

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 maquereau, sauce pomme-curry 10€
- Maïs frit, crème d'ail, ketchup fumé 8€ 

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 !*

- Magret de canard, panais, sauce poivre-cacao 13€ 
- Topinambours rôtis, houmous café, citron noir 10€  
- Camembert rôti, raisins, pesto de noix, miel 11€  
- Cannelonis de potimarron, pesto de blette, chataignes 11€ 
- Joue de boeuf, choux grillés, sauce moutarde 12€ 
- Makis de légumes, curcuma, chutney orange-figue 11€  
- Saucisse - purée "Sourire", jus à la sauge 12€ 
- Truite en sashimi, raifort sauce moutarde 13€ 
- Champignons poêlés, oeuf parfait, persillade, Ossau iraty 12€ 
- Mini burger "Sourire" avec boeuf français, comté (1 pièce) 8€

TAPAS SUCRÉES

 *Pour finir tout en douceur*

- Coulant chocolat, mousse marron, streusel cacao 9€ 
- Mille feuille pomme-vanille, caramel de cidre 9€ 
- Poires pochées au vin chaud, mascarpone miel, spéculos 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

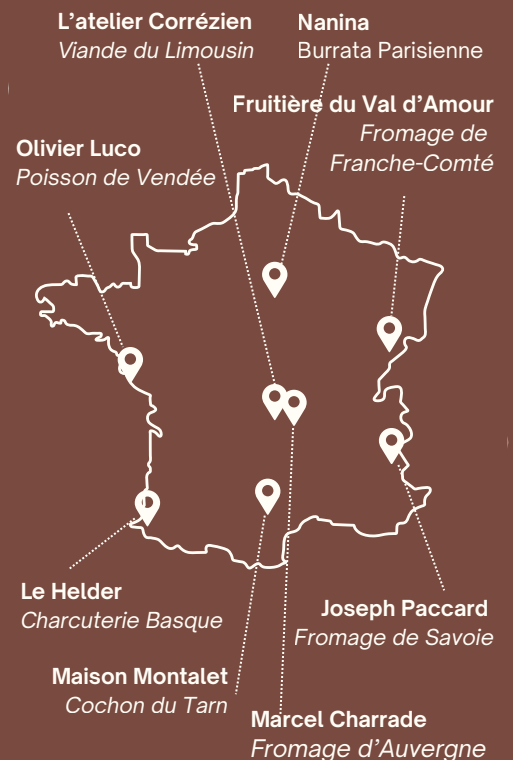
AUTOMNE 2025

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€	
Mackerel croquettes with apple-curry sauce	10€	
Fried corn, garlic cream, smoked ketchup	8€	

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!

Duck breast, parsnips, pepper and cocoa sauce	13€	
Jerusalem artichokes, coffee hummus, black lemon	10€	 
Baked Camembert, grapes, walnut pesto, honey	11€	 
Pumpkin cannelloni, Swiss chard pesto, chestnuts	11€	
Braised beef cheek, grilled cabbage, mustard sauce	12€	
Vegetable maki, turmeric, orange-fig chutney	11€	 
Sourire's special Sausage with mashed potatoes, sage jus	12€	 
Trout sashimi, horseradish, mustard sauce	13€	
Mushrooms, soft-boiled egg, parsley butter, Ossau-Iraty	11€	
Mini 'Sourire' burger with French beef and Comté (1 piece)	8€	

SWEET TAPAS

 For a smooth finish

Chocolate fondant, chestnut mousse, cocoa streusel	9€	
Mulled wine-poached pears, honey mascarpone, speculoos	9€	
Apple mille-feuille, vanilla, cider caramel	9€	

 Vegetarian tapas  Gluten-free tapas

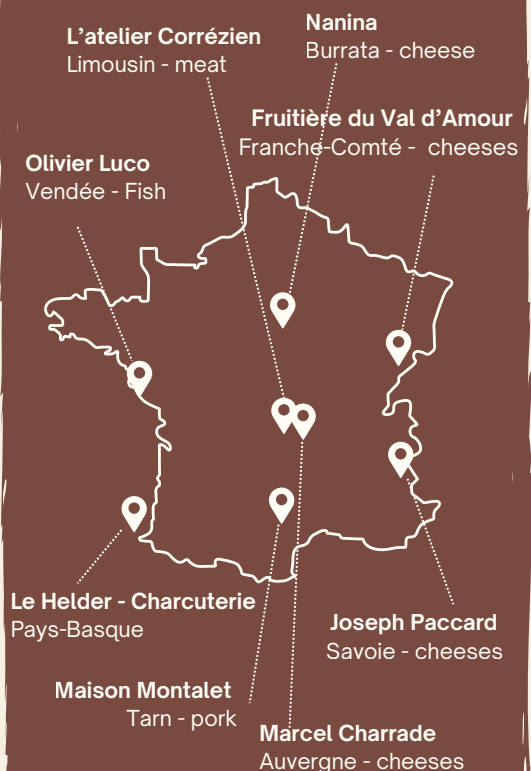
AUTUMN 2025

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)