

NOTRE HISTOIRE

Pourquoi Thai l'INDE ?

C'est l'histoire d'une rencontre entre Angkana, une jeune femme d'origine thaïlandaise et Paritosh, lui, originaire d'Inde.

Ils se rencontrent alors qu'ils sont encore étudiants (préparant un Master de Tourisme en Hôtellerie-restauration) à l'université d'Angers.

A la fin de leurs études, ils concrétisent leur projet en ouvrant leur propre Restaurant.

Désireux de vouloir partager leurs différentes cultures ; ils créent donc une cuisine de fusion donnant naissance au restaurant Thai l'Inde.

Qu'est ce que la cuisine de fusion ?

La cuisine de fusion est un mélange harmonieux de deux ou plusieurs cuisines.

Chez Thai l'Inde, nous allions la cuisine thaïlandaise et indienne.

D'où provient l'idée ?

Pendant ses études en Australie, Paritosh découvre le concept « cuisine de fusion ».

En effet, en Australie, la cuisine n'a pas une longue histoire.

Les australiens ont donc trouvé un nouveau concept, mélanger différentes cuisines afin de diversifier et découvrir des saveurs du monde entier.

Paritosh et Angkana se sont donc inspirés de cette idée afin de créer le restaurant « Thai l'INDE ».



BOISSONS CHAUDES

THÉS

BALI

Arômes fleuris et fruités

JASMIN

Arôme floral qui s'accorde parfaitement à la cuisine asiatique

GUNPOWDER

« Perles de thé » pour les chinois ce terme évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb

TOUAREG

Thé nature de Chine, arôme naturel de menthe

CEYLAN

Thé noir du Sri Lanka, arômes boisés et maltés

BREAKFAST

Association de thés noirs du Sri Lanka et d'Inde, idéal pour commencer la journée

DARJEELING

Notes d'amandes, muscats et fruits mûrs

EARL GREY

Mélange de thés de Chine au doux parfum de bergamotte

NATURE

ROÏBOOS

Mélange équilibré de roïboos cederberg, huiles essentielles de citron vert, clémentines et orange sanguine

3,90 €

CAFÉS

CAFÉ

Expresso / serré / décaféiné / allongé / noisette

2,20 €

DOUBLE EXPRESSO

3,50 €

CAFÉ CRÈME

3,50 €

DECA

2,20 €



TISANES

MENTHE

Mélange subtil entre le citron et la menthe poivrée

CITRONNELLE

Infusion aux notes très rafraîchissantes

CAMOMILLE

Goût doux et fruité avec des notes d'ananas

TISANE DU BERGER

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle



3,90 €

SOFTS

COCA 33d 3,50 €

COCA ZERO 33d 3,50 €

LIPTON ICE TEA 25d 3,50 €

LIMONADE 25d 2,50 €

SCHWEPPE AGRUMES 25d 3,50 €

ORANGINA 25d 3,50 €

DIABOLO 25d 2,50 €

LASSI MANGUE 25d 5,00 €

à base de yaourt

LASSI NATURE 25 d 6,00 €

à base de yaourt

JUS DE FRUIT (GRANINI) 25 d 3,50 €

Pomme, orange, ananas, litchi, abricot, mangue

EAUX MINÉRALES

BADOIT ROUGE 33d 3,50 €

EVIAN / BADOIT 50 d 4,50 €

EVIAN / BADOIT 100 d 5,50 €

APÉRITIFS

LES BULLES

SAUMUR BRUT « SAPHIR » AOC

Bouvet - Ladubay

CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT

Brut Réserve

CHAMPAGNE AOC

G.H. MUMM «Cordon Rouge» Brut

TAITTINGER

Réserve Brut

MOËT ET CHANDON

Impérial Brut

16cl	LE VERRE	6,50 €
75 cl	LA BOUTEILLE	24,00 €
16cl	LE VERRE	9,50 €
75 cl	LA BOUTEILLE	35,00 €
75 cl	LA BOUTEILLE	49,00 €
75 cl	LA BOUTEILLE	70,00 €
75 cl	LA BOUTEILLE	75,00 €



