

## अपेरितीव

### Accompagnement soft non-inclus

Verre de vin de la Maison	5,00€
Apéritif Maison	7,50€
Liqueur de Cardamome, pointe de rhum et jus de mangue	
Apérol Spritz	9,00€
Gin Bombay	9,00€
Coupe de Champagne	11,00€
Kirr Royal	11,00€
Coupe de Crémant	8,50€
Pisang Funny 0%	4,50€
Martini Rouge ou Blanc, Fiero	6,00€
Porto Rouge/Blanc	6,00€
Campari	6,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Batida	6,00€
Pisang	6,00€
Ricard	6,00€
Picon vin Blanc	9,00€
Kirr vin Blanc	7,00€
Bacardi	6,50€
J&B	6,50€
Vodka blanche	6,50€
Gin Bombay	9,00€

## अपेरितीव अर्तिशानाव

### Ratafia de la maison Scouflaire à Herchies

A la mûre et au cassis	7,50€
A la framboise	7,50€
La ch'ti prune cerise	7,50€

## इती व हाव

Nestea Pêche & Pétillant	3,50€
Coca cola & Light, Zéro	2,90€
Sprite	2,90€
Fanta	2,90€
Indian Tonic	3,50€
Eau Plate & Pétillante ½ litre	4,50€
Eau Plate & Pétillante 1 litre	8,50€
Jus de fruit ;	2,90€
Orange, Ananas, Pomme/cerise & Mangue	

## वइइव

### Boisson typique Indienne à base de yaourt

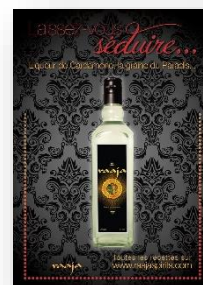
Sucré ou Salé	4,90€
Mangue	5,90€
Cardamome	5,90€

## बिरेव

Kingfisher Bière Indienne	4,90€
Leffe Blonde ou Brune	4,90€
Jupiler	2,90€

## रावा

Goûtez notre alcool exclusif de Cardamome  
Taste our unique Cardamom liquor  
5,50€



## ~~allergique ou intolérant ?~~

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos produits, veuillez-vous adresser à notre personnel de salle.

---

La composition de nos produits peut varier.

Notre équipe prendra les mesures nécessaires pour préparer des plats qui répondent à vos attentes en matière d'allergènes.

---

Sachez toutefois que des préparations à base de gluten, crustacés (scampis), œufs, poissons, arachides (cacahuètes), fruits à coques (amandes, cajou, noix), moutarde, sésame sont préparées dans nos locaux.

## ~~allergic or intolerant?~~

For any information regarding allergens present in our products, please contact our room staff.

---

The composition of our products may vary.

Our team will take the necessary steps to prepare dishes that meet your expectations in terms of allergens.

---

Sure however that preparations based on gluten, crustaceans (prawns), eggs, fish, peanuts (peanuts), nuts (almonds, cashews, walnuts), mustard, sesame are prepared in our premises.

## ~~le restaurant~~

Ferme ses portes à 15h pour le service du midi et à 23h pour le service du soir.

## ~~the restaurant~~

Closes at 3pm for lunch service and at 11pm for evening service.

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

**ਲਣਨੁ ਭਫ਼ੋਰੇਂਡੇ ਝਪਟੀਓ** (minimum 2 pers) 61,00€ p.pers

**ਲਣਨੁ ਭਫ਼ੋਰੇਂਡੇ ਝਪਟੀਓ ਵਫ਼ਟਾਰੀਓਨ** (minimum 2 pers) 56,00€ p.p

Pour l'ensemble de la table – For the entire table

### Apéritif maison – House aperitive

Liqueur de cardamome, pointe de rhum blanc et jus de mangue

-House specialty beverage cardamom liqueur, whites rum and mango juice-

### Entrées - Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (viande & légumes)

-A variety of our traditional starters (meat & vegetables)-

### Sorbet mangue – Palette cleans

Arrosé de liqueur de cardamome Raaja. Possibilité sans alcool

-With our mango sorbet, flavoured with Raaja cardamom liquor. Non-alcoholic available-

