalaise	33 Cl	4,80€
Bière Népalaise	66 Cl	9,40€
Bière Indienne	33 Cl	4,50€
Bière Indienne	66 Cl	8,80€
King Cobra	75 Cl	12,50€
Bofferding	33 Cl	3,50€
Battin Gambrinus	33 Cl	3,80€
Bière Sans Alcool	33 Cl	3,50€

APÉRITIFS DRINKS APERITIFS

Apéritif Maison	10,50€
Crodino	4,50€
Bloody Mary	7,50€
Apérol Spritz	10,50€
Américano	9,50€
Campari Sec	6,00€
Campari Soda / Orange / Tonic	7,50€
Cynar Sec	6,00€
Cynar Soda / Orange / Tonic	7,50€
Picon Bière	7,50€
Martini Blanc / Rouge	6,00€
Porto Blanc / Rouge	6,00€
Kir Royal	9,50€
Kir Vin-Blanc	8,80€
Coupe Crément	8,10€
Ricard	6,00€
Gin Sec	6,00€
Gin Tonic / Orange / Soda	7,50€
Vodka Sec	6,00€
Vodka Tonic / Orange / Soda	7,50€
Bacardi	6,00€
Bacardi Cola / Soda	7,50€
Batida	6,00€
Malibu	6,00€
Pisang	6,00€
Pisang Orange	7,50€
Monaco	7,50€
Panaché	7,50€



Les Blancs



Pinot Gris

75 cl

30,00€

1^{er} Cru Remich Hopertsbour, Caves Gales, Luxembourg

Un nez expressif et minéral sur des notes fruitées et compotées.
Une belle attaque friande et fraîche en bouche, légèrement citronnée.

Chablis

75 cl

49,00€

Louis Jadot, Bourgogne, France

Il est frais et fruité et présente une belle minéralité.
C'est un vin relativement expressif dès sa prime jeunesse.



Chardonnay Réserve Spéciale

75 cl

25,00€

Gérard Bertrand, Languedoc, France

Frais et savoureux, offrant des notes fraîches d'agrumes, de pomme mûre et de fleurs blanches. Ce vin délicat est d'une belle vivacité.

Sauvignon

75 cl

23,00€

Touraine Domaine Michaud, Loire, France

Vin blanc sec du Val de Loire. Bouche ample et généreuse avec une finale de fruit mûr, poire et fleurs blanches.



Sauvignon

75 cl

30,00€

Grover Art Collection, Inde

Rafraîchissant, arôme intenses de fleurs et de pamplemousse avec une pointe de goyave et de fruits secs. Acidité croquante, longueur en bouche, bien structuré.

Pinot Grigio

75 cl

26,00€

Castel Firmian, Trentino, Italie

Sec et élégant avec une acidité délicate.
Caractérisé par son équilibre, sa finesse et son élégance.



Esporão Réserve

75 cl

27,00€

Alentejo, Portugal

Notes de fruits jaunes, pamplemousse, citron et épices. Crémeux en bouche et équilibré.



Les Rosés



Côtes de Provence

« M » de Minuty, France

L'harmonie aromatique du Grenache et du Cinsault lui confère des notes de pêche et d'orange confite. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'au finale.

75 cl

38,00€

Tavel Beaurevoir

Michel Chapoutier, France

Il est rond, harmonieux, puissant avec beaucoup de fruits rouges à noyaux (cerise..).

75 cl

36,00€



Bandol

Domaine du Cagueloup, France

Attaque soyeuse, bouche puissante et généreuse où les épices occupent le devant de la scène, tonifiée par une belle fraîcheur.

75 cl

44,00€

Côtes de Provence

Estandon Héritage, France

Un nez fin, tendre avec un bouquet floral et des fruits blancs, une bouche ronde, soyeuse, élégante avec une belle persistance.

75 cl

29,00€



Shiraz

Grover Art Collection, Inde

Bouquet intense de baies et de sherry avec un palais fruité, léger et corsé. S'accorde bien avec les préparations de poisson et de volaille légèrement épicées.

