




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€ 

Pavé de boeuf du Limousin, échalotte confite, sauce poivre 12€ 

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€ 

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



TAPAS SUCRÉS

 *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
12H - 14H30

NOS PRODUCTEURS



 www.sourire-restaurant.com

 [sourire_tapas_francaises_paris](https://www.instagram.com/sourire_tapas_francaises_paris)



tapas françaises

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€

Pavé de boeuf, confit shallot, pepper sauce

12€

Roasted parsnips, cauliflower hummus, grapes

10€

Grilled octopus, mashed potatoes, parsley

12€

Carpaccio of roasted veal, tarragon mayo, pear

12€

Crab raviole, horseradish, granny smith apples, cabbage

11€

Pork belly, pumpkin, maple syrup

11€

SWEET TAPAS

Finish with 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

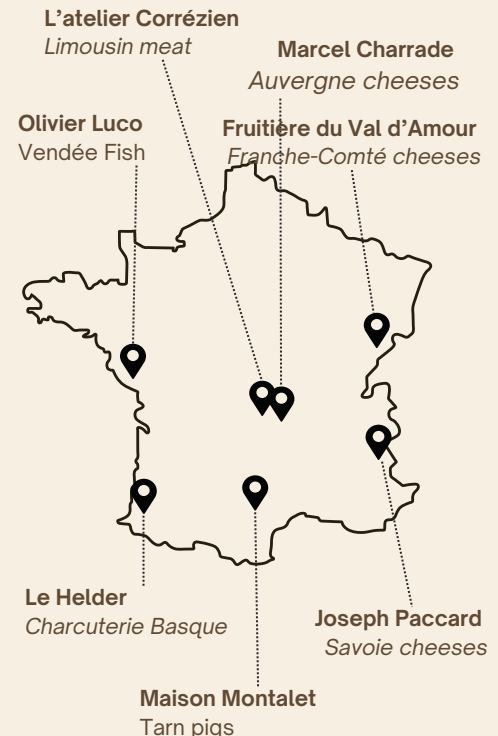
Cooked on the spot every day.
Start with 2-3 tapas per person
and above all... enjoy!

BRUNCH

SATURDAY & SUNDAY

12PM - 2.30 PM

OUR PRODUCERS



www.sourire-restaurant.com

[sourire_tapas_francaises_paris](https://www.instagram.com/sourire_tapas_francaises_paris)

Net VAT, service included - The house does not accept cheque
Origin meat : France/ EU - Allergen list available on request

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