COCKTAILS

LOIRE AU GANGE 16cl

Cointreau, crème cassis, jus de citron vert

MAI THAI 16cl

Jus d'orange, goyave, ananas, mangue, citron vert, whisky, rhum, grenadine

MAI THAI SANS ALCOOL 16cl

Jus d'orange, goyave, ananas, mangue, citron vert, grenadine

8,50 €

9,50 €

8,00 €



CLASSIQUES

APÉRITIF DU MOMENT (selon disponibilité) 12cl 7,50 €

KIR 16cl 5,50 €

Cassis, mûre, pêche

KIR ROYAL CHAMPAGNE 16cl

KIR ROYAL SAUMUR BRUT 16cl 10,00 €

COTEAUX DU LAYON 12cl 7,00 €

Domaine des Richères

RICARD 4cl 4,50 €

MARTINI 4cl 5,00 €

Rosso, bianco

PORTO 4cl 5,00 €

WHISKY COCA 4cl 5,00 €

6,50 €

BIÈRES

BOUTEILLES

KINGFISHER 33cl

Bière Indienne

(Selon disponibilité)

SINGA 33cl

Bière Thaïlandaise

(Selon disponibilité)

DESPERADOS

33cl

4,50 €

4,50 €

4,50 €

MORT SUBITE KRIEK

33cl

MORT SUBITE WITTE LAMBIC

33cl

GALLIA SESSION IPA

33cl

5,00 €

5,00 €

5,50 €

PRESSIONS

HEINEKEN / PANACHÉ 5° 25cl	3,50 €
HEINEKEN / PANACHÉ 5° 50 cl	5,50 €
AFFLIGEM BLONDE 6,7 ° 25 cl	4,00 €
MONACO 25 cl	4,00 €
SUPPLÉMENT SIROP	0,20 €



RHUMS

PRÉSIDENTE 40 ° (RÉPUBLIQUE DOMINICAINE) Vieilli sous le principe de la solera en fûts de Chêne Américain et Français, rond et élégant	6,00 €
YELLOW SNAKE 40 ° (JAMAÏQUE) Réalisé selon la tradition Jamaïcaine et vieilli en fût Américain, doux et riche, aux notes de fruits à chaire blanche, parfum floral subtil	6,00 €
DON PAPA 40 ° (PHILLIPINES) Arômes vanillés et caramélisés plutôt doux en bouche	6,50 €
3 RIVIÈRES VSOP 40 ° (MARTINIQUE) Rhum vieilli 3 ans en fût de Chêne, profil aromatique de tabac Blond Pain d'épice	6,50 €
PACTO NAVIO 40 ° (CUBA) Finition en fût de Sauternes, arômes pâtisseries gourmands	6,50 €
PLANTATION ORIGINAL DARK 40 ° (BARBADES) Assemblage de rhums agés de 2 à 6 ans vieilli en fût de Bourbon et provenant de Trinidad et Tobago Fin aux arômes de vanille bourbon, café au lait et brioche chaude	6,50 €
SÉRUM ELEXIR 35 ° (PANAMA) Macération de fruits et herbes locales dans un vieux rhum, complexe riche et fruité	7,00 €
KRAKEN BACK SPICED 40 ° (ILES VIERGES AMÉRICAINES) Complexe, épicé et musqué	7,00 €
SANTA TÉRESA 40 ° (VÉNÉZUELA) Bouche gourmande et douce	8,00 €
DIKTATOR 12 ANS 40 ° (COLOMBIE) Vieilli en soléra, fin et généreux, arômes de confit de figues, bouche épicée et suave	8,00 €
ARCANE 40 ° (ILE MAURICE) Issu du pur jus de canne, c'est l'expression d'un bonbon acidulé qui en ressort	8,00 €
ZACAPA 40° (GUATEMALA) Assemblage de rhums de 6 à 23 ans vieillis dans différents fûts de Whiskeys Américains et de Pedro Ximenez, gourmandise sucrée mais raffinée, arômes de caramel et de fruits secs	9,00 €
SELECCION 45 ° (CUBA HAVANA) Arômes de fruits épicés et finement boisés	9,00 €
DIPLOMATICO VINTAGE 2004 43 ° (VÉNÉZUELA) Vieilli en fût de Bourbon puis 12 ans en fût de Single Malt Écossais et affiné en fût de Sherry	12,00 €
DIPLOMATICO AMBASSADOR 47 ° (VÉNÉZUELA) 20 ans d'âge en moyenne dont 2 dans des fûts de Pedro Ximenez, doux, fruité, vanillé, arômes de torréfactions de chocolat noir et café	16,00 €

