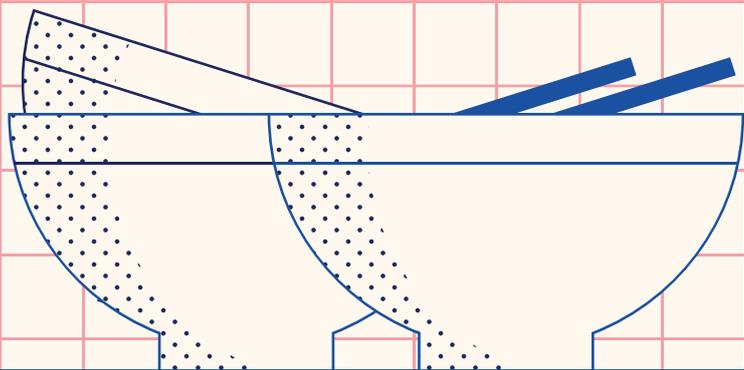


LE MIDI AU GURU

**G
U
R
U**

RAMEN
ou
CURRY
ou
BOWLS

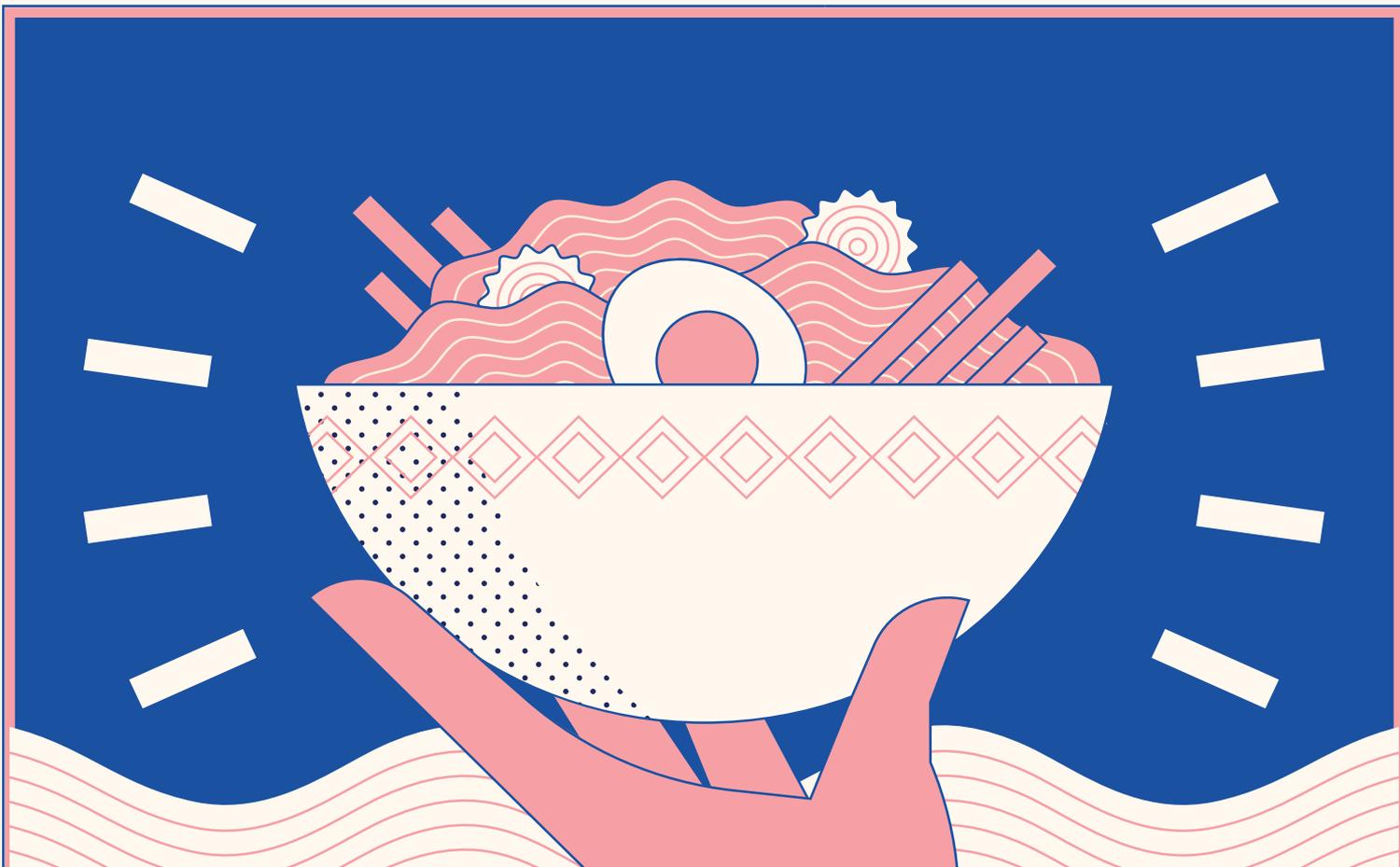


**BOISSON
OU CAFÉ**

12€

**SUR PLACE OU
À EMPORTER**





LES ENTRÉES

KARAAGE GRATINÉS AU CHEDDAR

9,00€

Poulet tendre pané à la japonaise, gratiné de cheddar fondant, sublimé par une touche de ciboulette fraîche et savoureuse.

GOATY AND FANCY

10,00€

Fromage de chèvre frais battu aux herbes, accompagné de gressins croustillants et de tomates cerises juteuses. Une entrée légère et pleine de saveurs.

SMOCKY LUIGI

12,00€

Burrata crémeux, délicatement fumée au romarin, accompagnée de tomates cerises. Une entrée gourmande aux arômes riches et raffinés.

LA LÉGENDE DU GURU

9,00€

Nems croustillants de Mamie Poca, servis avec une onctueuse crème de chorizo. Un mariage de textures et de saveurs épicées.

STREET FOOD MENU

Collaborations

SUPER SUMO CURRY KARAAGE 18,00€

Curry japonais riche en saveurs, accompagné de poulet karaage croustillant, riz rond parfaitement moelleux et œuf mariné ajitsuke tamago.

SUPER YOKOZUNA CURRY MAGRET 21,00€

Un curry japonais savoureux avec du riz rond, ajitsuke tamago et magret de canard mariné, un équilibre délicat et raffiné.