### Plat – Main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau, un plat de poulet ou de poisson, accompagnés d'un légume préparé, d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet, de poisson en sauce ainsi qu'un tandoori de poulet, de 2 légumes différents, riz & naan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken, fish, tandoori chicken, two different vegetables, rice and naan-

### Dessert - Desert

Au choix parmi nos desserts

-Of your choice-

### Ce menu comprend les boissons

L'équivalent d'une demi bouteille de vin par personne (3 verres, blanc, rouge ou rosé),

Eau plate ou pétillante, soft, jupiler, une boisson chaude non alcoolisé qui accompagne le dessert & un digestif Raaja

### Drinks included with this menu

-The equivalent of a bottle of wine (3 glasses white, red or pink), water, jupiler, hot non-alcoholic beverage with dessert & Raaja liquor -

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

## Menu végétarien découverte (minimum 2 pers) 36,50€ p.pers

### Entrées - Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (légumes)

-A variety of our traditional starters (vegetables)-

### Sorbet mangue - Palette cleans

Arrosé de liqueur de cardamome Raaja. Possibilité sans alcool

-With our mango sorbet, flavoured with Raaja cardamom liquor. Non-alcoholic available-

### Plat - Main course

Un choix de nos plats végétariens les plus typiques dont trois plats de légumes accompagnés d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster des plats de légumes supplémentaires.

-A selection of our most typical vegetarian dishes including three dishes of vegetables with rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste more different specialities of vegetables.

### Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja-

## Menu végétarien dégustation (minimum 2 pers.) 26,50€ p.pers

### Plat - Main course

Un choix de nos plats végétariens les plus typiques dont trois plats de légumes accompagnés d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster des plats de légumes supplémentaires.

-A selection of our most typical vegetarian dishes including three dishes of vegetables with rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste more different specialities of vegetables.

### Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja-

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

## Menu découverte (minimum 2 pers) 41,50€ p.pers

### Entrées - Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (viande & légumes)

-A variety of our traditional starters (meat & vegetables)-

### Sorbet mangue – Palette cleans

Arrosé de liqueur de cardamome Raaja. Possibilité sans alcool

-With our mango sorbet, flavoured with Raaja cardamom liquor. Non-alcohol available-

### Plat – Main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau, un plat de poulet ou de poisson, accompagné d'un légume préparé, d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet, de poisson en sauce ainsi qu'un tandoori de poulet, de 2 légumes différents, riz & naan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken, fish, tandoori chicken, two different vegetables, rice and naan-

### Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja-

## Menu dégustation (minimum 2 pers.) 31,50€ p.pers

### Plat – Main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau, un plat de poulet ou de poisson, accompagné d'un légume préparé, d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet, de poisson en sauce ainsi qu'un tandoori de poulet, de 2 légumes différents, riz & naan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken, fish, tandoori chicken, two different vegetables, rice and naan-

### Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja-

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

# ਏਨਟਰੇਏਏ = ਏਟਾਰਟਰਏ

## ਏਨਟਰੇਏਏ ਵੇਗੇਟਾਰੀਏਨਏਏ

### Dal Soup **vegan**

Potage à base de lentilles  
-Lentilstew-  
7,50€

### Mixed Starters **veg**

Assortiment d'entrées de légumes  
-Assortment of vegetables-  
12,00€

### Paneer Pakoda

Beignets de fromage indien  
-Indian cheese in a spiced chickpea batter deep fried-  
8,50€

### Onions Pakoda **vegan** (4 pièces)

Beignets de jeunes oignons  
-Onions in a spiced chickpea batter, deep fried-  
8,50€

### Baingan Pakoda **vegan** (4 pièces)

Beignets d'aubergines  
-Eggplant in a spiced chickpea batter, deep fried-  
8,50€

### Aloo Samosa (2 pièces)

Pâtes farcies aux pommes de terre  
et petits pois  
-Pastry stuffed with potatoes  
and green peas-  
8,50€

## ਏਨਟਰੇਏਏ ਨੌਨ ਵੇਗੇਟਾਰੀਏਨਏਏ

### Hara Dhanya Murg Soup

Potage de poulet, coriandre, jeunes oignons  
-Chicken soup with coriander and spring onions-  
8,50€

