# 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

**SQUASH PAKORA** ✹NEW✹ ..... 6€
Beignets de courge butternut à la farine de pois chiche, chutney tamarin

**CHICKEN 65** ✹NEW✹ ..... 9€
Poulet frit à la farine de pois chiche, enrobé de chutney pimenté, feuilles de curry, sésame, citron vert

**CHANAS SAMOSSAS** ..... 6€
Deux samossas aux pois chiches et maïs, chutney mangue

**CHICKEN SAMOSSAS** ..... 7€
Deux samossas au poulet tikka, pomme de terre et oignons, chutney tamarin

**MASALA VADAI** ..... 7€
Falafels de lentilles corail, raîta

## SALADS

| | SMALL | LARGE |
|---|---|---|
| **CHANAS CHAAT** | 7€ | 14€ |
| Pois chiches, concombre, vermicelles, grenade, sauce yaourt, chutney tamarin | | |
| **BHEL PURI** | 8€ | 14€ |
| Riz soufflé, carottes, mangue verte, oignons rouges, cacahuètes, chutney mangue, grenade | | |

## LUNCH 15€

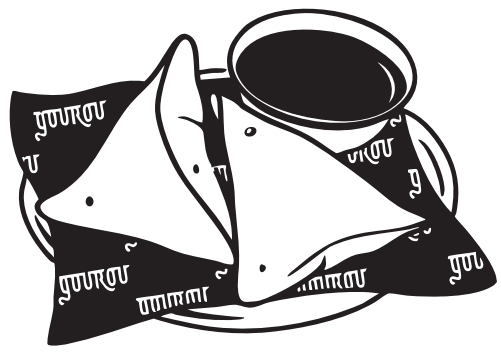
DU LUNDI AU VENDREDI

**BOL DU JOUR**
**Végé ou poulet**

Riz, Dal, Salad, Curry, Chaat, Raita

## NAANS & BREAD

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



## VADA PAU 8€

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



## TANDOOR

Grillades cuites au four 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, raita

**TANDOORI SQUASH** ✹NEW✹ ..... 9€
Courge butternut marinée aux épices tandoori, chutney piment citron vert

## CHUTNEYS 3€

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

## BIRYANI

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

**LÉGUMES RÔTIS** ..... 15€
**PANEER GRILLÉ** ..... 16€
**POULET GRILLÉ** ..... 18€
**GAMBAS RÔTIES** ..... 22€

## SIDES

**PULAO RICE** ..... 2,5€
Riz pilaf aux épices, cajous, amandes, pistaches, chips d'oignons

**CHOLE** ✹NEW✹ ..... 5€
Curry de pois chiche, oignon rouge frais, coriandre, citron vert

**SAAG** ..... 6€
Épinards sautés au fromage frais, chips d'échalote

**DAL COCO** ..... 5€
Curry de lentilles corail mijoté au lait de coco, chips d'échalote, cajous

**KACHUMBER RAITA** ..... 4€
Yaourt au concombre, ail, menthe, coriandre

## 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

**TIGER PRAWN PATHIA** ✹NEW✹ ..... 19€
Gambas rôties, curry aigre-doux à la tomate, piments, tamarin, gingembre et feuilles de curry, citron vert

**PANEER PATHIA** ✹NEW✹ ..... 15€
Paneer rôti, curry aigre-doux à la tomate, piments, tamarin, gingembre et feuilles de curry, citron vert

**PALAK PANEER** ..... 15€
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse aux épinards frais, moutarde, chips d'échalote, cajou

**DAL PALAK TADKA** ..... 14€
Curry de lentilles corail au lait de coco, épinards frais, oignons, cajous, huile épicée

**CHANAS CURRY** ✹NEW✹ ..... 15€
Curry de pois chiches, courges rôties au tandoor, chips d'oignon, cajous, coriandre, pickles piments

## HOMEMADE

## DESSERTS

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

**MOA AU CHOCOLAT** ..... 8€
Mousse au chocolat, riz soufflé caramelisé, coco râpée

**PAV PERDU** ..... 9€
Brioche perdue, glace cannelle, cajou, caramel tamarin

**CARDAMOME AFFOGATO** ..... 5€
Expresso versé sur une boule de glace cardamome

**KESAR BADAM KULFI** ✹NEW✹ 4,5€
Glace amande, cardamome, safran, amandes grillées

**KESAR BADAM NAAN** ✹NEW✹ 9€
Naan à la pâte de datte et citron jaune, glace badam, amandes grillées




## ICE CREAM 3€

**BOULE DE GLACE**

- **Mangue & gingembre**
- **Cardamome**
- **Cannelle**
- **Cajou**
- **Coco**

**TOPPING**

| | |
|---|---|
| Caramel au tamarin | +1€ |
| Riz soufflés caramélisés | +1€ |
| Cajous caramélisées | +1,5€ |
| Amandes grillées | +1,5€ |
| Pistaches grillées | +2€ |

