



COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI CHAMALLOW 12€

Double espresso, vodka, kalhua, sirop de sucre

GIN BASIL OU ROSEMARY SMASH 10€

Gin infusé au basilic thai, albumine, orange bitter, gin Akori, citron vert frais

EMPRESS PURPLE TONIC 14€

Gin bleu de Limoges, tonic au sureau

EMPIRE VESSEL 12€

Rhum ambre, sirop de gingembre, sirop d'érable, noix de muscade, citron vert

SMOKY JOE 12€

Old fashioned, rhum, liqueur Cranberry, zeste d'orange, bitter chocolat, fumé au bois

ET LES CLASSIQUES! HAPPY HOUR

Aperol spritz	8.5€	7.5€
Rosé Minuty piscine	10€	8€
Kir royal	10€	8€
Pornstar Martini	10€	8€
Espresso martini	10€	8€
Negroni	10€	8€
Old fashioned	10€	8€
Cocktail du moment	10€	7€
Mocktail du moment	8€	6€

tous les classiques disponibles sur simple demande

BEER COCKTAILS 33cl

WATERLOO 11€

Bière belge ambrée, gin, sirop de thé Ceylan

YELLOW SUBMARINE 11€

Gallia IPA, Limoncello, zeste de citron, galliano vanille

NEWTON DREAM 11€

Bière blonde, Calvados, sirop de pomme verte, cannelle

MOCKTAILS

BITTERSWEET SYMPHONY 9€

Cold brew, sirop de piment, cacao, vanille

CINAMON KICK 9€

Kiwi, wasabi, cannelle, pomme

À PARTAGER

PLANCHE SOMMERSET (PLANCHE MIXTE)

28€

Jambon blanc aux herbes, jambon cru, rosette, terrine, saucisson aux noix, cheddar, Gouda, dorstone

PLANCHE CHARCUTERIE

24€

Jambon cru, jambon aux herbes, rosette, saucisson aux noix, terrine

PLANCHE FROMAGE

24€

Cheddar, Gouda, dorstone, brie à la truffe

PLANCHE TEX MEX

24€

Wings, onion rings, karaage, nems crevette, goat cheese sticks, frites de patate douce

PLANCHE DE LA MER

29€

Saumon fumé, rillettes de poisson, blinis, beurre, crème aneth, écrevisses marinées

PLANCHE ASIATIQUE

24€

Assortiment de gyozas, nems, karaage, edamame, sauce mango Guyane

ENTRÉES

SCOTCH EGG

9€

Mayonnaise au curry

LA LÉGENDE DU GURU

10€

Nems de porc à la crème de chorizo

L'ÉTÉ INDIEN

12€

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

TARTARE D'ÉCREVISSE

11€

Tartare d'Écrevisse marinées caviar de yuzu

BURGERS

BRITISH EMPIRE BURGER

17€

Double steak smashé, double cheddar mûré, compotée oignon et marrons mayonnaise miel moutarde

LONDON BURGER

20€

*poulet mariné **ou** Steak boucher 150g **ou** végétarien, Buns Brioché, double cheddar, oignon confits, sauce London*

*Supp bacon + 2
Supp Fried egg + 2*

*Supp cheddar + 2
Supp steak + 5 €*

GURU NEULLY BAR | RESTAURANT



PLATS

BLACK FIELD

36€

Noix d'entrecôte black angus marquée au barbecue japonais.
Garniture et sauce au choix

TARTARE

22€

Tartare de boeuf au couteau, parmesan, moutarde à l'ancienne et herbes fraîches, frites salade

LAMB SHANK PIE

28€

Souris d'agneau en pâte feuilletée, légumes rôtis, mousseline de pomme de terre fumée au foin

TRADITIONNAL FISH AND CHIPS

18€

Dos de cabillaud pané et ses frites maison. Sauce tartare

ANGRY SALMON

24€

Pavé de saumon, riz vénéré, crème d'aneth

ROUND MAMA

21€

Gnocchis crème de butternut, emmental vegan à la flamme - noix de pécan torréfiées

GUNPOWDER SALAD

18€

Poulet mariné ou végété
Nouilles, oignons frits, Lamelles de concombre, œuf et vinaigrette gingembre passion

DESSERTS

TWO FACES

10€

Crème semi brûlée à la fève tonka et fruits rouges

READY TO CRUMBLE

9€

Crumble aux fruits de saison, glace au sésame noir

LONDON TO OSLO

12€

Omelette norvégienne flambée au grand marnier, sirop d'orange

PISTACCHIO AND CHOCOLATE

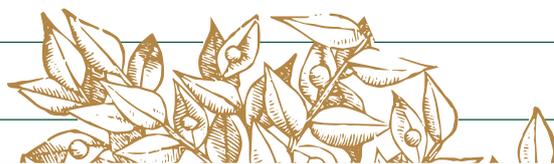
10€

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la pistache, boule de glace vanille pécan

GURU NEUILLY BAR | RESTAURANT



NOS VINS



LES BLANCS

12cl

50cl

bouteille

LAROCHE - LA CHEVALIÈRE - 2022 BIO Chardonnay IGP Pays d'Oc

Un nez de fleurs blanches, de pâtisserie, sur une bouche pleine et ronde.

