

YOUROU



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, raita	
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	

LUNCH

Du Lundi au Vendredi (hors vacances)

OPTION 1

BOL DU JOUR 15€
Riz, Dal, Salad, Curry, Chaat, Chutney

OPTION 2

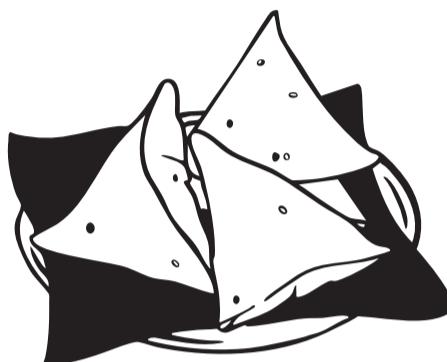
VADA PAU MEAL 13,5€
Vada pau + Side (hors SAAG) + Salad

SALADS

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

NAANS & BREAD

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



VADA PAU 8€

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



TANDOOR

GOBI TIKKA	8€
Chou fleur mariné au yaourt, épices tikka, chutney coriandre-coco	
TANDOORI SQUASH 🥑	8€
Courge butternut marinée aux épices tandoori, chutney tamarin	

POULET TIKKA 🐔 11€
Haut de cuisse de poulet mariné au yaourt, épices tikka, raita

BIRYANI

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

LÉGUMES RÔTIS	15€
PANEER GRILLÉ	16€
POULET GRILLÉ	18€

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	

CHUTNEYS 3€

3 chutneys au choix

CORIANDRE-COCO
MANGUE-GINGEMBRE
PIMENT-CITRON VERT
TAMARIN

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	

CURRY

Servi sans accompagnement

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 caramelisé, 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 caramélisées.....	+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

FAIT MAISON

SOFT



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

NIMBU PANI (la limonade indienne) 3,5€

Sucre, sel, citron vert, eau gazeuse

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€

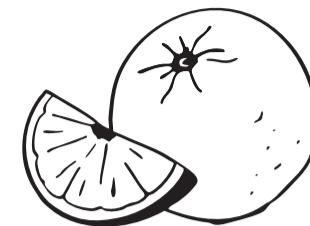
Jus de citron jaune, sirop de citron vert, coco, eau pétillante

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 Moksha 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 épice indien bio au lait

CHAI MASSALA 4€

Thé épice indien bio, cannelle, gingembre, cardamome, clou de girofle, fenouil, racine de réglisse, poivre noir

GOLDEN LATTE 4,5€

Thé épice 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€
----------------------------------	----



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

ÉPHÉMÈRE BLANC - Domaine Bobinet - VDF SAUMUR - 2023 - NAT
Cabernet franc, Chenin, Chardonnay - **tendu, vif et subtil**

BOURGOGNE BLANC - Christophe Pacalet - AOC BOURGOGNE - 2023 - BIO
Chardonnay - **frais, gourmand et velouté**

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**

ALLEMAGNE

RIVANER DIVA TROCKEN - Domaine Staffelter Hof - AOP MOSEL - 2023 - BIO
Cépage Rivaner - **Minéral, perlant aux notes citronnées**

VIN ROSÉ

À LISA - Domaine Aspras - IGP PROVENCE - 2023 BIODYNAMIE
Grenache, Syrah - **Rosé clair, minéral et rafraîchissant**

VINS ORANGES

VULPES - Domaine Eblin-Fuchs - VDF ALSACE - 2023 - BIO, BIODYNAMIE
Gewurtztraminer - **Sec aux notes de rose et litchi**

VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
---------------	-------------	-----------

8€ **29€** **56€**

VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
---------------	-------------	-----------

6€ **22€** **40€**

VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
---------------	-------------	-----------

6€ **22€** **40€**

VERRE 12CL	POT 46CL	POT 1L
---------------	-------------	-----------

8€ **29€** **56€**

VINS ROUGES

FRANCE

CINSAULT DREAM - Domaine Grangeot - VDF LANGUEDOC - 2023 - NAT
Cinsault - **léger, floral et fruité**

LA FÊTE AU CARRÉ - Hervé Villemade - VDF LOIRE - 2023 - BIO
Gamay, Côt - **Délicat et profond**

IMBIBEZ-VOUS ! - Fabien Jouves - VDF CAHORS - 2023 - NAT BIO
Malbec, Cabernet Franc, Tannat - **Tanique, fruité et épice**

ESPAGNE

TRASANTIER - Domaine Bodegas Recuero - TINTO VDT CACERES - 2024 - BIO
Piñuelo - **Frais, fruité aux notes de fruits rouges**

VIN PÉTILLANT

UIVO PETNAT - Domaine Folias de Baco - VT PORTUGAL - 2024 - NAT
Cépages Autochtones - **Vif, aérien et salin**

DIGESTIFS 4CL

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