· Non Végétarien | Vegan ou options Vegan | Taxes et services compris, prix en euros TTC | Liste des allergènes sur demande | 42 rue Léon Frot, 75011 Paris | 01 40 56 35 95

# 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




**SURA** ✹DRAFT✹ from Gourou 3,5% - 25cl / 47cl ..... **4 / 7,5€**
**SURA** ✹BOTTLE✹ from Gourou 3,5% - 33cl / 75cl ..... **7 / 15€**
**KINGFISHER** from India 4,5% - 33cl / 65cl..... **6 / 11€**
**KINGFISHER 0%** from India 33cl..... **6€**
**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<br>Cabernet franc, Chenin, Chardonnay – **Tendu, vif et subtil -** France | **8€** | **29€** | _ | **56€** |
| **BOURGOGNE CHARDONNAY** – Domaine de la Sorbière – 2024 – NAT - BIO<br>BOURGOGNE BLANC – **Chardonnay – Frais, minéral et fruité -** France | **8€** | **29€** | _ | **56€** |
| **RIVANERDIVA TROCKEN** – Domaine Staffelter Hof – AOP MOSEL – 2023 – BIO<br>Cépage Rivaner – **Minéral, perlant et citronnées -** Allemagne | _ | _ | **36€** | _ |
| **BODEGA AMALAYA** – Salta Calchaqui – 2024<br>Torrontes, Riesling – **Floral et sec -** Argentine | _ | _ | **34€** | _ |

## VIN ROSÉ

| | VERRE 12cL | | BTL 75cL | POT 1L |
|---|---|---|---|---|
| **LE T DE TAMARY** – Domaine de Tamary – AOC CÔTES DE PROVENCE - 2025<br>Cinsault, Grenache noir – **Rosé clair, fruité et rafraichissant -** France | **6€** | **22€** | _ | **40€** |
| **SANTA TRESA** – Terre Siciliane – IGP 2025 BIO<br>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<br>Gewurtztraminer – **Sec aux notes de rose et litchi -** France | **8€** | **29€** | _ | **56€** |

## VINS ROUGES

| | VERRE 12cL | POT 46cL | BTL 75cL | POT 1L |
|---|---|---|---|---|
| **TANNAT** – Kevin Barbet – VDF SUD OUEST – 2024 – BIODYNAMIQUE<br>Tannat – **Frais, fruité et floral -** France | **7€** | **25€** | _ | **48€** |
| **ÉPHÉMÈRE ROUGE** – Domaine Bobinet – VDF LOIRE – 2024 – NAT<br>Grolleau Noir et Gris, Cabernet Franc – **Profond, léger et épicé -** France | **7€** | **25€** | _ | **48€** |
| **LE COOLY COULE** – Les Orbières – IGP PAYS D'OC – 2025 – NAT – BIO<br>Cinsault, Syrah, Carignan – **Fruits rouges, floral et tanins fins** | **6€** | **22€** | _ | **40€** |
| **TRASANTIER** – Domaine Bodegas Recuero – TINTO VDT CACERES – 2024 – BIO<br>Piñuelo – **Frais, fruité aux notes de fruits rouges -** Espagne | _ | _ | **34€** | _ |
| **JUDITH BECK** cuvée Beck ink, BURGENLAND 2023 BIO<br>Zweigelt, Saint Laurent – **Gourmand, épicé et juteux -** Autriche | _ | _ | **40€** | _ |
| **GRIGORI VINTNERS**, RIVERLAND 2020<br>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<br>Cépages Autochtones – **Vif, aérien et salin -** Portugal | _ | _ | **34€** | _ |

# HOMEMADE



## 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



## LASSI

**5€**

Boisson au lait fermenté onctueuse et rafraîchissante, 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 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



**Taxes et services compris, prix en euros TTC | Liste des allergènes sur demande | 42 rue Léon Frot, 75011 Paris | 01 40 56 35 95**