WHISKYS

É C O S S E

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 40 °

Whisky simple et doux, arômes de fruits à chaire blanche

7,00 €

OLD PULTENEY 12 ANS 40 °

L'un des plus grands single malts Écossais, bouche douce et saline

7,50 €

DALWINNIE WINTER GOLD 43 °

Tient son nom de la distillation hivernale, arômes de fruits d'automne, mentholé et fumé

8,50 €

ABERLOUR A'BUNADH 60,9 °

Assemblage de whiskies de 8 à 15 ans vieillis exclusivement en fût d'Olorosso embouteillé dans réduction à l'eau, intense et puissant aux arômes de fruits noirs et miel

9,00 €

OBAN LITTLE BAY 43 °

Vieilli dans de petits fûts procurant des arômes de malts grillés, mentholés

10,00 €

JOHNNY WALKER BLUE LABEL 40 °

Assemblage des whiskies les plus rares du monde, complexe et boisé, bouche riche et puissante de fruits secs et fumés

16,00 €

CHIVAS ROYAL SALUTE 40 °

Whisky créé pour le couronnement de la Reine Elisabeth II, assemblage de whiskies de 21 ans en moyenne, vieillis en fût de chêne, complexe et gourmand

18,00 €



É C O S S E . Î L E D ' I S L A Y (whiskies tourbés)

ISLAY MIST DELUXE 40 °

Assemblage de whiskies de l'île d'Islay aux arômes tourbés et salins, agrémenté de quelques whiskies des Speyside pour la rondeur

7,00 €



BOWMORE LEGEND 40 °

Whisky aux arômes marins iodés et finement tourbés

7,00 €

ARBEG TEN 46 °

L'un des 5 plus grands malts du Monde, le plus tourbés des malts d'Islay, version végétale huileuse

7,50 €

LAGAVULIN 16 ANS 43 °

Whisky aux arômes fumés de bois de cheminée

9,00 €



É C O S S E . Î L E D E J U R A

JURA JOURNEY 40 °

Assemblage de whiskies tourbés et non tourbés vieillis en fût d'ex Bourbons

7,00 €

JURA ORIGIN 10 ANS 40 °

Vieilli en fût de Bourbon pendant 10 ans, arômes de chêne, miel, caramel et réglisse

8,50 €

É C O S S E . S P E Y S I D E

GLENFARCLAS HERITAGE 40 °

Whisky doux et fruité

7,00 €



KNOCKANDO 12 ANS 43 °

Simple, doux et fruité

7,00 €

É T A T S - U N I S

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45 °

Attaque douce, profil typique d'un bourbon

7,00 €

WHISKY BLANTON'S 40 °

Arômes onctueux et moelleux, vanillés et épicés

7,50 €

WOODFORD DOUBLE OAK 43,2 °

Double vieillissement en fût de chêne, arômes ronds aux fruits noirs, caramel et miel

8,50 €



JAPON

NIKKA TAKETSURU 43 ° Doux et fruité aux arômes pâtisseries	7,00 €
TOGOUCHI 40 ° Whisky gourmand aux arômes de chocolat et une pointe d'épices	7,50 €
NIKKA FROM THE BARREL 51,4 ° Puissant, épicé, boisé, note finale de fruits mûrs	8,50 €

TAÏWAN

YUSHAN BLENDED MALT 40 ° Fait référence à la plus haute montagne de l'île, arôme fruité et floral	8,00 €
KAVALAN CLASSIC 40 ° Issu d'un assemblage de plusieurs fûts de vieillissement (Sherry, Bourbon et vin) fin et élégant arômes floraux, frais, aux notes de fruits exotiques	8,50 €

INDE ET THAÏLANDE

MAE KHONG (THAÏ) 35 ° Doux et fruité	7,00 €
PAUL JOHN (GOA) 46 ° Single malt aux arômes tourbés	7,00 €

Le Thai l'Inde vous propose également
d'autres Whiskies et Rhums Thaïlandais et Indiens selon arrivage, demandez-nous !

