




# Sourire

## tapas françaises

### POUR L'APÉRO

Croquettes de comté, sauce miel moutarde - Indémorable! - 8€ 

Patates braves, crème d'ail, ketchup fumé 7€  

### PLANCHES


 *Sourcées avec soin chez nos producteurs*




Planche de fromages 15€ 



Planche de charcuterie 15€


Planche mixte 18€

### TAPAS SALÉES


 *Des assiettes à partager, ou pas !*


Os à moelle, topinambours, noix caramélisées 10€ 



Velouté butternut, mousse curry, granola 9€  


Poêlée de champignons, châtaigne, Ossau Iraty 11€ 

Saint-Marcelin, figues roties, noisettes 11€  

Oeuf parfait, polenta, maïs, jambon Mangalica 11€ 

Poitrine de porc du Tarn, potimarron, sirop d'érable 11€ 

Panais rôtis, houmous de choux-fleur, raisins 10€  


Poulpe grillé, purée de pommes de terre, persillade 12€ 


Veau rôti en carpaccio, mayo estragon, poires 12€ 

Ravioles de crabe, raifort, pommes Granny Smith 11€ 


Mini burger Sourire, boeuf français, comté (1 pièce) 7€



### TAPAS SUCRÉES

 *Pour finir en douceur*

Fondant choco, mousse marrons 8€ 

Tatin de poire, chantilly tonka 8€ 

Churros, pâte à tartiner choco blanc et vanille 8€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

### AUTOMNE 2024


Cuisiné ici tous les jours.  
Commencez avec 2-3 tapas par  
personne et surtout... régaliez-vous!


### BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE  
12-14H30

### NOS PRODUCTEURS



 [www.sourire-restaurant.com](http://www.sourire-restaurant.com)

 [sourire\\_tapas\\_francaises\\_paris](https://www.instagram.com/sourire_tapas_francaises_paris)

Prix TTC nets, service compris - La maison n'accepte pas les chèques  
Origine viande: France / EU - La liste des allergènes est consultable sur demande

SOURIRE TROUSSEAU - 12 RUE THEOPHILE ROUSSEL, 75012 PARIS / SOURIRE GALANDE - 27 RUE GALANDE, 75005 PARIS

### TO START

Comté Croquettes (our timeless), honey-mustard mayo

8€ 

Baby potatoes, garlic cream and smoked ketchup

7€  

### LOCAL PRODUCTS

 Carefully selected from local producers

Farmhouse cheeses

15€ 


farmhouse charcuteries

15€

Mix of cheeses and charcuteries

18€

### SALTY TAPAS

 Plates to share.. or not!

Marrow bone, jerusalem artichoke, caramelized walnuts

10€ 

Butternuts velouté, curry mousse, granola

9€  

Mushrooms, chestnuts, Ossau iraty cheese

11€ 

Roasted Saint marcelin cheese, figs, hazelnuts

11€  

Perfect egg, polenta, corn, mangalica ham

11€ 

Roasted parsnips, cauliflower hummus, grapes

10€ 

Grilled octopus, mashed potatoes, parsley 12

12€  

Carpaccio of roasted veal, tarragon mayo, pear

12€ 

Crab raviole, horseradish, granny smith apples, cabbage

11€ 


Mini smile burger, french beef, comté (1 p)

7€

Pork belly, pumpkin, maple syrup

11€ 

### SWEET TAPAS

 Finish with a sweet touch

Choco fondant, chestnut mousse

8€ 

Pear tatin, tonka whipped cream

8€ 

Churros, white chocolate and vanilla spread

8€ 

 Vegetarian tapas

 Gluten-free tapas

### AUTUMN 2024

Cooked on the spot every day.  
Start with 2-3 tapas per person  
and above all... enjoy!


### BRUNCH


SATURDAY & SUNDAY

12 - 2.3 PM

### OUR PRODUCERS



 [www.sourire-restaurant.com](http://www.sourire-restaurant.com)

 [sourire\\_tapas\\_francaises\\_paris](https://www.instagram.com/sourire_tapas_francaises_paris)