



GOUROU



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 ou options Vegan à l'icône 🌱.

* CETTE CUISINE EST MEILLEURE QUAND ELLE EST PARTAGÉE *

CHAAT

- ZUKINI PAKORA** *NEW* 🌱 6€
Beignets de courgettes à la farine de pois chiches, chutney Tamarin
- MUSHROOM 65** *NEW* 7€
Champignons en tempura de pois chiches enrobés de chutney piment feuilles de curry
- ALOO SAMOSSAS** 6€
Deux samossas aux légumes rôtis, graines de moutarde, chutney mangue
- CHICKEN SAMOSSAS** 🐔 7€
Deux samossas au poulet tikka, pomme de terre et oignons, chutney tamarin
- MASALA VADAI** 🌱 7€
Falafels de lentilles corail, raïta

SALADS

- | | SMALL | LARGE |
|--|-------|-------|
| KACHUMBER SALAD *NEW* 7€ | | 14€ |
| Salade de tomates anciennes et concombre, vinaigrette cumin, paneer et herbes fraîches | | |
| CHANAS CHAAT 7€ | | 14€ |
| Pois chiches, concombre, vermicelles, grenade, sauce yaourt | | |
| BHEL PURI 🌱 8€ | | 16€ |
| Riz soufflé, carottes, mangue verte, oignons rouges, cacahuètes, menthe | | |



NAANS & BREAD

- NAAN NATURE** 2,5€
- GARLIC NAAN** 3€
- CHEESE NAAN** 3,5€
- GARLIC CHEESE NAAN** 4€
- LADI PAV** Brioche maison 3€

CHUTNEYS 3€

- MANGUE-MOUTARDE
- PIMENT-CITRON VERT
- TAMARIN

TANDOOR

- GOBI TIKKA** 8€
Chou fleur mariné au yaourt, épices tikka, chutney piment citron vert
- POULET TIKKA** 🐔 11€
Haut de cuisse de poulet mariné au yaourt, épices tikka, raïta

LUNCH 15€

DU LUNDI AU VENDREDI

BOL DU JOUR

Végé ou poulet

Riz, Dal, Salad, Curry, Chaat, Chutney

VADA PAU 8€

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



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

BIRYANI

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

- LÉGUMES RÔTIS** 🌱 15€
- PANEER GRILLÉ** 16€
- POULET GRILLÉ** 🐔 18€
- GAMBAS RÔTIÉS** *NEW* 22€

CURRY

Servi sans accompagnement

🌶️ 🌶️ Dites-nous au moment de la commande si vous souhaitez que votre curry soit plus pimenté 🌶️ 🌶️

- BUTTER CHICKEN** 🐔 14€
Poulet grillé au four tandoor, mijoté dans une sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous
- CHEMMEEN MOLEE** *NEW* 19€
Curry de gambas au lait de coco, oignons, tomates, piment doux et cacahuètes
- BUTTER PANEER** *NEW* 15€
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous
- PALAK PANEER** 15€
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse aux épinards frais, moutarde, chips d'échalote

- GOBI MOLEE** *NEW* 14€
Curry au lait de coco, chou-fleur rôti au tandoor, oignons, tomates, piment doux et cacahuètes
- DAL PALAK TADKA** 🌱 14€
Curry de lentilles corail au lait de coco, épinards frais, oignons, cajous, huile épicée
- MURGH KORMA** 🐔 14€
Poulet grillé au four tandoor et mijoté dans une sauce crémeuse au curcuma, amandes, pistaches

HOMEMADE

ICE CREAM

- BOULE DE GLACE** 3€
Cardamome, Cannelle, Cajou, Coco
- TOPPING**
- 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

SORBET

BOULE DE SORBET 3,5€

- FRAMBOISE & ROSE
- MANGUE & GINGEMBRE
- BANANE & CITRON VERT



DESSERTS

- MANGO KHEER** 7€
Riz au lait à la cardamome, salade de mangue et menthe fraîche
- 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



DRINKS



COCKTAILS

ALCOHOL FREE

SPECIAL COCKTAIL	12€	10€
Veuillez-vous renseigner auprès des serveurs		
MAH COLADA *NEW*	12€	-
Mah, jus d'ananas, crème de coco, sirop de citron vert		
MUMBAI MULE 25cl	10€	9€
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	10€	9€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, bitter cardamome		
DELHI BLOSSOM 25cl.....	10€	9€
Gin, liqueur de kumquat, jus de citron vert, sirop de rose maison, soda pamplemousse		
MASALA OLD FASHION 15cl	10€	-
Whisky, sirop de chai, bitter, cardamome, angostura		

