



Spicy House

Bienvenue
Welcome



BUFFET

Lunch

Lunch Buffet 14.50

Kids Lunch Buffet (< 12 ans, < 12 years) 9.50

Dinner

Dinner Buffet 19.50

Kids Dinner Buffet (< 12 ans, < 12 years) 12.50

**SpicyHouse**



APERITIFS & COCKTAILS

Apéritif Maison	6.50
Apéritif Maison (Non alcool)	6.50
Cava	5.50
Kir	5.50
Porto Rouge	5.50
Martini Blanc	6.00
Campari Orange	8.00
Pisang Orange	7.50
Whisky Coca Johnny Walker	7.50
Whisky coca J&B	7.50
Gin Tonic	7.50
Vodka Orange	7.50



SOFT

Mango Lassi 4.50

Mango Juice 3.00

Orange Juice 2.70

Coca 2.50

Coca Zero 2.50

Fanta 2.50

Sprite 2.50

Still Water 50cl 4.50

Still Water 1l 7.50

Sparkling Water 50cl 4.50

Sparkling Water 1l 7.50

Ice Tea 3.00

Schweppes Tonic 2.70



BIERES – BEERS

Indian Beers

<u>King Fisher</u>	<u>4.00</u>
--------------------	-------------

<u>King Fisher Large</u>	<u>8.00</u>
--------------------------	-------------

Belgian Beers

<u>Stella</u>	<u>3.00</u>
---------------	-------------

<u>Hoegaarden</u>	<u>3.50</u>
-------------------	-------------

<u>Duvel</u>	<u>4.00</u>
--------------	-------------

<u>Chimay</u>	<u>4.00</u>
---------------	-------------

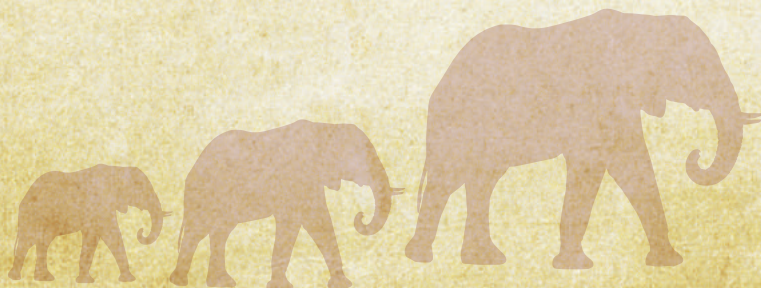
<u>Leffe</u>	<u>4.00</u>
--------------	-------------

ALCOOLS & DIGESTIFS

<u>Cognac</u>	<u>6.50</u>
---------------	-------------

<u>Calvados</u>	<u>6.50</u>
-----------------	-------------

<u>Amaretto</u>	<u>7.00</u>
-----------------	-------------



WINES

House Wines

	<i>glas</i>	<i>50cl</i>
<u>Rouge : Grenache/Merlot – Clos de Belloc Pays d'Oc</u>	<u>3.50</u>	<u>12.00</u>
<u>Rouge : Merlot Luc Pirlet</u>	<u>4.50</u>	<u>15.00</u>
<u>Blanc : Vermentino – Clos de Belloc Pays d'Oc</u>	<u>3.50</u>	<u>12.00</u>
<u>Blanc : Chardonnay Luc Pirlet</u>	<u>4.50</u>	<u>15.00</u>
<u>Rosé : Cinsault – Clos de Belloc Pays d'Oc</u>	<u>3.50</u>	<u>12.00</u>
<u>Rosé: Syrah Luc Pirlet</u>	<u>4.50</u>	<u>15.00</u>

Red Wines

	<i>1/2</i>	<i>3/4</i>
<u>Merlot – Cuvée « Littoral » Fortant de France</u>	<u>-</u>	<u>19.90</u>
<u>Château Peybonhomme Les Tours 2016/17</u>	<u>19.50</u>	<u>29.50</u>
<i>Cru Bourgeois – Blaye – Côtes de Bordeaux</i>		
<u>Le Château Nodoz 2016/17 – Côtes de Bourg</u>	<u>-</u>	<u>25.50</u>
<u>Le Cahors 2015/16 Allée de Chambert – Bio</u>	<u>-</u>	<u>28.00</u>
<u>Le Château de Targé 2016/17 – Saumur Champigny - Loir</u>	<u>21.50</u>	<u>34.00</u>
<u>La Cuvée de l'Améthyste 2014/15 Domaine Perrin</u>	<u>-</u>	<u>32.00</u>