7€

25€

39€

VIOGNIER IGP PAYS D'OC - LE VERSANT 2022 Vegan

Nez intense de pêche, d'abricot, de fleur d'orange. Frais à l'attaque, puis souple et plein en bouche.

6€

22€

34€

ELIXIR DE JOÿ - 2022 Moelleux - Cotes de gascogne

Moelleux et tonique, beaucoup de fraîcheur, nez d'agrumes et de fruits exotiques. Cépage Gros Manseng.

6.5€

24€

37€

DOMAINE À DEUX - 2022 Touraine sauvignon AOC

Bien sec, très frais, au nez explosif de buis et de citron vert

5.5€

20€

31€

LE CHENINPOSTEUR - 2022 Anjou blanc AOC - BIO

Nez floral d'acacia, bouche souple, ronde, à la fois tendre et fraîche.

5.5€

20€

31€

GYOTAKU CH. MITTNACHT - TERRES D'ETOILES - 2022 Alsace AOC - Bio

Nez floral d'acacia, bouche souple, ronde, à la fois tendre et fraîche.

9.5€

36€

54€

DOMAINE DE L'ALOUETTE 2022 Chablis AOC - (En conversion bio)

Floral et minéral, notes d'amandes et de noisettes fraîches.

12€

45€

68€

KUEHN GEWURZTRAMINER - 2018 Alsace Vendanges Tardives - AOC

Ample, intense et moelleux, fruits exotiques, eau de rose et abricot sec.

70€

LES ROSÉS

12cl

50cl

bouteille

M DE MINUTY - 2022 - GRENACHE, CINSULT, SYRAH Côtes de provence

Fruité, nez très intense aux arômes d'orange et de groseille.

10€

38€

58€

GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC 2022 - GRENACHE IGP Côtes du roussillon

Belle robe rose pâle et sa fraîcheur en bouche, révèle des notes fruitées et florales.

7€

25€

39€

LES ROUGES

12cl

50cl

bouteille

MONTFRIN LA TOUR - 2022 IGP Coteaux du Pont du Gard - bio vegan

Juteux, plein et charnu, fruits rouges, garrigue. 60% Syrah, 30% Grenache et 10% cabernet sauvignon.

6€

22€

34€

COLLINES RHODANIENNES Syrah IGP - Vins de Vienne

Des fruits rouges, une note lardée et une belle buvabilité. Par P. Gaillard, F.Villard et Y. Cuilleron

7.5€

28€

43€

CARMENÈRE EL GRANO - 2021 Chili

Plein, rond et velouté, nez intense de fumée, liqueur de cassis et fruits noirs.

6.5€

24€

37€

LES GRÈS DE GAYANNE - 2022 Côtes du Rhône AOC - bio

Nez intense de fruits rouges frais. Très légèrement perlant à l'attaque, bouche charnue, fraîche et fruitée.

6.5€

24€

37€

CHÂTEAU FOUQUET - 2020 Saumur AOC- bio vegan

De la framboise, une bouche charnue et des tanins frais.

8.5€

32€

48€

MISE À NU - 2020 Cahors AOC - Malbec sans sulfites ajoutés

Souple, croquant et dynamique, fruits rouges, fumée, âtre froid, violette.

9€

34€

52€

CHÂTEAU LANCYRE CLOS DES COMBES - 2021 Pic Saint-Loup AOP

Élégant, soyeux et éclatant, nez de framboise, garrigue, laurier. Syrah Grenache à parts égales.

10€

38€

58€

DOMAINE BILLARD - 2022 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP

Nez de baies rouges, groseilles et cassis frais. Bouche légère et acidulée.

14€

54€

80€

CH. LA NERTHE ROUGE - 2019 Châteauneuf du Pape AOC

Ample, dense, aux tanins enrobés, fruits noirs, laurier, thym, réglisse. 33% grenache noir, 35% syrah, 31% mourvèdre, 1% divers

135€

BIÈRES PRESSION

25CL

50CL

HAPPY HOUR

Gallia Coq d'habitude	4.5€	7.5€	6€
Affligem blonde	5€	8€	
Affligem blanche	5.5€	9€	7.5€
Affligem ambrée	6€	10€	
Gallia West IPA	6€	10€	
Murphy's stout	7€	11€	9€
Desperados	5.5€	9€	
Kriek - Mort subite	5.5€	9€	

EAUX

Perrier 33cl	5€
San pellegrino 50cl	5.5€
San pellegrino 1L	8.5€
Evian 50cl	5€
Evian - 1L	8€

SOFTS

Coca / Coca zéro	5€
Schweppes tonic...	
Ice tea maison	7€
Red Bull	8€
Jus de fruits	4.8€
(pomme, cranberry, orange, ananas ...)	
Orange ou citron pressé	6€

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé	2,60€
Noisette	2,80€
Décaféiné	2,60€
Double / Americano	4,90€
Café crème	5€
Chocolat Chaud	5€
Cappuccino	5,50€
Thé / Infusion	4,90€