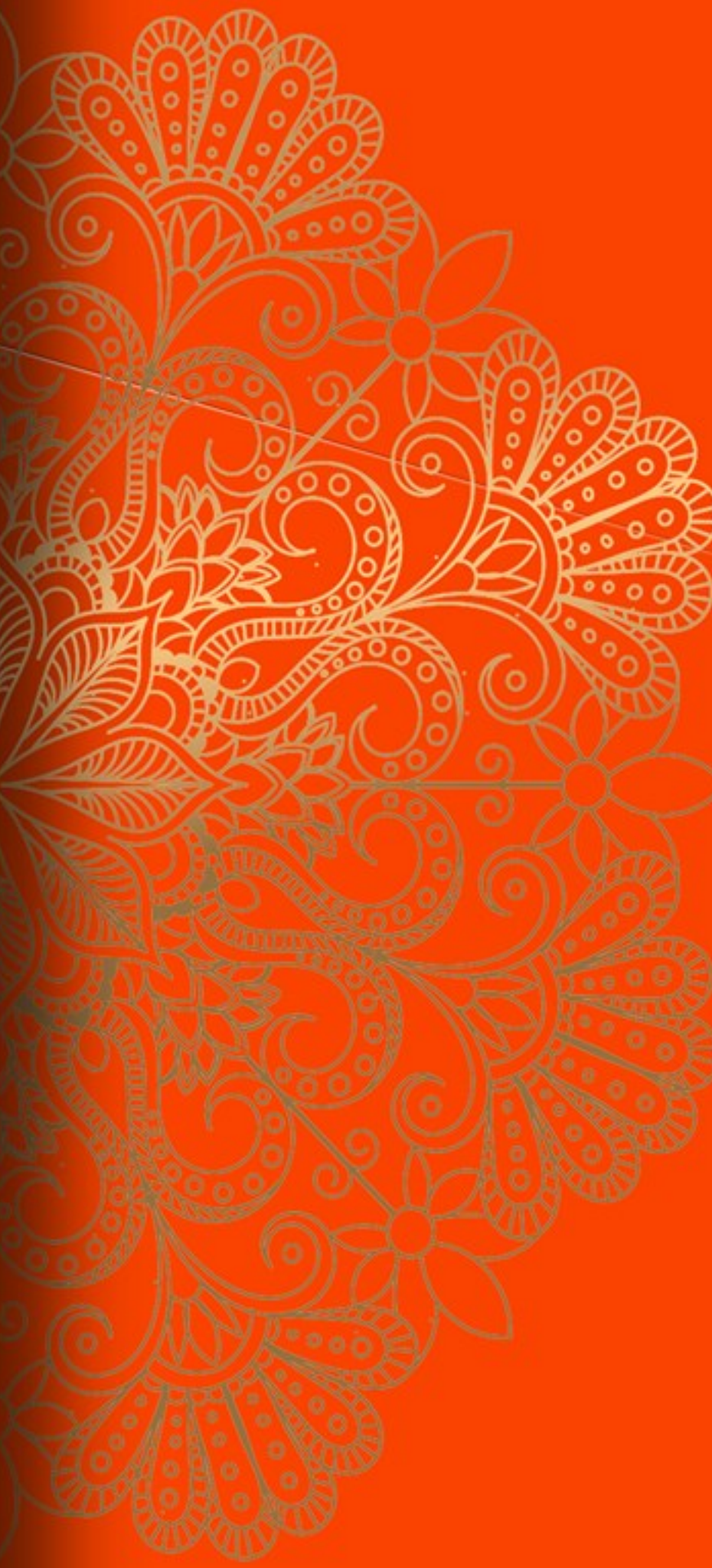




RESTAURANT HALAL

SPICE VINTAGE A ÉTÉ CRÉÉ EN 2014
AVEC UN OBJECTIF SIMPLE EST DE
TRAITER NOS CLIENTS AVEC UNE
HOSPITALITÉ ET UNE CHALEUR
EXTRAORDINAIRES, DE SERVIR LES
MEILLEURES RECETTES DE CUISINE
INDIENNE TRADITIONNELLE
CRÉÉES À PARTIR D'INGRÉDIENTS
PRODUITS LOCALEMENT, CE QUI SE
TRADUIT PAR UNE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE MODERNE À
PRENDRE EN COMPTE AVEC LES
EXIGENCES SPÉCIFIQUES TELLES
QUE LE VÉGÉTALIEN, OPTIONS
SANS GLUTEN ET HALAL.