### Mixed Starters **non veg**

Assortiment d'entrées de légumes et de viandes  
-Assortment of meat and vegetables-  
14,00€

### Chicken Lollipops

Pilons de poulet marinés et frits  
-Marinated chicken wings deep fried-  
10,00€

### Chicken 65 **Ashok's signature**

Beignets de poulet, gingembre, ail, feuille de curry  
-Chicken fried in ginger, garlic, curry leaves-  
12,00€

### Chicken Samosa (2 pièces)

Pâtes maison farcies au poulet, pommes de terre et  
petits pois  
-Homemade pastry stuffed with chicken, potatoes  
and green peas-  
9,50€

### Prawns Pakoda

Beignets de scampis  
-Shrimps batterfried-  
14,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

plâté au four tandoori (minimum 20 minutes)  
-from the tandoori oven- (minimum 20 minutes)

Les mets sont marinés dans du yaourt et des épices traditionnelles  
Les accompagnements sont à commander séparément selon vos envies

-These dishes have been marinated in yogurt and traditional spices  
Dishes are to be ordered separately, based on your tastes-

Chicken Tandoori

Cuisse de poulet aromatisée  
-Marinated chicken leg-  
11,50€

Fish Tandoori

Dorade royale  
-Royal sea bream-  
21,00€

Chicken Tikka Tandoori

Blanc de poulet  
-Marinated chicken breast-  
16,00€

Prawns Tandoori

Scampis tandoori  
-Marinated prawns-  
21,00€

Shish Kabab

Viande d'agneau hachée marinade au yaourt  
et garam masala  
-Lamb pieces, marinated in yogurt and garam  
masala-  
17,50€

Mixed Tandoori Viande

Assortiment de viandes tandoori  
-A variety of tandoori meat-  
24,00€

Mixed Tandoori Poisson

(min. 20 minutes)  
Dorade royale, poisson, scampi tandoori  
-Royal sea bream, fish, prawns tandoori-  
27,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant  
Precise when you order the level of spices  
Sweet, Medium, Hot, Very hot

# પ્લેટ ઓફ ચોખવે લાજોટદેડે -इललदगिंदू लदत वीइहेदइ-

Les accompagnements sont à commander séparément selon vos envies

-Dishes are to be ordered separately, based on your tastes-

## તઠોદ નરવે

### Chicken Tikka Masala

Blanc de poulet grillé, sauce tomate, crème, poivrons  
-Chicken tandoori, served in a creamy tomato sauce and  
spiced with pepper-  
Exclusivement poulet  
16,50€

### Makhanwalla Authentique recette !

#### Ashok's signature

Effilochés de cuisse de poulet tandoori, sauce tomate,  
crème et beurre  
-Pulled chicken thighs, tandoori baked, served in a creamy  
tomato and butter sauce-  
Exclusivement poulet  
16,50€

### Rogan Gosh

Mijoté d'agneau, sauce tomate, poivrons et épices  
-Lamb pieces flavoured with indian spices-  
Exclusivement agneau  
18,00€

### Korma

Sauce épaisse aux noix de cajou, amandes et crème de  
coco  
-Thick cashew and almond sauce with coconut cream-  
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)  
16,50€ / 18,00€

### Jalfrezi

Oignons et poivrons frits, tomates, épices  
-Onions, peppers and tomatoes fried in indian spices-  
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)  
16,50€ / 18,00€

## તઠોદ રૂપવે

### Madras

Graines de moutarde, feuilles de curry, coco  
-Coconut powder, mustard seeds and curry leaves-  
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)  
16,50€ / 18,00€

### Neelgiri Ashok's signature

Sauce yaourt, menthe, coriandre, épices et coco  
Yogurt sauce, mint, coriander, spices and coconut  
milk-  
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)  
16,50€ / 18,00€

### Veppidu

Sauce pimentée, cacahuètes, cardamome  
-Chili sauce, peanuts, cardamom-  
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)  
16,50€ / 18,00€

