

Sourire tapas françaises

Commencez avec 2 ou 3 tapas par personne et surtout...
Régalez-vous !

POUR L'APÉRO

- Croquettes de comté, sauce miel moutarde - Indémoudable ! 8€ 
- Croquettes de canard confit, ketchup d'agrumes 11€
- Tempura de topinambours, crème de shitaké, ail noir 9€ 

PLANCHES

 *Sourcées avec soin chez nos producteurs*

- Planche de fromages 16€ 
- Planche de charcuteries 16€
- Planche mixte 20€

TAPAS SALÉES

 *Des assiettes à partager... Ou pas !*

- Saint Jacques en carpaccio, kumquat, cresson 13€  
- Oignons farcis, champignons, croutons vieux comté 11€ 
- Tartiflette reblochon, lard, échalotes caramélisées 12€  
- Gnocchi de potimarron, persillade, amandes 11€ 
- Bavette d'Aloyau, oignons caramélisés, crème de patates 12€  
- Ravioles de mangue, chèvre, citron confit, cajoux 11€  
- Saucisse - purée "Sourire", jus à la sauge 12€  
- Paleron de porc confit, carotte, jus cidre et moutarde 12€  
- Choux fleur rôti au foin, yaourt épicé, sarrasin soufflé 10€  
- Haddock fumé, helianthis, coco - combawa 12€  

TAPAS SUCRÉES

 *Pour finir tout en douceur*

- Coulant chocolat, caramel, cacahuètes 9€ 
- Curd citron passion, fruits exotiques, crumble sésame 9€ 
- Riz au lait, confiture de lait, amandes caramélisées 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

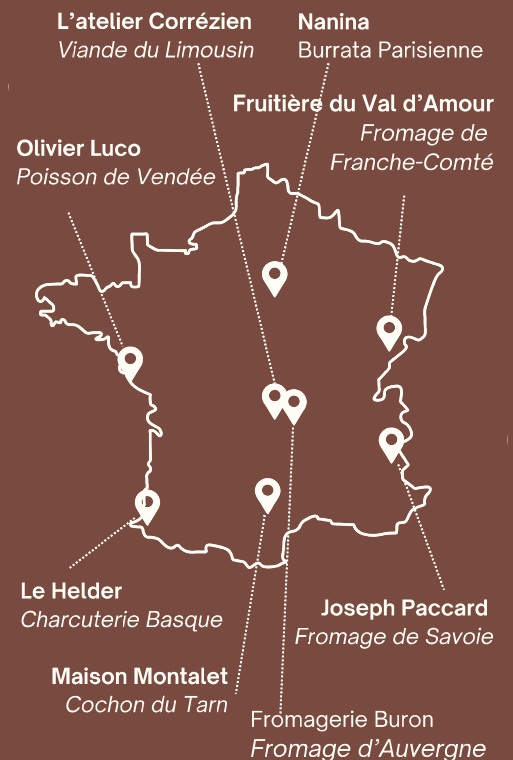
HIVER 2025

Une carte de saison et des produits de qualité, cuisinés sur place, chaque jour.

BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE
DE 12H À 14H30

NOS PRODUCTEURS



 www.sourire-restaurant.com

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

Sourire tapas françaises

Start with 2 or 3 tapas per person and most importantly...
Enjoy !

TO START

Comté Croquettes (our timeless), honey-mustard mayo	8€	
Duck confit croquette, citrus ketchup	11€	
Jerusalem artichoke tempura, shitake cream, black garlic	9€	

LOCAL PRODUCTS

 Carefully selected from local producers

Farmhouse cheeses board	16€	
Farmhouse charcuteries board	16€	
Mix of cheeses and charcuteries board	20€	

SAVORY TAPAS

 To share... or not!

Scallops carpaccio, kumquat, watercress	13€	
Roasted cauliflower with hay, spiced yogourt, buckwheat	10€	 
Reblochon tartiflette, bacon, caramelised shallots	12€	 
Pumpkin gnocchi, parsley pesto, almonds	11€	
Confit pork, carrot, cider and mustard juice	12€	
Mango raviolis, goat's cheese, lemon, cashews	11€	 
"Sourire" Sausage, mashed potatoes, meat juice	12€	
Smoked haddock, jerusalem artichoke, combawa dressing	12€	
Stuffed onions, mushrooms, broth, comté croutons	11€	
Sirlon Flap Steak, caramelised onions, mashed potatoes	12€	

SWEET TAPAS

 For a smooth finish

Chocolate fondant, caramel, peanuts	9€	
Lemon and passion fruit curd, exotic fruits, sesame crumble	9€	
Rice pudding, milk jam, caramelised almonds	9€	

 Vegetarian tapas

 Gluten-free tapas

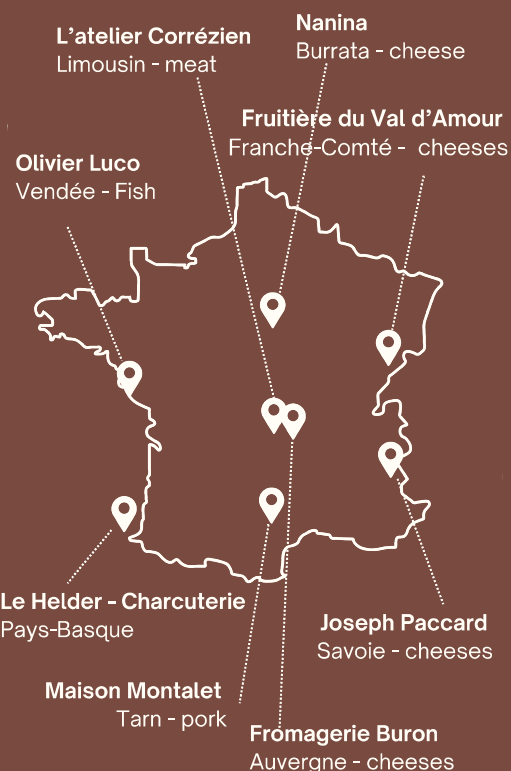
WINTER 2025

Fresh, seasonal dishes made
quality ingredients and cooked
on site daily!

BRUNCH

SATURDAY & SUNDAY
12.00 - 2.30 PM

OUR PRODUCERS



www.sourire-restaurant.com



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