SPICE

VINTAGE
RESTAURANT

menu...

Les Boisson

• EAUX & SODAS

Perrier 33 cl	
Lipton Thé pêche 33 cl	
Coca Cola 33 cl	2.50 €
Cola Zéro 33 cl	
Red Bull 33 cl	

• LIMONADES ARTISANALES 33 CL

Nature	
Fraise	
Kiwi	2.50 €
Framboise	
Pêche	
Cassis	

• JUS DE FRUITS, NECTARS & THÉS GLACÉS 25 CL

Jus d'orange Jus multi-fruit Jus de pomme Jus de Ananas	2.50 €
---	--------

• BIERE PRESSION

	25cl 	50cl
Affigem Blonde	3.00€	5.00€
Edelweiss	3.00€	5.00€
Blonde Guinness	3.00€	5.00€

• BIERE BOUTILLE

Carlsberg 33cl	
Pilsner Urquell 33cl	
Skoll 33cl	3,60 €
Leffe	
Grimbergen Desperados	

• LES VIN

	Verre	37.5cl	75cl
Rouge			
Blanche	4.50€	12.00€	22.00€
Rose			

• LES BOISSON CHAUDE

Cafe	1.50€
The Indian	4.00€
Lait Chaude	3.00€
Green The	4.00€
Chocolat Chaude	4.00€





MOCKTAILS
SPICE VINTAGE

MOCKTAIS RIDE 5.00€

- **VIRGIN MOHITO**

Sirop de sucre, feuilles de menthe, morceaux de citron vert, glacé broyé garni de limca et de sprite

- **BANANA BONKERS**

Banane pure, combiner avec du jus de pamplemousse, et sorbet au citron et de la glace concassée

- **QUEENS PUNCH**

Faites bouillir de l'eau, du sucre et du zeste de citron, des cerises et du jus d'ananas, de la glace, du soda club et des peaux de poivre. Mélanger avec du citron Juice

- **SUNNY FIZZ**

Jus d'orange, limonade, fraise et fruit de la passion garnis de glace

- **SMOOTHIES (Banana Ginger Smoothie)**

La banane, le yogourt, le miel et le gingembre, mélangent jusqu'à consistance lisse



LES
ENTRÉES

LES ENTRÉES

• TANDOORI SPRING ROLLS (NEMS)	10.00€
• POULET TANDOORI	9.00€
• CHICKEN 65	9.00€
• CHILLI PANEER	9.00€
• CHILLI CHICKEN	9.00€
• PANEER PAKODA OR MIXPAKORA	9.00€
• SAMOSA	7.00€
• JHINGA PAKODA	9.00€
• POULET TIKKA	10.00€

DOSA :	PLAIN DOSA	10.00€
	MASALA DOSA	12.00€
	PANEER DOSA	13.00€



MAIN
COURSE
NON-VEG

POULET TIKKA MASALA 15.00€

Blancs de poulet cuisinés dans une sauce au curry composée, de tomates fraîches, d'oignons et d'épices servi avec riz basmati..

SPICE VINTAGE AGNEAU 16.00€

Gigot d'agneau dans une sauce composée de tomates, d'oignons, d'épices, et de pommes de terre servi avec riz basmati

BUTTER CHICKEN 15.00 €

Poulet Tandoori désosé, cuisiné dans une sauce à base de crème fraîche, de beurre de tomates fraîches et de noix de cajou servi avec riz basmati

SAAG CHICKEN 14.00€

Poulet cuit avec oignons moulus aux épinards, gingembre, ail et touche de tomate servi avec riz basmati.

CHICKEN CHANGEZI 14.50€

Poulet Tandoori désosé et pilon de poulet, cuisiné dans une sauce à base de crème fraîche, de beurre, de tomates fraîches et de noix de cajou servi avec riz basmati.

CREVETTES CURRY 16.00€

Crevettes fraîches cuisinées dans une sauce composée d'épices, d'oignons et de tomates fraîches servi avec riz basmati.