SUPER SUMO CURRY VÉGÉTARIEN 17,00€

Curry japonais authentique avec riz rond, ajitsuke tamago, et aiguillettes végétales.

FORMULE BURGOUZZ + BOISSON 19,00€

Le Burger de Tonton Valouzz offre un double steak smashé, sauce Burgouzz, cheddar deux façons, frites, guacamole kiwi, boisson incluse. (+0,80 € ice-team maison)

Les burgers signatures

TEMPURA BURGER 20,00€

Un cabillaud en tempura croustillant, accompagné de sauce tartare, cheddar mûré, salade croquante et pickles pour une explosion savoureuse..

CALIFORNIA FLOWER BACON BURGER 21,00€

Un steak boucher de 150g, nappé de crème cheddar, oignons frits, bacon grillé et sauce burger pour une expérience gourmande..

DRAMA BURGER 20,00€

Poulet frit mariné à l'ail et au gingembre, garni de mayonnaise épicée, kimchi, mozzarella fondante et salade croquante, savoureux..

VÉGÉDREAM 19,00€

Mozzarella panée crouillante, accompagnée de double cheddar fondant, tomate fraîche et salade croquante, pour une bouchée gourmande.

Servis avec frites maison croustillantes

LES PLATS

DE ROME À KYOTO

22,00€

Rigatoni enrobés d'une crème de truffe onctueuse, garnis de shiitakés poêlés et d'une demi-burrata fondante. Un supplément de jambon aux herbes (+3€) ajoute une touche salée et aromatique.