Lauréat Guide Hachette 2016



WINES

White Wines

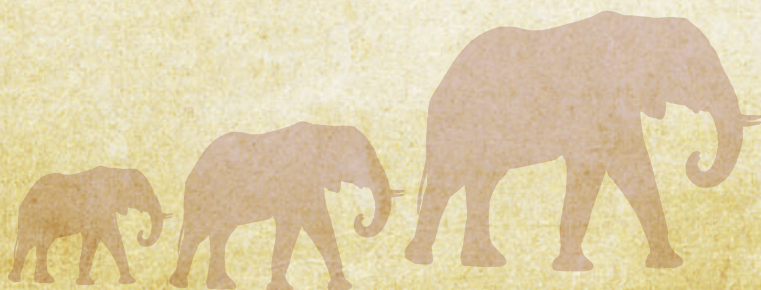
	<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
<u>Sauvignon – Cuvée « Littoral » Fortant de France</u>	-	19.90
<u>Pinot Gris d'Alsace 2017/18 – E. Boeckel</u>	17.00	28.50
<u>Le Chardonnay 2016/17 Cuvée « Altitude »</u>	-	29.50
<i>Fortant Pays d'Oc – Médaille d'Or Mondial 2015</i>		
<u>Le Sancerre J.P. Picard 2017/18 – Chemin de Marloup</u>	-	42.00

Rose Wines

<u>Château La Clapière Rosé 2017/18 Cru Classé de Provence</u>	17.50	27.50
<u>Le Bandol 2017/18 Domaine de Font-Vive</u>	50 cl	26.50 34.50
<i>Lauréat Guide Hachette 2015/16/19</i>		

Champagnes et Vins Mousseux

<u>Le Comte de Laval – Mousseux du Luxembourg</u>	19.00
<u>Le Cava Conda Blanca - Penedès</u>	29.50
<u>Le Champagne Colin – Cuvée Blanche de Castille</u>	59.00
<i>1^{er} Cru – 100 % Chardonnay – Médaille d'Or Chardonnay du Monde</i>	



TEA & COFFEE

<u>Café</u>	<u>2.50</u>
<u>Décaféiné</u>	<u>2.50</u>
<u>Espresso</u>	<u>2.50</u>
<u>Cappuccino</u>	<u>3.50</u>
<u>MassalaTea</u>	<u>3.50</u>
<u>Green Tea</u>	<u>2.80</u>
<u>Jasmin Tea</u>	<u>3.00</u>
<u>Minth Tea</u>	<u>3.00</u>
<u>Ginger Tea</u>	<u>3.50</u>



LEGUMES – GROENTEN - VEGETABLES

28. Vegetable Korma 12.50€

- Légumes cuits dans une sauce de beurre avec des épices indiennes, crème fraîche et garni avec des raisins secs et noix
- Groenten gekookt in een botersaus met Indische kruiden en verse room, gegarneerd met krenten en eieren
- Vegetables cooked in a butter sauce with Indian spices and cream; garnished with raisins and nuts

29. Vegetable Curry 12.00€

- Légumes variés cuits dans une sauce curry
- Groenten gestoofd in currysaus
- Vegetables cooked in curry sauce

30. Vegetable Vindaloo 12.00€

- Légumes cuits dans une sauce pimentée
- Groenten gekookt in zeer pikante saus
- Vegetables cooked in spices sauce

31. Palok Paneer 12.50€

- Epinaris hachés et fromages cuits aux herbes aromatiques et aux épices indiennes
- Spinazie en kaas gekookt in gearomatiseerde en Indische kruiden
- Spinach and cheese cooked in aromatic and Indian Spices

32. Daal Tarka 12.00€

- Lentilles jaunes et épices indiennes flambés aux oignons et ails hachés
- Gele linzen met Indische kruiden geflambeerd in ajuin en gehakte look
- Yellow lentils and Indian spices cooked in onions and smashed garlic