FISH MASALA 15.00 €

Poisson frais cuisinées dans une sauce composée d'épices, d'oignons et de tomates fraîches servi avec riz basmati.



MAIN
COURSE
VEG

KADHAI PANEER

10.00 €

Fromage fait maison cuit avec du poivron, de l'oignon rouge du beurre et de la sauce curry servi avec riz basmati..

PALAK PANEER

10.00 €

Cury d'épinards avec du fromage maison servi avec riz basmati..

BUTTER PANEER

10.00 €

Fromage fait maison cuit avec une sauce à base de crème fraîche, de beurre, de tomates fraîches et de noix de cajou servi avec riz basmati..

MATAR PANEER

10.00 €

Fromage fait maison cuit et petit poi avec une sauce à base de crème fraîche, de beurre, de tomates fraîches et de noix de cajou servi avec riz basmati..

DAL MAKHNI

10.00 €

Haricot rouge et lentils , cuisiné dans, de tomates fraîches et de noix de cajou servi avec riz basmati.

KABALI CHANA

10.00 €

Pois chiches dans une sauce à base de tomate, d'oignons et d'épices servi avec riz basmati.

MIX VEG KORMA



10.00 €

Mélange de légumes frais, choux fleurs, haricots verts, carottes, petit pois au curry servi avec riz basmati.

BANGAN BHARTA

10.00 €

Caviar d'aubergines au curry servi avec riz basmati.





LES
BIRYANI

NOUS BIRYANI

BIRYANI SHAKAHARI (VEG) 13.00€

Biryani cuisiné avec des haricots verts, choux fleurs, petits pois, fromage et carottes

POULET BIRYANI 15.00€

Biryani cuisiné avec des morceaux de blancs de poulet

CREVETTES BIRYANI 17.00€

Biryani cuisiné avec des crevettes décortiquées

AGNEAU BIRYANI 16.00€

Biryani cuisiné avec des morceaux de gigots d'agneau

RIZ BASMATI

RIZ NATURE 2.50€

RIZ PULAO 3.50€

MUSHROOM PULAO 4.50€

KASMIRI PULAO 4.50€



BREADS (PAIN)

NAAN NATURE 2.50 €

MASALA NAAN 3.00 €

CHEESE NAAN 4.00 €

GARLIC NAAN 3.00 €

GARLIC CHEESE NAAN 4.50 €

VINTAGE CHILLI NAAN 4.50 €

CHAPATI 3.00€

PARATHA 4.00€

BUTTER NAAN 3.00€

ALOO PARATHA 5.00€

PANEER PARATHA 5.00€

CHEESE NAAN



LES DESSERTS



LES DESSERTS

GULAB JAMUN 6.50€

Gulab jamun est un dessert indien bien-aimé composé de boules frites d'une pâte à base de solides de lait et de semoule, imbibées d'un sirop aromatique épicé avec de la cardamome verte, de l'eau de rose, du safran,

VINTAGE MANGUE 6.50€

Deux boules de mangue , des morceaux de mangue et du coulis de mangue.

VINTAGE COCO MANGUE 6.50€

Deux boules de sorbet passion, des morceaux de mangue et du coulis de mangue.

LES LASSI

LASSI MASALA

LASSI MANGUE

LASSI PISTACHE 4.00€

LASSI ROSE

LASSI CERISE

LASSI FREISE



VINTAGE VEGAN COURSE

- **MIX VEG TADKA** **10.00€**

Mélange de légumes frais, choux fleurs, haricots verts, carottes, petit pois au curry servi avec riz basmati.

- **DAAL TADKA** **10.00€**

Haricot rouge et lentils , cuisiné dans, de tomates fraîches et de noix de cajou servi avec riz basmati.

- **KABLI CHANA** **10.00€**

Pois chiches dans une sauce à base de tomate, d'oignons et d'épices servi avec riz basmati.

- **BAINGAN BHARTA** **10.00€**

Caviar d'aubergines au curry servi avec riz basmati.



SPICE VINTAGE



50 COURS BERRIAT
GRENOBLE 38000
TEL-: +33951693661
www.spicevintage.fr