75 cl

30,00€

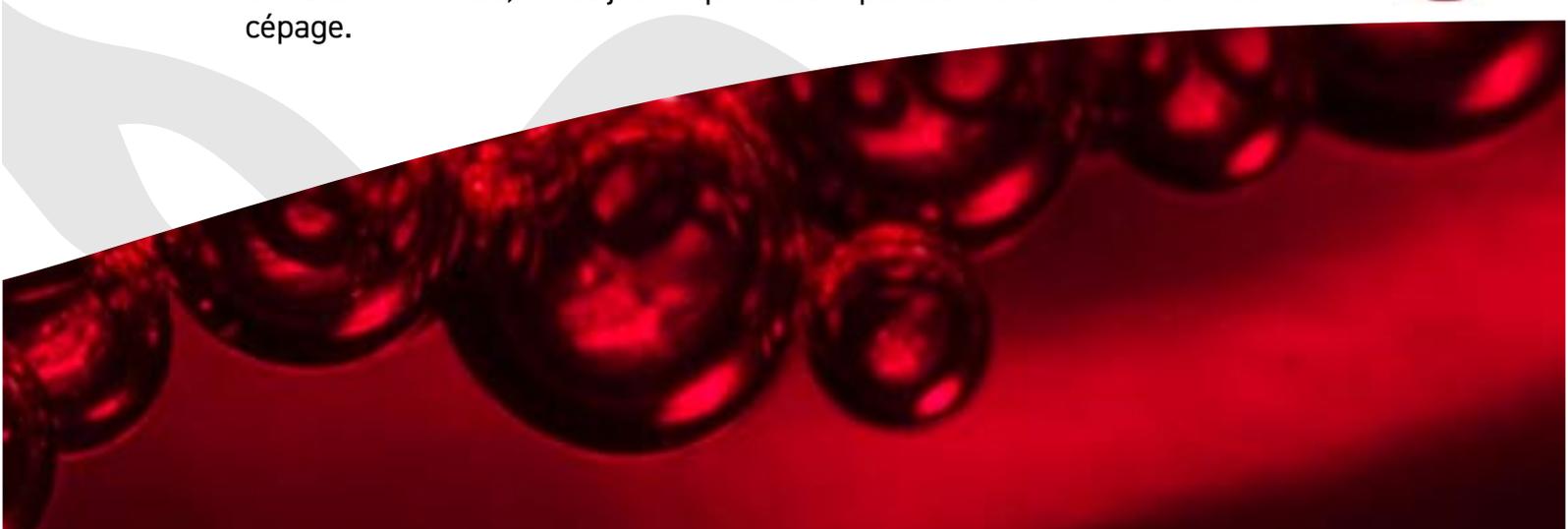
Pinot Noir Rosé

Château Edmond de la Fontaine, Luxembourg

De couleur rouge saumon et ses arômes de cerise, de fraise avec une légère note de grenadine au nez. En bouche, la cerise est également très présente. C'est un rosé frais, vif et jeune qui illustre parfaitement le caractère de son cépage.

75 cl

29,00€



Les Rouges



Médoc - Mouton Cadet Réserve

75 cl

36,00€

Baron Philippe de Rothschild, France

Vin élégant qui présente une trame tanique affirmée.
Le fruit reste bien présent tout au long de la dégustation.

Saint-Emilion

75 cl

36,00€

Château Saint-Valéry, France

Assemblage de cépage puissant, avec un bel équilibre entre acidité et tanins.



Côtes-du-Rhône - Belleruche

37,5 cl

16,00€

Michel Chapoutier, France

75 cl

29,00€

Ce vin présente une belle structure avec des tanins fermes et soyeux.

Gigondas

75 cl

58,00€

Michel Chapoutier, France

En bouche, attaque florale, tanique et épicée.



Salice Salentino Réserve

75 cl

32,00€

Leone de Castris, Pouilles, Italie

Il est doux et équilibré en bouche avec des tanins présents mais jamais envahissants.

Regaleali Rosso

75 cl

29,00€

Tasca d'Almerita, Sicile, Italie

Senteurs de cerise, griotte, mûre, myrtille et de vanille. Doux avec des tanins équilibrés. Goût agréable de fruits rouges.



Tellus - Syrah

75 cl

29,00€

Falesco, Lazio, Italie

Le nez est accentué par des notes de fruits frais, de cerise avec des tanins, ainsi qu'une finale riche et persistante.

Beronia Réserve

75 cl

36,00€

DOC Rioja Alta Reserva, Espagne

Un vin légèrement sucré, charnu et fruité au palais.
Equilibré et soyeux, avec une finition longue et élégante.



Malbec - Caballero de la Cepa Réserve

75 cl

32,00€

Finca Flichman, Argentine

Arômes complexes combinant violettes et cerises.
Les saveurs sont concentrées, aux belles notes de fruits noirs et de tabac.



Les Rouges (suite)



Cabernet Sauvignon

Escudo Rojo Reserva, Chili

La prise en bouche est ronde et élégante. Tanins fins et racés, notes de cassis, de mûres, de noisettes grillées et de moka.

75 cl

30,00€

Cabernet Sauvignon

Grover - La Réserve, Inde

C'est un vin très satisfaisant avec un joli nez de rose, de cassis et un goût riche de fruits, d'épices avec une belle structure en chêne, fumée et tabac. Longue finition.

75 cl

38,00€



Pinot Noir de nos Rochers

Caves St. Martin, Luxembourg

Framboises, touche caramel, limons en agitant le verre. Attaque fondue. Finale marqué par sa fraîcheur, son caractère fruité et épicé. Goût de framboises en fin de bouche.

75 cl

32,00€

Les Bulles



Champagne Brut « La Cuvée »

Laurent-Perrier, France

37,5 cl

35,00€

75 cl

60,00€

Crémant Brut

Bernard-Massard, Luxembourg

Cépage Chardonnay et de Pinot noir, de couleur or pâle avec un nez fin et fruité. La bouche est équilibré et charpentée.

75 cl

32,00€



Les Vins en Pichet

Verre

4,50€

Blanc, Rosé ou Rouge
France

1/4 litres

6,50€

1/2 litres

11,50€

3/4 litres

15,50€

1 litre

19,00€