AUTRES PAYS

ARMORIK SHERRY FINISH (FRANCE, BRETAGNE) 40 ° Épicé aux arômes de fruits cuits et confits	7,00 €
WHISKY ROZELIEURS (FRANCE, LORRAINE) 40 ° Whisky lorrain vieilli en fût de chêne ayant contenu du Xères	7,00 €
CROWN ROYAL (CANADA) 40 ° Whisky simple, arômes doux et soyeux	7,00 €

DIGESTIFS

COINTREAU	5,00 €	MENTHE PASTILLE	5,00 €
CALVADOS	5,00 €	COGNAC	5,00 €



MENUS

DU MARDI AU SAMEDI

PAKORA DE LÉGUMES ou NEMS THAÏ
ou PANIERS DORÉS

CURRY BOMBAY ou POULET BANKOK
ou BOEUF MASSAMAN ou LÉGUMES MASSAMAN

KALA JAMUN ou SOAN PADPI ou CRÉMET D'ANJOU

32.90 €

MENU ENFANT

CURRY BOMBAY

OU

RIZ SAUTÉ AU POULET ET OEUFS

GLACE

(1 PARFUM AU CHOIX)

13,50 €

Les menus sont servis avec du
RIZ BASMATI à volonté

ENTRÉES

PAKORA DE LÉGUMES

Différents légumes (pommes de terre, petits pois, carottes, aubergines et oignons) enveloppés dans une tranche de pain de mie, et frits

9,00 €

NEMS THAÏ

Différents légumes, vermicelles, roulés dans une feuille de blé, frits, servis avec une salade et sauce maison

9,00 €

PANIERS DORÉS

Délicats paniers fins et croustillants, à garnir d'un mélange de poulet, réhaussés par le parfum des herbes et des épices douces

9,50 €

SAMOSA DE LÉGUMES

Différents légumes (pommes de terre, petits pois et carottes) enveloppés dans une feuille de blé, frits

9,00 €

SAMOSA DE POULET

Poulet haché et pommes de terre, réhaussés avec des épices indiennes, enveloppés dans une feuille de blé, frits, servis avec une sauce maison

9,00 €

TOM YAM KUNG recette originale du royaume de Siam 🌶️🌶️🌶️

Soupe de crevettes à la citronnelle, champignons, citron
Un des plats thaïlandais les plus réputés dans le monde

10,50 €

LAB PED salade thaï au canard 🌶️

Émincé de canard grillé et haché parfumé aux herbes thaï, coriandre et sauce thaï, spécialité du chef

10,50 €

ASSORTIMENT THAÏ L'INDE

Assiette de dégustation composée de nems thaï, pakora de légumes et paniers dorés

Pour 2 personnes 17,50 €

Pour 3 personnes 23,00 €



PLATS VÉGÉTARIENS

LÉGUMES MASSAMAN 🌶️

Différents légumes (brocolis, pommes de terre, carottes, pois chiches, fèves, petits pois)tofu cuit dans curry massaman et lait de coco

18,50 €

LÉGUMES BOMBAY 🌶️🌶️

Paneer (fromage indien), différents légumes (petits pois, carottes, tofu, choux fleur) cuits dans une sauce très douce aux oignons, épices et crème, parfumé à la cardamome, spécialité du chef

18,50 €

PAD THAÏ VÉGÉTARIEN 🌶️🌶️🌶️

Sauté de nouilles traditionnelles de Thaïlande, un chausson d'omelette enveloppe la saveur d'un sauté de nouilles aux légumes, soja et sauce spéciale pad thaï

21,00 €



Vous trouverez les plats plus ou moins épicés à l'aide des piments



Tous nos plats sont préparés à la minute, le temps d'attente peut varier selon l'affluence

