


Sourire tapas françaises

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

POUR L'APÉRO

- Croquettes de comté, sauce miel moutarde - Indémorable ! 8€ 
- Croquettes de haddock fumé, sauce pommes curry 9€










PLANCHES

 *Sourcées avec soin chez nos producteurs*

- Planche de fromage 15€ 
- Planche de charcuterie 15€
- Planche mixte 18€




TAPAS SALÉES

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

- Canette grillée, orange sanguine, trévisse 12€ 
- Velouté carotte, mousse curry, granola 9€  
- Choux farçi aux champignons, bouillon combawa 11€ 
- Reblochon en croûte, poire, miel, noix 11€  
- Gnocchis de potimarron, pesto, comté 10€ 
- Blanquette de veau, citron noir, verveine 12€ 
- Nuggets de choux fleur, sauce barbecue et curry 8€ 
- Saucisse signature, purée, jus à la sauge 11€ 
- Carpaccio de St Jacques, mangue, passion 14€ 
- Ravioles de céleri, raifort, pommes Granny Smith 11€ 
- Mini burger "Sourire" avec boeuf français, comté (1 pièce) 8€

TAPAS SUCRÉES

 *Pour finir tout en douceur*

- Fondant choco, chantilly vanille 8€ 
- Crèmeux citron, café, sarrasin 8€ 
- Riz au lait, caramel, amandes 8€ 

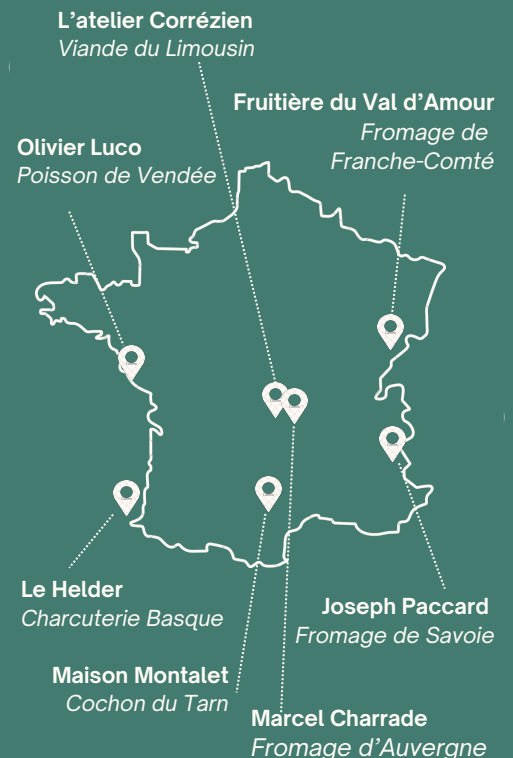
BRUNCH



SAMEDI & DIMANCHE
DE 12H À 14H30

HIVER 2025

Une carte qui évolue au fil des saisons, grâce à un travail minutieux de sélection de producteurs de qualité, pour vous proposer les meilleurs produits, cuisinés sur place avec soin !

NOS PRODUCTEURS



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

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten - Liste des allergènes consultable sur demande


Prix TTC nets, service compris - La maison n'accepte pas les chèques Origine viande : France / EU

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

Sourire tapas françaises


Start with 2-3 tapas per person and above all... enjoy!

TO START


- Comté Croquettes (our timeless), honey-mustard mayo 8€ 
- Smoked haddock croquettes, curry apple sauce 9€













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!

- Grilled duck, blood orange, Treviso 12€ 
- Carrot soup, curry mousse, granola 9€  
- Cabbage stuffed with mushrooms, kombu broth 11€ 
- Reblochon crust, pear, honey, walnuts 11€  
- Pumpkin gnocchis, pesto, Comté 10€ 
- Veal blanquette, black lemon, verbena 12€ 
- Cauliflower nuggets, barbecue and curry sauce 8€ 
- Sausage "Smile recipe" puree, sage sauce 11€ 
- Scallop carpaccio, mango, passion fruit 14€ 
- Celery ravioli, horseradish, Granny Smith apples 11€ 
- Mini "Smile" burger with French beef, Comté (1 piece) 8€

SWEET TAPAS

 Finish with a sweet touch

- Choco fondant, vanilla chantilly 8€ 
- Lemon curd, coffee, buckwheat 8€ 
- Rice pudding, caramel, almonds 8€ 

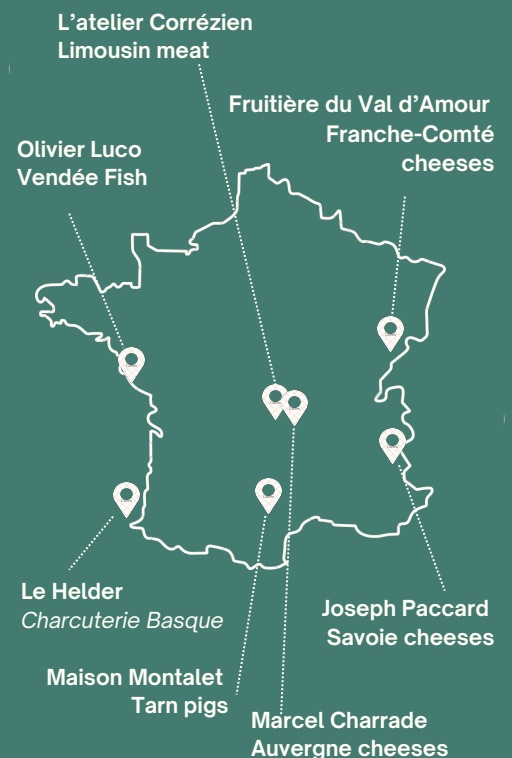
BRUNCH

SATURDAY & SUNDAY
12 - 2.3 PM


WINTER 2025


A menu that evolves with the seasons, thanks to meticulous work in selecting quality producers, to offer you the best products, cooked on site with care! soin !

OUR PRODUCERS



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

 Vegetarian tapas

 Gluten-free tapas - List of allergens available on request