### Vindaloo

Sauce pimentée, tamarin, spécialité de Goa  
-Spicy tamarind sauce, Goan specialty-  
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)  
16,50€ / 18,00€

### Varthiyathu

Oignons frits aux épices du Kerala  
(Graines de moutarde, feuilles de curry)  
-Onions fried with Kerala spices  
(Mustard seeds, curry leaves)-  
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)  
16,50€ / 18,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant  
Precise when you order the level of spices  
Sweet, Medium, Hot, Very hot



# പ്ലാട്ട് റ്റേ റ്റാ മേർ

## വീട്ടിലെ റിസൽ ത്തെ ഇടവ

Les accompagnements sont à commander séparément selon vos envies

-Dishes are to be ordered separately, based on your tastes-

### Moli **Ashok's signature**

Sauce aux graines de moutarde, feuilles de curry, lait de coco. Spécialité du sud de l'Inde  
-Coconut milk based mustard seed sauce, flavoured with curry leaves- South Indian specialty-

Poisson (Fish) / Scampis (Prawns)

17,50€ / 18,50€

### Pollichatu **Ashok's signature**

(min. 20 minutes)

Frit et cuit dans une feuille de banane aux épices indiennes et piments, style Kerala

-Fried fish cooked inside a banana leaf with indian spices and chili, Kerala style-

Dorade royale (Royal sea bream) / Scampis (Prawns)

26,00€ / 27,00€

### Vindaloo

Sauce pimentée, tamarin, spécialité de Goa

-Spicy tamarind sauce, Goan specialty-

Poisson (Fish) / Scampis (Prawns)

17,50€ / 18,50€

### Varthiyathu

Oignons frits aux épices du Kerala (Graines de moutarde, feuilles de curry, poudre de coco)

-Onions fried with Kerala spices (Mustard seeds, curry leaves, coconut powder)-

**Exclusivement Scampis (No substitutions)**

18,50€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

## પ્લેટ ઓફ ઇન્ડિયન ફૂડ -રજીસ્ટરેડ ડીશ્સ-

### Dal Vegan

Lentilles en sauce  
-Lentil in sauce-  
11,00€

### Chana Masala vegan

Pois chiches, oignons, tomates, épices indiennes  
-Chick peas in onion, tomato sauce and indian spices-  
11,00€

### Methi Chaman Haryali

#### Ashok's signature

Épinards, oignons, tomates, paneer, fenugreek  
-Spinach, onions, tomato, paneer and fenugreek-  
12,00€

### Baingan koot curry vegan

#### Ashok's signature

Aubergine, pois chiches et petits pois cuits dans du lait  
de coco et curcuma  
-Eggplant, chickpeas and peas cooked in coconut milk  
and turmeric-  
12,50€

### Aloo Gobi vegan

Pommes de terre et chou-fleur épicés  
-Potatoes and cauliflower-  
11,00€

### Paneer Makhani Ashok's signature

Fromage indien cuit dans une sauce à base de crème et de  
beurre  
-Indian cheese cooked in a cream and butter sauce-  
12,00€

### Aloo Palak (Saag Allo)

Pommes de terre aux épinards  
-Spinach with potatoes-  
11,00€

### Paneer Kadaí

Fromage indien cuit avec poivrons frits, oignons, tomates  
et épices  
-Indian cheese cooked with fried peppers, onions,  
tomatoes and spices-  
12,00€

### Mushroom Korma

Champignons cuits avec noix de cajou, amande et crème  
-Mushrooms cooked with cashew nuts, almond and cream-  
11,00€

### Bhindi vegan Ashok's signature

Spécialité selon l'arrivée du jour et l'inspiration du chef  
-Specialty according to the arrival of the day and the  
inspiration of the chef-  
12,00€

## ઇન્ડિયન ઇન્ડિયન ઇન્ડિયન ઇન્ડિયન

### Dahi Raitha Salade de concombres, oignons, tomates, yaourt

-Salad of cucumbers, onions, and tomatoes in yogurt- 7,50€

### Onion salad vegan Salade d'oignons, tomates, concombres assaisonnée à la coriandre et au jus de citron

-Salad based onions, tomatoes, cucumbers seasoned with lemon and coriander- 7,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