PLATS

- CURRY BOMBAY** 18,50 €
Émincé de poulet mijoté à la manière indienne, dans une sauce très douce aux oignons, épices et crème, parfumée à la cardamome
- POULET DELHI** 18,50 €
Émincé de poulet cuit dans un cari à base d'épices Tandoori, crème fraîche tomates, parfumé aux feuilles de coriandre, spécialité indienne
- POULET BANGKOK** 19,00 €
Émincé de poulet mijoté dans une source aux multiples parfums, lait de coco, pâte de curry vert, pousses de bambou, feuille de basilic thaï, plat très parfumé
- POULET SAUTE AUX NOIX DE CAJOU** 20,00 €
Émincé de poulet sauté aux poivrons, oignons, châtaignes d'eau, noix de cajou et herbes thaï, sauce aigre-douce très légère
- CANARD ÉCARLATE** 20,00 €
Magrets de canard grillés puis mijotés dans un curry rouge adoucis par les litchis, ananas, lait de coco parfumés au basilic thaï, curry sucré/salé riche en saveurs
- PAD THAI CREVETTES / PAD THAI POULET** 21,00 €
Chausson d'omelette enveloppe un sauté de nouilles aux crevettes ou au poulet, soja, tofu, carottes et sauce aigre douce, plat traditionnel de la Thaïlande
- BOEUF MASSAMAN** 19,50 €
Pâte massaman (cardamome et canelle, épices introduite en Thaïlande par des marchands Indiens) curry de boeuf au lait de coco, goût noisette
- AGNEAU MASSALA** 21,50 €
Côtes d'agneau marinées dans une sauce indienne à base d'épices garam massala, oignons et coriandre fraîche, spécialité maison en quantité limitée
- POISSON GOA** 19,50 €
Poisson cuit dans une sauce à base d'échalottes, feuilles de curry, moutarde, choux fleur et lait de coco plat très parfumé
- CREVETTES THAI** 21,00 €
Crevettes cuites dans une sauce à base de curry rouge, herbes thaï et lait de coco plat très léger



Vous trouverez les plats plus ou moins épicés à l'aide des piments



Tous nos plats sont préparés à la minute, le temps d'attente peut varier selon l'affluence

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI Riz indien très parfumé	3,00 €
RIZ DE MONTAGNE Riz gluant thaï (quantité limité)	3,50 €
PARATHA FROMAGE 🍞🍞 Galette de pain au fromage, farine de blé et blé complet, emmental, cuisson à la poêle	4,50 €
CHAPATI 🍞🍞 Galette de pain nature à base de farine de blé, légèrement beurrée, cuisson à la poêle	3,00 €

CONDIMENTS

RAITA Concombre, tomates et carottes au yaourt et épices, idéal pour éteindre le feu du piment	5,00 €
ACHAR 🌶️ Mélange de mangues, légumes et piment, idéal pour réhausser un plat indien doux	2,00 €

DESSERTS

SOAN PAPDI Spécialité du nord de l'Inde, pâtisserie à base de farine de pois chiche, noix de cajou, pistaches, cardamome, servi avec une tasse de tisane	7,50 €
CRÉMET D'ANJOU Spécialité de la région à base de fromage blanc et crème fraîche, servi frais avec un coulis de mangue	8,00 €
KALA JAMUN Petit beignet chaud délicatement parfumé à la rose, servi avec une boule de glace vanille, un succulent chaud / froid	9,00 €
GLUAY BUAD CHEE 🍌🍌🍌 Bananes au lait de coco, servi chaud	9,00 €
ASSIETTE DE FRUITS 🍌 Ananas frais et mangue fraîche, selon arrivages	11,50 €
KHAOW NIAOW MA MUANG 🍌🍌 Riz gluant cuit au lait de coco et sésame, servi avec de la mangue fraîche, selon arrivages	12,00 €
GLACE / SORBET 1 BOULE	4,50 €
GLACE / SORBET 2 BOULES Parfums crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache Parfums sorbets : noix de coco, citron vert, mangue, fraise, framboise, menthe	6,50 €



Vous trouverez les plats plus ou moins épicés à l'aide des piments



Tous nos plats sont préparés à la minute,
le temps d'attente peut varier selon l'affluence