BEERS & CIDERS

KINGFISHER from India 4,5% - 33cl/65cl.....	6/11€
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€



SOFTS

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€

WINES

VINS BLANCS

	VERRE 12cl	POT 46cl	BTL 75cl	POT 1L
ÉPHÉMÈRE BLANC - Domaine Bobinet - VDF SAUMUR - 2023 - NAT Cabernet franc, Chenin, Chardonnay - Tendu, vif et subtil - France	8€	29€	-	56€
BOURGOGNE BLANC - Christophe Pacalet - AOC BOURGOGNE - 2023 - BIO Chardonnay - Frais, gourmand et velouté - France	6€	22€	-	40€
LES PIERRES D'AURÈLE - A. Et P-A. Frot - VDF LOIRE - 2024 - BIO Chenin - Minéral et fruité - France	7€	25€	-	48€
RIVANER DIVA TROCKEN - Domaine Staffelter Hof - AOP MOSEL - 2023 - BIO Cépage Rivaner - Minéral, perlant et citronnées - Allemagne	-	-	36€	-
BODEGA AMALAYA - Salta Calchaqui - 2024 Torrontes, Riesling - Floral et sec - Argentine	-	-	34€	-

VIN ROSÉ

	VERRE 12cl	POT 46cl	BTL 75cl	POT 1L
À LISA - Domaine Aspras - IGP PROVENCE - 2023 BIODYNAMIE Grenache, Syrah - Rosé clair, minéral et rafraichissant - France	6€	22€	-	40€
SANTA TRESA - Terre Siciliane - IGP 2025 BIO Frappato, Nerello Mascalese - Rosé clair et fruité - Italie	-	-	30€	-

VIN ORANGE

	VERRE 12cl	POT 46cl	BTL 75cl	POT 1L
VULPES - Domaine Eblin-Fuchs - VDF ALSACE - 2023 - BIO, BIODYNAMIE Gewurtztraminer - Sec aux notes de rose et litchi - France	8€	29€	-	56€

VINS ROUGES

	VERRE 12cl	POT 46cl	BTL 75cl	POT 1L
ÉPHÉMÈRE ROUGE - Domaine Bobinet - VDF LOIRE - 2024 - NAT Grolleau Noir et Gris, Cabernet Franc - Profond, léger et épicé - France	7€	25€	-	48€
IMBIBEZ-VOUS ! - Fabien Jouvès - VDF CAHORS - 2023 - NAT BIO Malbec, Cabernet Franc, Tannat - Tannique, fruité et épicé - France	6€	22€	-	40€
TRASANTIER - Domaine Bodegas Recuero - TINTO VDT CACERES - 2024 - BIO Piñuelo - Frais, fruité aux notes de fruits rouges - Espagne	-	-	34€	-
JUDITH BECK cuvée Beck ink, BURGENLAND 2023 BIO Zweigelt, Saint Laurent - Gourmand, épicé et juteux - Autriche	-	-	40€	-
GRIGORI VINTNERS , RIVERLAND 2020 Shiraz- rouge complexe, - Mentholées et épicés - Australie	-	-	38€	-

VIN PÉTILLANT

	VERRE 12cl	POT 46cl	BTL 75cl	POT 1L
UIVO PETNAT - Domaine Folias de Baco - VT PORTUGAL - 2024 - NAT Cépages Autochtones - Vif, aérien et salin - Portugal	-	-	34€	-

HOMEMADE



5€

Boisson au lait fermenté onctueuse et rafraichissante, 25 cl

ROSE
MANGUE
BANANE
NATURE

SYRUPS

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

CITRON VERT - MENTHE - GRENADE - TAMARIN
CHAI - ROSE - CARDAMOME - GINGEMBRE
HIBISCUS - CUMIN

SHARBAT 3€
Sirop au choix à l'eau

HOMEMADE SODA 3€
Sirop au choix pétillant



COLD DRINKS

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



CHAI

Chaud ou froid

CHAI MASSALA LATTE 14 cl..... 3€
Verre de thé épicé indien bio au lait

CHAI MASSALA LATTE 70 cl..... 14€
Théière de thé épicé indien bio au lait

GOLDEN LATTE 14 cl..... 4,5€
Thé épicé indien bio au lait et au curcuma

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