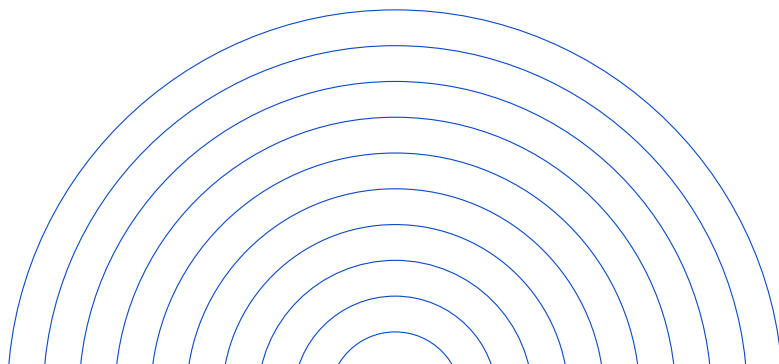


guru

Bar | Restaurant | Club



À PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE

18€

ambon de pays, rosette, jambon blanc, fuet extra au paprika, coppa

PLANCHE FROMAGE

15€

Saint Marcellin, Camembert, Comté, Brie, Noix et raisins

PLANCHE MIXTE

24€

Mélange entre planche Charcuterie & fromage

PLANCHE TEX - MEX

24€

Nems maison, Calamars frits, Poulet Karaage, Gyoza Végétarien

FOCCACIA XL

20€

Italienne ou végétarienne

ENTRÉES

SOUVENIR DE LIMA

8€

Soupe de lentilles corail aux épices péruviennes et oeuf mollet

L'ÉTÉ INDIEN

12€

Burrata crémeuse, poire poêlées au beurre basilic, sorbet tomate basilic

LA LÉGENDE DU GURU

10€

Nems de porc à la crème de chorizo

TATA KIMIKO

11€

TATAKI de saumon de norvège au sésame, marinade ponzu teriyaki et tobiko wasabi

DESSERTS

RINGO MANZANA POMME YABULKA

10€

Gyoza à la pomme et sa glace au yaourt bulgare.

JE FONDS POUR TOI

12€

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la pistache, amandes torréfiées.

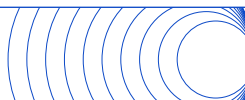
MA BRIOCHE DE PROUST

10€

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille (Godet de rhum +4€)



PLATS



CANARD ASTRAL

29€

Magret de canard, purée de patate douce au gingembre, réduction au poivre kampfot Jus corsé et carotte glacée.



ACCORDS METS VIN

Château Meric - Medoc - 2018 Cru bourgeois)
Notes de Groseille fraîche et feuille de cassis

BULL AND BERRIES

32€

Entrecôte de boeuf marinée aux épices et aux fines herbes, 380g, pommes grenailles confites beurre et ail



ACCORDS METS VIN

AOC Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2021 M. CHAPOUTIER.
Bio. Syrah

POULPE TAKOTSU

23€

Poulpe façon tako - karaage, cercle de poireau braisé et riz sauté, beurre monté au togarashi

CALIFORNIA FLOWER BURGER

20€

Flower Bread Viennois, Steak boucher 150g, bacon, Crème de cheddar, tomate.
Servi avec ses frites

BY TONTON VALOUZZ (BURGOUZZ + BOISSON)

19€

Deux steaks smashés, viande de bœuf française, cheddar mûré de Somerset, sauce Burgouzz secrète, salade iceberg, cornichons aigres doux, pain bun brioché. Servi avec frites + soft

LE SUPER SUMO CURRY

19€

Curry japonais revisité, légumes marinés et sautés. **Au choix:** Poulet karaage / Aiguillettes végétales / Filet mignon de porc croustillant.

VENI VIDI VICI

19€

Salade César, salade romaine, poulet frit marinade maison, poitrine de cochon, parmesan affiné, sauce César crémeuse

MAMACITA

22€

Risotto végétarien de l'automne aux asperges et sa poêlée de shiitake en persillade

