




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 jambon, ketchup de poivrons jaunes 9€
- Tempura d'artichauts, miso, pamplemousse, sarrasin 11€ 













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 !*

- Truite brûlée, petit pois, raifort, oseille 13€ 
- Oeuf parfait, fèves, poitrine de cochon, gel cornichons 11€ 
- Tartiflette reblochon, lard, échalotes caramélisées 12€  
- Cannelonis shitake, vieux comté, ail des ours 12€ 
- Carpaccio de veau, citron confit, cajoux 12€ 
- Maki de poireau, chèvre, ail noir, granola de noix 11€  
- Saucisse - purée "Sourire", jus à la sauge 12€ 
- Paleron de porc confit, carotte, jus cidre et moutarde 12€ 
- Asperge grillées, brioche, coco-curry 12€ 
- Haddock fumé, helianthis, coco - combawa 12€ 

TAPAS SUCRÉES

 *Pour finir tout en douceur*

- Coulant chocolat, noisettes 9€ 
- Rhubarbe, confiture de fraise, vanille, meringues, biscuit 9€ 
- Cookie caramel, chocolat blanc, chantilly tonka 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

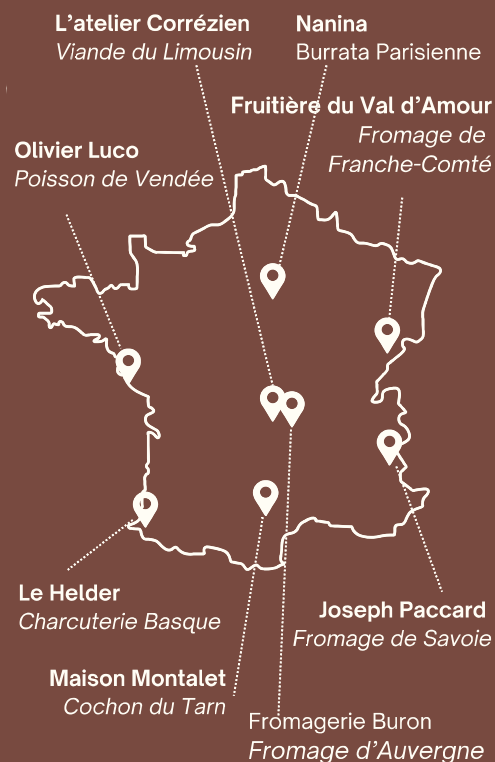
PRINTEMPS 2026

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€	
Ham croquettes, yellow pepper ketchup	9€	
Jerusalem artichoke tempura, shitake cream, black garlic	11€	













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!

Burnt trout, peas, horseradish, sorrel	13€	
Grilled asparagus, brioche, coco-curry	12€	
Reblochon tartiflette, bacon, caramelised shallots	12€	 
Canneloni shitake, old county, wild garlic	12€	
Confit pork, carrot, cider and mustard juice	12€	
Leek maki, goat cheese, black garlic, walnut granola	11€	 
“Sourire” Sausage, mashed potatoes, meat juice	12€	
Smoked haddock, jerusalem artichoke, combawa dressing	12€	
Slow cooked egg, broad beans, pork belly, pickle gel	11€	
Veal carpaccio, preserved lemon, Cashew nuts	12€	

SWEET TAPAS

 For a smooth finish

Chocolate and hazelnut fondant	9€	
Rhubarb, strawberry jam, vanilla, meringues, biscuit	9€	
Caramel cookie, white chocolate, tonka whipped cream	9€	

 Vegetarian tapas  Gluten-free tapas

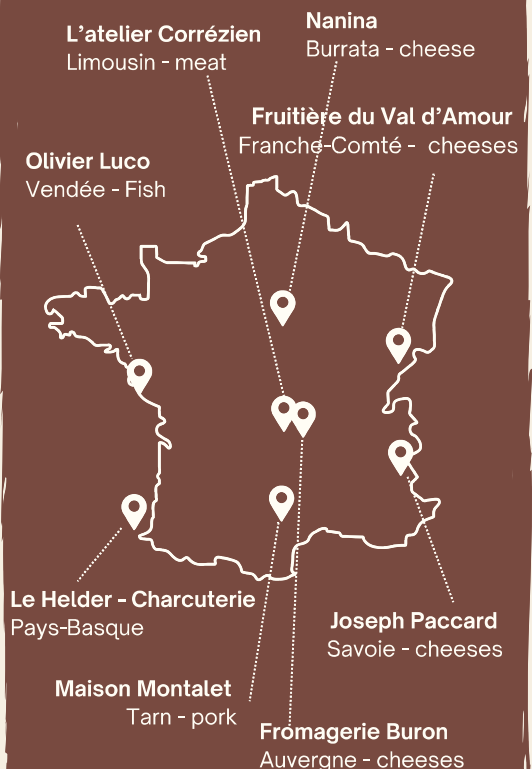
SPRING 2026

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)