VINS ROUGES

ROUGE THAÏ	LE VERRE	5,50 €
Gran Monte Asoke Valley, Héritage Syrah	75 CL	26,00 €
Fruits rouges, structuré, rond (selon approvisionnement)		
ROUGE INDIEN	LE VERRE	6,00 €
Shiraz	37,5 CL	18,00 €
Boisé, fumé, épicé (selon approvisionnement)	75 CL	28,00 €
ANJOU ROUGE AOC	LE VERRE	4,50 €
Domaine des Richeres, propriétaire : Fabrice GUIBERT	37,5 CL	15,00 €
Cuvée spéciale Thaï l'Inde	75 CL	25,00 €
Fruits noirs, intense, tannique		
ANJOU ROUGE AOCAB	37,5 CL	16,00 €
Château de passavant, propriétaire : David LECOMTE	75 CL	28,00 €
(Agriculture biologique)		
Fruité, léger, légère acidité		
ANJOU VILLAGE BRISSAC AOP	75 CL	28,00 €
Château d'Avrillé		
Fruité et frais, légèrement poivré		
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP	LE VERRE	5,00 €
Les Javeaux	37,5 CL	14,00 €
Fruité, soyeux, fin	75 CL	26,00 €
CÔTES DU RHÔNE VILLAGE AOP	LE VERRE	5,00 €
Domaine CJVT (Plan Dieu)	75 CL	26,00 €
Fruits noirs et épices, longueur persistante		
CHINON AOP	75 CL	26,00 €
Domaine Baudry Dutour (Armanthe)		
Fruits rouges frais, tendre et gouleyant		
MENETOU - SALON AOP ROUGE	75 CL	33,00 €
Joseph Mellot «Les Thureaux», structuré, gourmand, complexe		
BORDEAUX AOP GRAVES	75 CL	32,00 €
Château de Brondelle «classic», fruits gourmands, équilibré		
BORDEAUX AOC BARON DE BOUTISSE	75 CL	40,00 €
Saint-Émilion Grand Cru		
Arômes profonds de cerises noires, notes vanillées, long en bouche		
BORDEAUX AOC HÉRITAGE CHASSE DE SPLEEN	75 CL	45,00 €
Haut Médoc, fruits rouges, tannins veloutés, ample		
RHÔNE AOC E.Guigal	75 CL	37,00 €
Crozes Hermitage, acidulé, souple, tannins élégants et agréables		
COTEAUX DU LANGUEDOC AOP ROUGE	75 CL	35,00 €
La Clape Héritage		
Vin aux arômes complexes de fruits mûrs et d'épices		
LANGUEDOC ROUGE	75 CL	29,00 €
Art de vivre		
Élégant et complexe, vin équilibré et		



PIC SAINT LOUP AOP Languedoc, Gérard Bertrand Fruité, fondu, réglissé	75 CL	29,00 €
HAUTE CÔTE DE NUIT AOC Bourgogne, Bouchard Père & Fils Bouche puissante et longue sur les fruits rouges et noirs, épices douces	75 CL	34,00 €
PINOT NOIR «CÔTEAUX DES MOINES» Bourgogne, Bouchard Père & Fils Marie agréablement les tanins et les notes de fruits	75 CL	36,00 €
VACQUEYRAS AOP Côtes du Rhône, Château des Hautes-Ribes Palette aromatique riche, fruits noirs bien mûrs et épices	75 CL	33,00 €

VINS BLANCS

CHENIN CHARDONNAY AOC Domaine des Richères, propriétaire : Fabrice GUIBERT , Cuvée spéciale Thaï l'Inde Arômes de fleurs blanches, notes bricochées, ample	LE VERRE 75 CL	4,50 € 25,00 €
COTEAUX DU LAYON AOC Domaine des Richères, propriétaire : Fabrice GUIBERT Arômes fruités, toastés, structurés	LE VERRE 75 CL	5,00 € 25,00 €
ANJOU BLANC AOC AB Château de Passavant, propriétaire : Davis LECOMTE (Agriculture biologique) Blanc sec, souple, fruité	75 CL	26,00 €
FORTANT VIOGNIER IGP Pays d'Oc blanc Arômes de fruits mûrs, riche et onctueux	LE VERRE 75 CL	5,00 € 26,00 €

VINS ROSÉS

ROSÉ INDIEN Shiraz Rosé Sec, très fruité, frais	LE VERRE 37,5 cl 75 CL	5,50 € 16,00 € 26,00 €
COSTA SERENA IGP de l'île de beauté Vif, équilibré et gourmand	LE VERRE 75 CL	5,00 € 26,00 €
CUVÉE PAPILLON Côte de Provence AOP Festif, aromatique et raffiné	75 CL	24,00 €