GURU PARIS BASTILLE BAR | RESTAURANT | CLUB



NOS VINS



LES BLANCS	12cl	50cl	bouteille
M. CHAPOUTIER 2022 COMBES PILATES - VIOGNIER Vin biodynamie - IGP Collines rhodaniennes <i>Sec à la fois aromatique et frais. L'attaque fraîche et délicate laisse place à la gourmandise des fruits jaunes</i>	6.9€	28€	35€
DOMAINE ALBRIERES 2022 - CHARDONNAY IGP Pays d'oc <i>Le Chardonnay du Domaine Albrières révèle souvent des types d'arômes de fruits tropicaux, agrume et fleurs blanches</i>	5.5€	20€	24€
LE VERSANT 2022 - VIOGNIER Vin vegan - IGP Pays d'oc <i>Nez intense d'abricot, de pêche de vigne et de rose. Légères notes épicées (gingembre) et mentholées. Bouche puissante et généreuse se prolongeant sur une remarquable finale suave et fruitée.</i>	6.5€	24€	31€
ELIXIR DE JOY - 2022 - GROS MANSENG Moelleux - Cotes de gascogne <i>En bouche, le vin est fruité et équilibré, avec des notes d'abricot. Il est élégant, contrasté, exprimant toute sa fraîcheur et toute sa douceur.</i>	6.5€	24€	31€
INVITARE - 2022 - VIOGNIER AOC Condrieu <i>Notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension. Cuisine orientale et asiatique (sucré/salé).</i>			85€
LES ROSÉS	12cl	50cl	bouteille
M DE MINUTY - 2022 - GRENACHE, CINSULT, SYRAH Côtes de provence <i>Fruité, nez très intense aux arômes d'orange et de groseille</i>	9€	34€	48€
GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC 2022 - GRENACHE IGP Côtes du roussillon <i>Belle robe rose pâle et sa fraîcheur en bouche, révèle des notes fruitées et florales</i>	5.8€	21.5€	30€
LES ROUGES	12cl	50cl	bouteille
CHATEAU DE CORCELLES - 2021 - GAMAY Bourgogne <i>Son nez est éclatant de fruits rouges à noyau, et sa bouche est ample et élégante, aux tanins fondus</i>	7€	26€	34€
CHATEAU MERIC - 2018 - CABERNET SAUVIGNON, - MERLOT - PETIT VERDOT Medoc - Bordeaux <i>Groseille fraîche et feuille de cassis au nez. Coquille d'huître et sol forestier aussi. Il est mi-corsé avec des tanins fermes et élégants</i>			58€
CHATEAU NEUF DU PAPE PIE VI - 2020 - GRENACHE - SYRAH AOP Châteauneuf du Pape <i>Bouche : avec une attaque suave et des tanins veloutés, les notes de crèmes de fruits et de jus corsé laissent place aux nuances d'épices douces, et de chocolat noir.</i>			84€
M, CHAPOUTIER CÔTES DU RHONE YANNICK ALLENO - 2022 AOP Côtes du Rhône <i>Un rouge fédérateur, sur la fraîcheur, le fruit intense et de belles touches de minéralité...</i>	7.2€	28€	34.5€
AVENUE DE LA GARE - 2021 - SYRAH IGP Collines Rhodaniennes <i>L'attaque est franche, sur le fruit rouge très croquant. Le grain de tannin est fin et élégant. Ce vin est très agréable et présente beaucoup de fraîcheur.</i>	5.5€	16€	25€
MAISON NAU - 2021 - AOC BOURGUEIL CABERNET FRANC IGP Touraine <i>Nez gourmand de fruits rouges frais, arômes de fraise et framboise écrasées avec une pointe d'épices. Un vin tendre et gouleyant.</i>	6€	23€	30€
AOC CROZES-HERMITAGE LES MEYSONNIERS 2021 M. CHAPOUTIER - SYRAH Bio <i>Nez sur les fruits rouges, attaque sur ces fruits puis belle fraîcheur et touche vanillée en fin de bouche.</i>	10€		49€

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Pelforth	3,5€	6,5€
Desperados	4,5€	8€
Galia blanche	4,5€	8€
Affligem blonde	4,5€	8€
Lagunitas IPA	5€	9€
Heineken	4€	7€
Ciney	4,5€	8€

EAUX

Perrier - 33cl	4€
San pellegrino - 50cl	4€
San pellegrino - 1L	6€
Evian - 50cl	4€
Vittel - 1L	7€

SOFTS

Coca / Coca zéro	4€
Schweppes tonic	
Ice tea maison	4,8€
Red Bull	6€
Jus de fruits (pomme, cranberry, orange, ananas ...)	4€

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé	2,5€
Noisette	2,6€
Décaféiné	2,5€
Double / Americano	4€
Café crème	4,5€
Chocolat Chaud	4,5€
Cappuccino	5,5€
Thé / Infusion	4,5€