

# YUUROU



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 .

## CHAAT

<b>PAKORA DE COURGE</b>	6€
Beignets de courge butternut à la farine de pois chiche, chutney tamarin	
<b>ALOO SAMOSSAS</b>	6€
Deux samossas aux légumes rôtis, graines de moutarde, chutney mangue	
<b>CHICKEN SAMOSSAS</b>	7€
Deux samossas au poulet tikka, pomme de terre et oignons, chutney tamarin	
<b>PANEERS FRITS</b>	8€
Fromage frais maison, tempura de pois chiches, chutney piment citron vert	
<b>MASALA VADAI</b>	7€
Falafels de lentilles corail, raita	

## LUNCH 15€

Du Lundi au Vendredi (hors vacances)

### BOL DU JOUR

Végé ou poulet

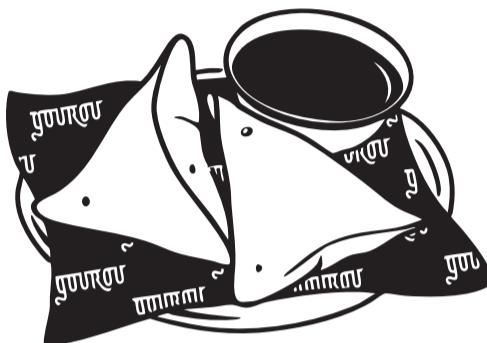
Riz, Dal, Salad, Curry, Chaat, Chutney

## SALADS

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

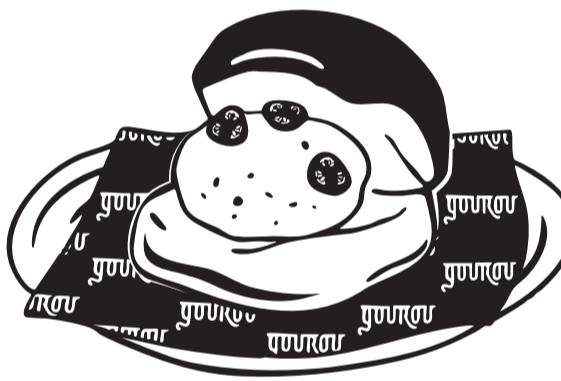
## NAANS & BREAD

<b>NAAN NATURE</b>	2,5€
<b>GARLIC NAAN</b>	3€
<b>CHEESE NAAN</b>	3,5€
<b>GARLIC CHEESE NAAN</b>	4€
<b>LADI PAV</b> Brioche maison	3€



## VADA PAU 8€

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



## TANDOOR

<b>GOBI TIKKA</b>	8€
Chou fleur mariné au yaourt, épices tikka, chutney piment citron vert	
<b>TANDOORI SQUASH</b>	8€
Courge butternut marinée aux épices tandoori, chutney coriandre coco	

<b>POULET TIKKA</b>	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 epine vinette

<b>LÉGUMES RÔTIS</b>	15€
<b>PANEER GRILLÉ</b>	16€
<b>POULET GRILLÉ</b>	18€

## SIDES

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

## CHUTNEYS 3€

3 chutneys au choix

**CORIANDRE-COCO**  
**MANGUE-MOUTARDE**  
**PIMENT-CITRON VERT**  
**TAMARIN**

## CURRY

Servi sans accompagnement

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



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

## MURGH KORMA

Poulet grillé au four tandoor et mijoté dans une sauce crémeuse au curcuma, amandes, pistaches

## PANEER KORMA

Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse au curcuma, amandes, pistaches

## GOBI BUTTER

Chou fleur grillé au four tandoor, sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous

## DESSERTS

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

## ICE CREAM HOMEMADE

<b>BOULE DE GLACE</b>	3€
Cardamome, Curcuma, Cannelle, Cajou, Mangue, Coco	
<b>TOPPING</b>	
Caramel au tamarin.....	+1€
Riz soufflé caramelisé.....	+1€
Cajous caramelisés.....	+1,5€
Pistaches grillées.....	+2€
<b>CARDAMOME AFFOGATO</b>	5€
Expresso versé sur une boule de glace cardamome	

## LASSI 5€

Boisson au lait fermenté onctueuse et rafraîchissante, 25 cl

**ROSE**  
**MANGUE**  
**BANANE**  
**NATURE**

# DRINKS

## COCKTAILS

### SPECIAL COCKTAIL ..... 12€

Veuillez-vous renseigner auprès des serveurs

### 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



## BEERS & CIDERS

KINGFISHER from India 4,5% - 33cl/65cl.....	<b>6 / 11€</b>
KINGFISHER 0 % from India 33cl.....	<b>6€</b>
EAST PARIS Paname 4,9% - 25cl/45cl .....	<b>4 / 7€</b>
L'ARME BLANCHE Paname 4,5% - 33cl .....	<b>7€</b>
BARGE DU CANAL IPA Paname 6% - 33cl.....	<b>8€</b>
CIDRE La Mordue 33cl.....	<b>7€</b>

## SOFTS

### COCA-COLA/ZERO 33cl .....

**4,5€**

### PERRIER 33cl .....

**4,5€**

### KOMBUCHA ARCHIPEL 33cl.....

**6€**

Feuilles de Figuier

Feuilles de Framboisier

### ABATILLES PLATE-PÉTIILLANTE 75cl.....

**7€**

## 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

## CHAI

Chaud ou froid



### CHAI MASSALA LATTE 14 cl.. 3€

Verre de thé épice indien bio au lait

### CHAI MASSALA LATTE 50 cl 14€

Théière de thé épice indien bio au lait

### GOLDEN LATTE 14 cl..... 4,5€

Thé épice indien bio au lait et au curcuma

### DIRTY CHAI .....

4,5€

Un espresso dans un chai latte

## WINES

### VINS BLANCS

#### FRANCE

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

VERRE 12CL POT 46CL POT 1L  
**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

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

BTL 75 CL  
**36€**

### VIN ROSÉ

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

VERRE 12CL POT 46CL POT 1L  
**6€ 22€ 40€**

### VIN ORANGE

**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€**

### VINS ROUGES

#### FRANCE

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

6€ 22€ 40€

**ÉPHÉMÈRE ROUGE** - Domaine Bobinet - VDF LOIRE - 2024 - NAT Grolleau Noir et Gris, Cabernet Franc - **Profond, léger et épice**

7€ 25€ 48€

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

6€ 22€ 40€

#### ESPAGNE

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

BTL 75 CL  
**34€**

### VIN PÉTILLANT

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

BTL 75 CL  
**34€**

## HOME MADE

## 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

