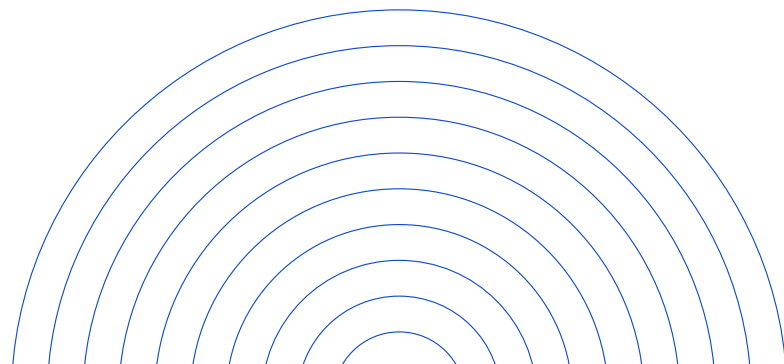


Bar | Restaurant | Club



À PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE

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

18€

PLANCHE FROMAGE

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

15€

PLANCHE MIXTE

Mélange entre planche charcuterie & fromage

24€

PLANCHE TEX - MEX

Nems maison, calamars frits, poulet karaage, gyoza végétarien

24€

FOCCACIA XL

Italienne ou végétarienne

20€

ENTRÉES

SOUVENIR DE LIMA

Soupe de lentilles corail aux épices péruviennes et œuf mollet

8€

L'ÉTÉ INDIEN

Burrata crémeuse, poire pochée au vin rouge, basilic frais, sorbet tomate basilic

12€

LA LÉGENDE DU GURU

Nems de porc à la crème de chorizo

10€

TATA KIMIKO

Tataki de saumon de Norvège au sésame, marinade ponzu teriyaki et tobiko wasabi

11€

DESSERTS

RINGO MANZANA POMME YABULKA

Gyoza à la pomme et sa glace au yaourt bulgare

10€

JE FONDS POUR TOI

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

12€

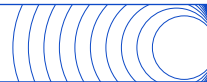
MA BRIOCHE DE PROUST

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

10€



NOS SIGNATURES



CANARD ASTRAL

29€

Magret de canard, purée de patate douce au gingembre, réduction au poivre kampo, jus corsé et carotte glacée



ACCORDS METS VIN

Côtes du Rhône AOC Les Grès de Gayanne 2022 Bio

BULL AND BERRIES

32€

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



ACCORDS METS VIN

Chili - Carmenère El Grano 2021/22

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

VENI VIDI VICI

19€

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

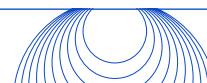
MAMACITA

22€

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

GURU PARIS BASTILLE BAR | RESTAURANT | CLUB

NOS COLLABS



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 - ice tea maison +80cts

LE SUPER SUMO CURRY

19€

Curry japonais revisité, légumes marinés et sautés.

Au choix: poulet karaage / aiguillettes végétales / filet mignon de porc croustillant



NOS VINS



LES BLANCS	12cl	50cl	bouteille
LAROCHE - LA CHEVALIÈRE - 2022 BIO Chardonnay IGP Pays d'Oc <i>Un nez de fleurs blanches, de pâtisserie, sur une bouche pleine et ronde.</i>	5.8€	22€	30€
VIOGNIER IGP PAYS D'OC - LE VERSANT 2022 Vegan <i>Nez intense de pêche, d'abricot, de fleur d'oranger. Frais à l'attaque, puis souple et plein en bouche.</i>	5€	19.5€	27.3€
ELIXIR DE JOÿ - 2022 Moelleux - Cotes de gascogne <i>Moelleux et tonique, beaucoup de fraîcheur, nez d'agrumes et de fruits exotiques. Cépage Gros Manseng.</i>	5.9€	22.4€	31.4€
DOMAINE À DEUX - 2022 Touraine sauvignon AOC <i>Bien sec, très frais, au nez explosif de buis et de citron vert</i>	4.9€	18.7€	26.2€
LE CHENINPOSTEUR - 2022 Anjou blanc AOC - BIO <i>Nez floral d'acacia, bouche souple, ronde, à la fois tendre et fraîche.</i>	4.9€	18.7€	26.2€
GYOTAKU CH. MITTNACHT - TERRES D'ETOILES - 2022 Alsace AOC - Bio <i>Nez floral d'acacia, bouche souple, ronde, à la fois tendre et fraîche.</i>	8.9€	33€	46€
DOMAINE DE L'ALOUETTE 2022 Chablis AOC - (En conversion bio) <i>Floral et minéral, notes d'amandes et de noisettes fraîches.</i>	11€	40€	55€
KUEHN GEWURZTRAMINER - 2018 Alsace Vendanges Tardives - AOC <i>Ample, intense et moelleux, fruits exotiques, eau de rose et abricot sec.</i>		53€	
LES ROSÉS	12cl	50cl	bouteille
M DE MINUTY - 2022 - GRENACHE, CINSAULT, 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
MONTFRIN LA TOUR - 2022 IGP Coteaux du Pont du Gard - bio vegan <i>Juteux, plein et charnu, fruits rouges, garrigue. 60% Syrah, 30% Grenache et 10% cabernet sauvignon.</i>	5€	20€	28€
COLLINES RHODANIENNES - Syrah IGP - Vins de Vienne <i>Des fruits rouges, une note lardée et une belle buvabilité. Par P. Gaillard, F.Villard et Y. Cuilleron</i>	6.5€	24.7€	34.5€
CARMENÈRE EL GRANO - 2021 Chili <i>Plein, rond et velouté, nez intense de fumée, liqueur de cassis et fruits noirs.</i>	5.2€	19.8€	27.7€
LES GRÈS DE GAYANNE - 2022 Côtes du Rhône AOC - bio <i>Nez intense de fruits rouges frais. Très légèrement perlant à l'attaque, bouche charnue, fraîche et fruitée.</i>	5.6€	21.3€	29.9€
CHÂTEAU FOUQUET - 2020 Saumur AOC- bio vegan <i>De la framboise, une bouche charnue et des tanins frais.</i>	7.3€	27.7€	38.8€
MISE À NU - 2020 Cahors AOC - Malbec sans sulfites ajoutés <i>Souple, croquant et dynamique, fruits rouges, fumée, âtre froid, violette.</i>	7.8€	29.7€	41.6€
CHÂTEAU LANCYRE CLOS DES COMBES - 2021 Pic Saint-Loup AOP <i>Élégant, soyeux et éclatant, nez de framboise, garrigue, laurier. Syrah Grenache à parts égales.</i>	8€	30€	42€
DOMAINE BILLARD - 2022 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP <i>Nez de baies rouges, groseilles et cassis frais. Bouche légère et acidulée.</i>	12€	45.5€	63.7€
CH. LA NERTHE ROUGE - 2019 Châteauneuf du Pape AOC <i>Ample, dense, aux tanins enrobés, fruits noirs, laurier, thym, réglisse. 33% grenache noir, 35% syrah, 31% mourvèdre, 1% divers</i>			106€

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	7€
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€