## accompagnement

### Plain Basmati Rice

Riz traditionnel parfumé aux six épices et safran

-Traditional basmati rice with flavoured with six spices and saffron-

3,90€

### Naan Bread

Pain indien maison cuit dans le tandoor

-Indian homemade bread cooked in the tandoori oven-

3,90€

### Paneer Naan

Pain au paneer (fromage indien)

-Bread with indian cheese-

4,90€

### Garlic Naan

Pain indien maison à l'ail

-Bread with garlic-

4,50€

### Peshwari

Pain fourré de fruits secs

-Bread stuffed with dried fruits-

5,50€

### Chapati **vegan**

Galette très fine servie tiède

-Thin pancake of unleavened wheat-

2,00€

### Paratha

Galette à base de beurre

-Layered bread with butter-

2,50€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

## biryani (minimum 20 minutes)

Plat du sous-continent indien à base de riz basmati, préparé avec des épices, de la viande et des légumes servis avec du dahi raïtha et un papadum fritt.

-From the indian subcontinent, this basmati rice dish is prepared with various spices and meat of your choice or vegetable only. Accompanied with raïtha and papadum-

### Prawns Biryani

Scampis Biryani

22,00€

### Chicken Biryani

Poulet Biryani

19,50€



### Lamb Biryani

Agneau Biryani

21,00€

### Vegetable Biryani

Biryani aux légumes

16,00€

## ki'de plate

### Butter chicken

Effilochés de cuisse de poulet tandoori, sauce tomate, crème et beurre, accompagné de riz

-Pulled tandoori chicken thighs. Cooked in a creamy tomato sauce and butter with rice-

10,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

## ਨਾਨਾ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ

Une idée originale pour vos convives.  
Repas entre amis ou en famille, anniversaire, mariage, ...  
Nous prenons en main l'organisation des événements qui vous tiennent à cœur.  
Profitez également de nos plats à emporter.

Consultez-nous pour vos menus de groupes et repas d'affaires.

[www.ashoks.be](http://www.ashoks.be)

## ਸਾਡਾ ਭੋਜਨ ਸੇਵਾ

An original idea for your guests.  
Meal with friends or family, birthdays, weddings, ...  
We take over the organization of events which are close to your heart.  
Also take advantage of our takeaway.

Visit us for your group menus and business lunches.

[www.ashoks.be](http://www.ashoks.be)

Ashok's  
the authentic  
indian cuisine

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

*Je viens d'un petit village de pêcheurs où l'océan hypnotise,  
où le silence est léger jusqu'au moment magique du coucher du soleil, jusqu'à ce  
moment où tout l'horizon flamboie, s'inclinant doucement vers la plage de sable rose où  
l'on accède par un petit portillon à la cocoteraie qui protège de son ombre la cuisine dans  
laquelle ma mère me préparait chaque jour un plat différent, essayant de résumer de  
nombreuses étapes de ses longs voyages, suivant mon père dans les multiples provinces  
de mon pays natal, passant des temples sacrés du nord, demeures des Maharajas,  
aux plages flamboyantes du sud, sans oublier les rives du Gange, lent et  
majestueux, et les marchés du Rajasthan aux mille senteurs et broderies précieuses.  
C'est cet esprit que j'ai essayé de faire revivre et de partager avec vous dans mon  
restaurant.*

*J'espère que vous y trouverez le plaisir de goûter, de la découverte et du dépaysement.  
Pour vous servir.*

*I come from a small fishing village where the ocean hypnotizes, where the silence is  
light until the magical sunset, when the whole horizon blazes, bowing slightly to the pink  
sand beach. That's this spirit that I tried to relive and share with you in my restaurant. I  
hope you will find the pleasure of tasting discovery and disorientation.  
With pleasure to serve you.*

*Ashok John Alexander*

*Ashok's*  
the authentic  
indian cuisine

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

Laissez-vous *séduire...*

Liqueur de Cardamone, la graine du Paradis...



*raaja*

Toutes les recettes sur  
[www.raajaspirits.com](http://www.raajaspirits.com)

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot