



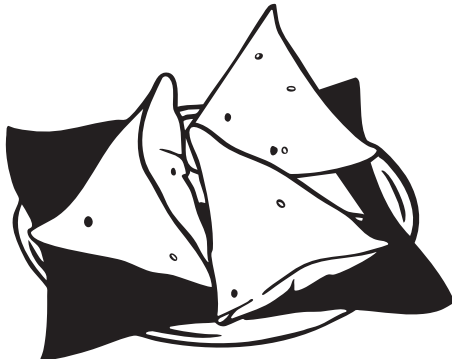
Tous nos plats sont faits maison, sur place, à base de produits frais, de la brioche aux crèmes glacées en passant par le paneer et le riz soufflé. Vous retrouverez les plats non Végé grâce à l'icône 🐔, et les plats Vegans à l'icône 🌱. Notre conseil : cette cuisine est meilleure quand elle est partagée.

CHAAT

- PAKORA DE COURGE** 6€
Beignets de courge butternut à la farine de pois chiche, chutney tamarin
- MASALA VADAI** 🌱 7€
Falafels de lentilles corail, raïta
- PANEERS FRITS** 8€
Fromage frais maison, tempura de pois chiches, chutney coriandre-coco
- ALOO SAMOSSAS** 6€
Deux samossas aux légumes rôtis, graines de moutarde, chutney mangue gingembre
- CHICKEN SAMOSSAS** 🐔 7€
Deux samossas au poulet tikka, pomme de terre et oignons, chutney tamarin

NAANS & BREAD

- NAAN NATURE** 2,5€
GARLIC NAAN 3€
CHEESE NAAN 3,5€
LADI PAV 3€



TANDOOR

- GOBI TIKKA** 8€
Chou fleur mariné au yaourt, épices tikka, chutney coriandre-coco
- TANDOORI SQUASH** 🌱 8€
Courge buternut marinée aux épices tandoori, chutney tamarin
- POULET TIKKA** 🐔 11€
Haut de cuisse de poulet mariné au yaourt, épices tikka, raïta

BIRYANI

Notre version du Biryani : riz basmati sauté aux oignons frits, graines de moutarde, herbes fraîches, citron vert, noix de cajou, raïta

- LÉGUMES RÔTIS** 🌱 15€
PANEER GRILLÉ 16€
POULET GRILLÉ 🐔 18€

LUNCH

Du Lundi au Vendredi (hors vacances)

OPTION 1

BOL DU JOUR 15€

Riz, Dal, Salad, Curry, Chaat, Chutney

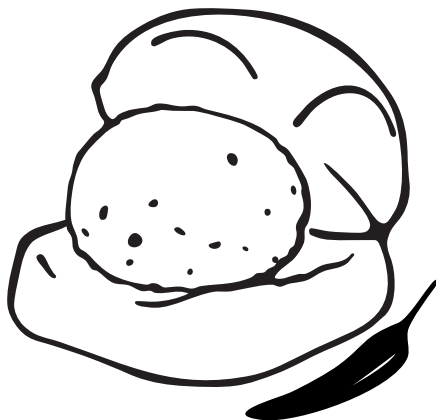
OPTION 2

VADA PAU MEAL 13,5€

Vada pau + Side (hors SAAG) + Salad

VADA PAU 8€

Brioche farcie d'une boulette de pomme de terre en tempura de pois chiches, chutneys, piment frit



SIDES

- PULAO RICE** 2,5€
Riz pilaf aux épices, cajous, amandes, pistaches
- SAAG** 6€
Épinards sautés au fromage frais
- DAL COCO** 5€
Curry de lentilles corail mijoté au lait de coco, chips d'échalote
- KACHUMBER RAITA** 4€
Yaourt au concombre, ail, menthe, coriandre

SALADS

- CHANAS CHAAT** 7€
Pois chiches, concombre, vermicelles, grenade, sauce yaourt
- BHEL PURI** 🌱 8€
Riz soufflé, carottes, mangue verte, oignons rouges, cacahuètes, menthe

CHUTNEYS 3€

3 chutneys au choix

CORIANDRE-COCO
MANGUE-GINGEMBRE
PIMENT-CITRON VERT
TAMARIN

CURRY

Servi sans accompagnement

- PALAK PANEER** 15€
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse aux épinards frais, moutarde, chips d'échalote
- BUTTER CHICKEN** 🐔 14€
Poulet grillé au four tandoor, mijoté dans une sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous
- CHANAS CURRY** 🌱 15€
Curry de pois chiches, courges et oignons rôtis au tandoor, chips d'oignon, cajous, coriandre
- DAL PALAK** 🌱 14€
Curry de lentilles corail au lait de coco, épinards frais, oignons, cajous

- MURGH KORMA** 🐔 14€
Poulet grillé au four tandoor et mijoté dans une sauce crémeuse au curcuma, amandes, pistaches
- PANEER KORMA** 15€
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse au curcuma, amandes, pistaches
- GOBI BUTTER** 14€
Chou fleur grillé au four tandoor, sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous

DESERTS

- GULAB JAMUM** 6€
Beignets au sirop de rose et citron vert
- HOLI CUSTARD** 6€
Crème caramel infusée à la vanille et cardamome noire
- MOA AU CHOCOLAT** 8€
Mousse au chocolat, riz soufflé caramélisé, coco râpée
- PAV PERDU** 9€
Brioche perdue, glace cannelle, cajou, caramel tamarin

ICE CREAM HOME MADE

- BOULE DE GLACE** 3€
Cardamome, Curcuma, Cannelle, Cajou, Mangue, Coco
- + Caramel au tamarin +1€
+ Riz soufflés caramélisés +1€
+ Cajous caramélisés +1,5€
+ Pistaches grillées +2€
- CARDAMOME AFFOGATO** 5€
Expresso versé sur une boule de glace cardamome

LASSI 5€

Boisson au lait fermenté onctueuse et rafraîchissante, 25 cl

ROSE
MANGUE
BANANE


27€

SIROPS GOUROU

Tous nos sirops sont préparés avec soin, à partir d'épices et de plantes fraîches, soigneusement sélectionnées.

CITRON VERT
CITRONNELLE
MENTHE
GRENADE
TAMARIN
CHAI

CARDAMOME
GINGEMBRE
HIBISCUS
CUMIN
ROSE



SHARBAT..... 3€
Sirop au choix à l'eau

HOMEMADE SODA..... 3€
Sirop au choix pétillant

THÉ SODA..... 5,5€
Thé noir, sirop au choix, eau pétillante

CAFÉ SODA..... 5,5€
Café filtre, sirop au choix, eau pétillante

FAIT MAISON

SOFT



NIMBU PANI (la limonade indienne) 3,5€
Sucre, sel, citron vert, eau gazeuze

THÉ GLACÉ 5,5€
Thé noir bio indien, gingembre, citron et sirop au choix

CITRONNADE 5€
Jus de citron jaune, sirop de citron vert, eau pétillante

CITRONNADE COCO 5,5€
Jus de citron jaune, sirop de citron vert, coco, eau pétillante

GINGER ALE 5€
Gingembre, citron vert, eau pétillante

JUS PRESSÉS

ORANGE..... 5,5€
POMME 5,5€



LASSI_{25cl}

Boisson au lait fermenté onctueuse et rafraîchissante

ROSE 5€
MANGUE..... 5€
BANANE 5€

BOISSONS CHAUDES

Notre café est un arabica sourcé en Inde, dans la région du Karnataka par la maison Mokxa qui le torréfie dans son atelier exclusivement pour Gourou. Un café de caractère, aux notes de caramel, de chocolat et de châtaigne.

ESPRESSO..... 2,5€
DECA..... 2,5€
NOISETTE 2,9€
FILTRE 3,5€
LATTE 4,5€
CHOCOLAT CHAUD 5€
Chocolat artisanal, riche en cacao bio

CHOCOLAT CHAI..... 5,5€
Chocolat chaud, sirop de chai maison

CHAI

Chaud ou froid



CHAI MASSALA LATTE..... 3€
Thé épicé indien bio au lait

CHAI MASSALA 4€
Thé épicé indien bio, cannelle, gingembre, cardamome, clou de girofle, fenouil, racine de réglisse, poivre noir

GOLDEN LATTE 4,5€
Thé épicé indien bio au lait et au curcuma

DIRTY CHAI 4,5€
Un espresso dans un chai latte

BREAKFAST TEA 4€
Mélange de thés noirs bio indiens d'Assama et de Ceylan


GREEN TEA 4€
Thé vert bio népalais

MINT TEA..... 4,5€
Thé vert bio infusé à la menthe fraîche

INFUSIONS BIO..... 4€
Verveine-Tilleul : fruitée et fleurie
Nuit Chaï : cannelle, gingembre, fenouil, orge, girofle

BIÈRES & CIDRES

KINGFISHER from India 4,5% - 33cl/65cl..... 6/9€
KINGFISHER 0% from India 33cl..... 6€
EAST PARIS Paname 4,9% - 25cl/45cl 4/7€
L'ARME BLANCHE Paname 4,5% - 33cl 7€
BARGE DU CANAL IPA Paname 6% - 33cl..... 8€
CIDRE La Mordue 33cl..... 7€



SOFT

COCA-COLA/ZERO 33cl 4,5€
PERRIER 33cl 4,5€
KOMBUCHA ARCHIPEL 33cl..... 6€
Feuilles de Figuier
Feuilles de Framboisier

ABATILLES PLATE-PÉTILLANTE 75cl..... 7€

COCKTAILS

MUMBAI MULE 25cl 10€
Rhum blanc, jus de citron vert, liqueur de chipotle, sirop de cumin maison, ginger beer

MAH SOUR 20cl 12€
MAH, sirop de cardamome maison, jus de citron vert, bitter gingembre

MOJITO TAMARIN 25cl 9€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, bitter cardamome

DELHI BLOSSOM 25cl..... 10€
Gin, liqueur de kumquat, jus de citron vert, sirop de rose maison, soda pamplemousse

VINS

VINS BLANCS

FRANCE	VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
ÉPHÉMÈRE BLANC – Domaine Bobinet – VDF SAUMUR – 2023 – NAT Cabernet franc, Chenin, Chardonnay – tendu, vif et subtil	8€	29€	56€
BOURGOGNE BLANC – Christophe Pacalet – AOC BOURGOGNE – 2023 – BIO Chardonnay – frais, gourmand et velouté	6€	22€	40€
L'OVE EN CHENIN – Domaine Les Mets d'Ames – VDF SUD-OUEST – 2023 – NAT BIO Chenin, Manseng, Petit corbu – minéral, léger avec une touche oxydative	7€	25€	48€

ALLEMAGNE		BTL 75 CL
RIVANER DIVA TROCKEN – Domaine Staffelter Hof – AOP MOSEL – 2023 – BIO Cépage Rivaner – Minéral, perlant aux notes citronnées		36€

VIN ROSÉ	VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
À LISA – Domaine Aspras – IGP PROVENCE – 2023 BIODYNAMIE Grenache, Syrah – Rosé clair, minéral et rafraichissant	6€	22€	40€

VINS ORANGES	VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
VULPES – Domaine Eblin-Fuchs – VDF ALSACE – 2023 – BIO, BIODYNAMIE Gewurtztraminer – Sec aux notes de rose et litchi	8€	29€	56€

VINS ROUGES

FRANCE	VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
CINSAULT DREAM – Domaine Grangeot – VDF LANGUEDOC – 2023 – NAT Cinsault – Léger, floral et fruité	6€	22€	40€
LA FÊTE AU CARRÉ – Hervé Villemade – VDF LOIRE – 2023 – BIO Gamay, Côt – Délicat et profond	7€	25€	48€
IMBIBEZ-VOUS ! – Fabien Jouvès – VDF CAHORS – 2023 – NAT BIO Malbec, Cabernet Franc, Tannat – Tannique, fruité et épicé	6€	22€	40€

ESPAGNE		BTL 75 CL
TRASANTIER – Domaine Bodegas Recuero – TINTO VDT CACERES – 2024 – BIO Piñuelo – Frais, fruité aux notes de fruits rouges		34€

VIN PÉTILLANT		BTL 75 CL
UIVO PETNAT – Domaine Folias de Baco – VT PORTUGAL – 2024 – NAT Cépages Autochtones – Vif, aérien et salin		34€

DIGESTIFS_{4cl}

WHISKY Asava Single Malt RAMPUR 12€
GIN Gold Edition JAISALMER 11€
LIQUEUR DE KUMQUAT FAIR 7€
MAH Spirit of the forest..... 10€