RIZ - RIJST - RICE

33. Polao Rice 3.50€

- Riz Basmati sauté à l'huile de beurre et épices indiennes
- Basmati rijst gesauteerd in boterolie en Indische kruiden
- Basmati rice cooked in butter oil and Indian spices

34. Peas Poloa 5.50€

- Riz Basmati et petits pois sautés à l'huile de beurre et épices indiennes
- Basmati rijst en erwten gesauteerd in boterolie en Indische kruiden
- Basmati rice and peas cooked in butter oil and Indian spices

35. Fried Rice 6.00€

- Riz Basmati, petits pois et œuf sautés à l'huile de beurre et épices indiennes
- Basmati rijst, erwten en ei, gesauteerd in boterolie en Indische kruiden
- Basmati rice, peas and eggs cooked in butter oil and Indian spices

DRINKS

Mango Lassi 4.50€

Coca 2.50€

Coca Zero 2.50€

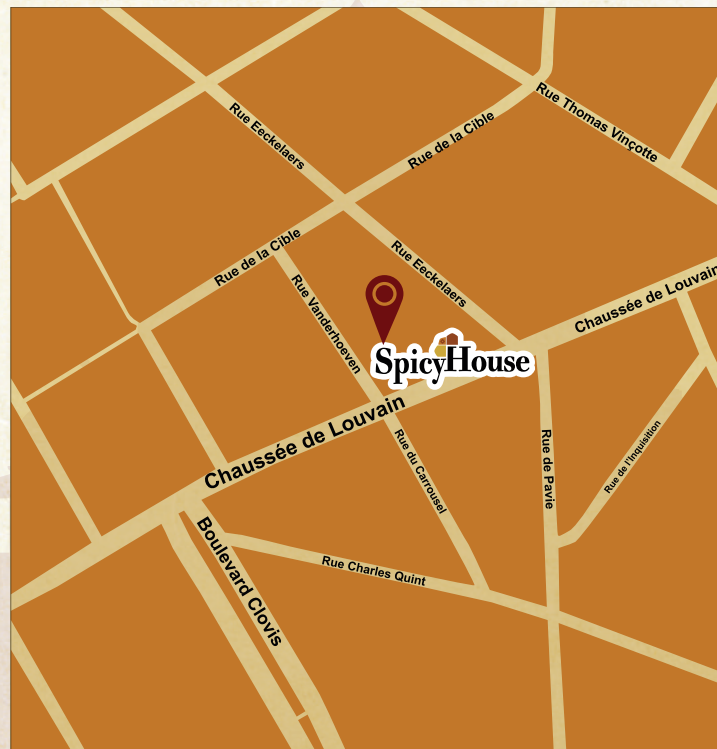
Fanta 2.50€

Sprite 2.50€

Water 0,5l 4.50€

King Fisher 4.00€

King Fisher Large 8.00€



SpicyHouse

Buffet Indian Restaurant

HORAIRE

Du Lundi au Vendredi
de 12h00 à 14h00

Buffet 14,50€ (9,50€ kids)

et

Du Lundi au Dimanche
de 18h00 à 22h30

Buffet 19,50€ (12,50€ kids)

*Take Away
&
Home Delivery*

CHAUSSÉE DE LOUVAIN, 225
1210 SAINT-JOSSE-TEN-NOODE

WWW.SPICYHOUSE.BE

SpicyHouse

Buffet Indian Restaurant

Delivery 5€
+32 2 347 56 64 

ENTREES – VOORGERECHTEN – STARTERS

1. Meat Samusa 5.50€

- Chausson fourré à la viande d'agneau haché (fait maison)
- Pasteitjes gevuld met gehakt Lamvlees (zelfgemaakte)
- Pastry filled with finely minced Lamb (homemade)

2. Vegetable Samusa 5.50€

- Chausson fourré avec des légumes
- Pasteitjes gevuld met groenten
- Pastry filled with vegetables

3. Onion Bhaji 5.50€

- Beignets de fines tranches d'oignons et lentilles
- Gekookt balletjes met ui en linzen
- Mix of onions, lentils and Indian spices

