

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€ 
- Maïs en tempura, mousse d'avocat, sauce ail noir 9€ 
- Croquettes de canard, gel orange-gingembre, mayo romarin 10€

PLANCHES

 Sourcedées 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 en sashimi, sauce "Lait du Tigre", butternuts 13€ 
- Poêlée de champignons sauvages, persillade, noisettes, scarroza 12€  
- Saint marcelin rôti, raisins pickles, citron noir, sarrasin 12€ 
- Cannelonis de topinambours, châtaignes, sauce citron 12€ 
- Maquereau brûlé, grenailles confites, sauce yahourt pommes & herbes 12€ 
- Carpaccio de betteraves jaunes au foin, vieux comté, poires, noix 11€  
- Saucisse - purée "Sourire", oignons confits, jus à la sauge 12€ 
- Joues de bœuf, crème de céleri, pommes, jus au cidre 13€ 
- Potimarrons rôtis, houmous d'agrumes, sauce curry rouge 11€  
- Tartare de veau, olives noires, câpres, raisin muscat 12€

TAPAS SUCRÉES

 Pour finir tout en douceur

- Fondant chocolat, crème de marron, caramel coulant 9€ 
- Poires pochées au thé noir, ganache vanille, spéculos 9€ 
- Tatin de pommes au beurre salé, miel, chantilly romarin 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

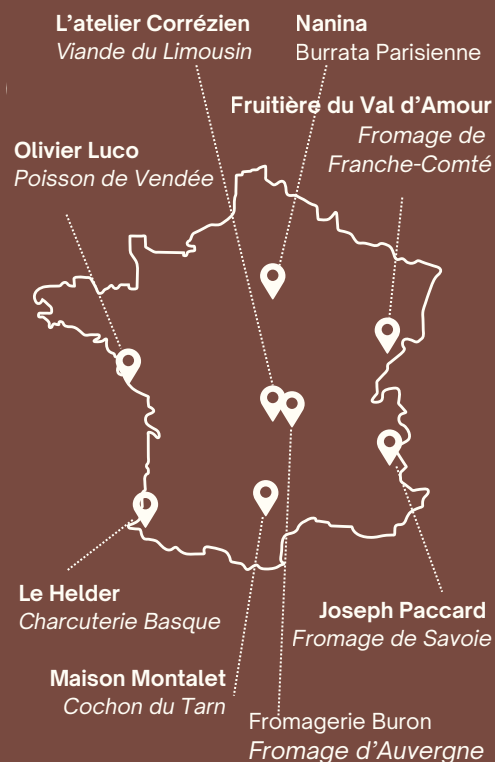
AUTOMNE 2026

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 Cheese Croquettes, Honey Mustard Sauce Our Timeless Classic!	8€	
Sweetcorn Tempura, Avocado Mousse, Black Garlic Sauce	9€	
Duck Croquettes, Orange-Ginger Gel, Rosemary Mayo	10€	

LOCAL PRODUCTS

 Carefully selected from local producers

Farmhouse cheese board	16€	
Farmhouse charcuterie board	16€	
Mix board of cheese and charcuterie	20€	

TAPAS

 To share... or not!

Trout Sashimi, "Leche de Tigre" Dressing, Butternut	13€	
Sautéed Wild Mushrooms, Parsley & Garlic Butter, Hazelnuts, Scamorza	12€	 
Baked Saint-Marcellin Cheese, Pickled Grapes, Black Lime, Buckwheat	12€	
Jerusalem Artichoke Cannelloni, Chestnuts, Lemon Sauce	12€	
Seared Mackerel, Confited Baby Potatoes, Apple & Herb Yoghurt Sauce	12€	
Hay-Smoked Yellow Beetroot Carpaccio, Aged Comté, Pears, Walnuts	11€	 
"Sourire" Sausage & Mash, Caramelised Onions, Sage Jus	12€	
Braised Beef Cheeks, Celeriac Cream, Apples, Cider Jus	13€	
Roasted Potimarron Pumpkin, Citrus Hummus, red Curry Sauce	11€	 
Veal Tartare, Black Olives, Capers, Muscat Grapes	8€	

SWEET TAPAS

 For a smooth finish

Chocolate Fondant, Chestnut Cream, Caramel	9€	
Black Tea-Poached Pears, Vanilla Ganache, Speculoos	9€	
Salted Butter Apple Tatin, Honey, Rosemary Whipped Cream	9€	



Vegetarian tapas



Gluten-free tapas

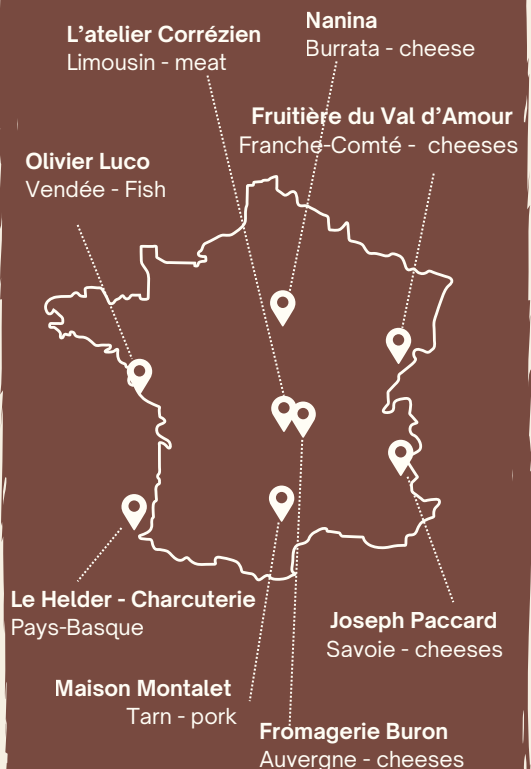
AUTOMN 2026

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)