PILE ET FACE

19,00€

Pavé de saumon snacké sur deux faces, nappé d'une crème à l'ail noir. Servi avec du riz rond moelleux et une salade fraîche de courgettes râpées pour une touche croquante et légère.

FISH AND CHIPS

17,00€

Fish and chips revisité en tempura léger, avec une pâte à la bière brune japonaise. Accompagné de frites maison croustillantes et d'une sauce tartare onctueuse pour une touche d'acidité et de fraîcheur.

SPICY BEEF

28,00€

Entrecôte de 300g, généreusement nappée d'une sauce au poivre vert maison et piment japonais. Nourrie au beurre et herbes fraîches, servie avec des frites dorées et une salade croquante pour l'accompagnement parfait.

LE DUCK DE PÉKIN

21,00€

Magret de canard mariné à la pékinoise, subtilement épicé au poivre de Sichuan fraîchement moulu, accompagné d'une purée onctueuse de patate douce au gingembre. Disponible en demi-portion (21€) ou entière (28€).

LES PENDULES D'ARGENTINE

21,00€

Brochette de filet de bœuf tendre, accompagnée d'une sauce chimichurri relevée aux jalapenos. Servie avec des frites maison croustillantes et une salade. Disponible en 1 brochette (21€) ou 2 brochettes (26€).

SALADA IMPERATO CEASAR

16,00€

Salade romaine avec sauce César maison, bacon croustillant, œuf mimosa, tomates cerises et parmesan râpé.

SALADE NEPTUNE

17,00€

Salade romaine avec sauce César citronnée, saumon fumé, œuf mimosa, tobiko wasabi croquant et parmesan fraîchement râpé.

DESSERTS



P
O
M
M
E

APPLE YABULKA

9,00€

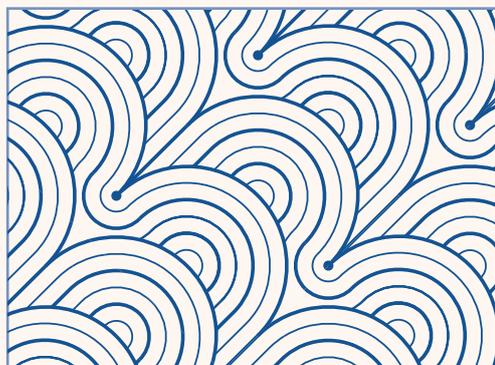
Gyoza croustillant fourré aux pommes caramélisées, subtilement épicé à la cannelle, servi avec une boule de glace onctueuse.

C
R
È
M
E

TIR A MATCHA

10,00€

Tiramisu revisité au matcha avec crème mascarpone légère, gel café et biscuit imbibé, alliant douceur et intensité.



C
O
E
U
R

JE FONDS POUR TOI

12,00€

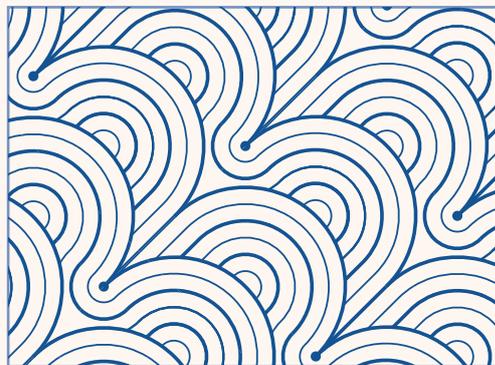
Moelleux au chocolat avec un cœur coulant intense, accompagné d'une crème anglaise à la pistache et d'une boule de glace pour une touche rafraîchissante.

C
A
F
È

CAFÉ GOURMAND

11,00€

Un ensemble généreux de mini moelleux au chocolat, gyoza pomme-cannelle, boule de glace et mini tiramisu, idéal pour une fin de repas gourmande et variée.



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€ |