TANDOORI GRILL

4. Chicken Tandoori 12.90€

- Cuisse de poulet marinée au yoghurt, avec herbes et épices indiennes, grillé au four Tandoori ; servi avec une sauce
- Kip dij gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoori-oven, geserveerd met saus
- Chicken leg marinated in yoghurt, herbs and Indian spices, grilled in the Tandoori oven, served with sauce

5. Chicken Tikka 14.50€

- Dés de poulet, marinés avec herbes et épices ; et grillés dans le four Tandoori ; servi avec une sauce
- Stukjes Kip gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoori-oven; geserveerd met saus
- Boneless pieces of chicken, marinated in herbs and spices, grilled in Tandoori oven; served with sauce

6. Sheek Kebab 16.50€

- Agneau émincé (fais maison), mariné avec des herbes et épices ; grillé au four Tandoori ; servi avec une sauce
- Gehakt Lamvlees(zelfgemaakte), gemarineerd in aromatische en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoori-oven; geserveerd met saus
- Finely minced Lamb (homemade), marinated in herbs and spices ; grilled in Tandoori oven ; served with sauce

TIKKA MASSALA

- Poulet / Agneau / Scampis grillé au Tandoori, cuit dans une sauce à la crème et yoghurt ; et épices indiennes, amandes et pistaches
- Kip/ Lamvlees/ Scampis gegrild in de Tandoori en gekookt in een roomsaus met Indische kruiden en yoghurt, amandelen en pistache
- Chicken / Lamb / Scampis grilled in the Tandoori and cooked in a cream sauce with Indian spices and yoghurt, almonds, pistachio

7. Chicken 14.90€

8. Lamb 15.90€

9. Scampis 16.90€

KORMA

- Poulet / Agneau / Scampis cuit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes, crème fraîche, des raisins secs et noix de coco
- Kip/ Lamvlees/ Scampis gekookt in een botersaus met Indische kruiden en verse room, krenten en coco noten
- Chicken / Lamb / Scampis cooked in a butter sauce with Indian spices and cream; raisins and coconuts

10. Chicken 13.90€

11. Lamb 14.90€

12. Scampis 17.00€

ROGON GOSH

- Poulet / Agneau / Scampis cuit dans une sauce de tomate avec du yoghurt, des épices indiennes et des herbes aromatiques
- Kip/ Lamvlees/ Scampis gekookt in een tomatensaus met yoghurt, Indische Kruiden and aromatische kruiden
- Chicken / Lamb / Scampis cooked in a tomato sauce with yoghurt and Indian spices

13. Chicken 13.50€

14. Lamb 14.50€

15. Scampis 16.50€

CURRY

- Poulet / Agneau / Scampis cuit dans une sauce curry
- Kip/ Lamvlees/ Scampis gestoofd in currysaus
- Chicken / Lamb / Scampis cooked in curry sauce

16. Chicken 12.00€

17. Lamb 13.00€

18. Scampis 16.00€

MADRAS

- Poulet / Agneau / Scampis cuit dans une sauce moyennement épicées et noix de coco
- Kip/ Lamvlees/ Scampis bereidt in een medium spicy saus en coco noten
- Chicken / Lamb / Scampis prepared in a medium spicy sauce and coconuts

19. Chicken 12.90€

20. Lamb 13.90€

21. Scampis 16.00€

JALFREZI

- Poulet / Agneau / Scampis cuit avec du piment, poivrons, oignons, coriandre, épices indiennes et herbes aromatiques
- Kip/ Lamvlees/ Scampis gekookt met chili, peper, ajuin, koriander, Indische en aromatische kruiden
- Chicken / Lamb / Scampis cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander, aromatic and Indian Spices

22. Chicken 13.50€

23. Lamb 14.50€

24. Scampis 16.50€

VINDALOO

- Poulet / Agneau / Scampis cuit dans une sauce pimentée
- Kip/ Lamvlees/ Scampis gekookt in zeer pikante saus
- Chicken / Lamb / Scampi's cooked in spices sauce

25. Chicken 12.90€

26. Lamb 13.90€

27. Scampis 16.00€