

Commencez par 2 tapas
par personne, ensuite vous
verrez !

PÉPITES

Pour 2 / 4

PLANCHE FROMAGES	14 / 24
PLANCHE CHARCUT'	14 / 24
PLANCHE MIXTE	16 / 28

QUI L'EUT CRU

CARPACCIO DE BOEUF	11
Choux fleur, sauce barbecue	
TARTARE DE TRUITE	12
Poire et raifort	

*Tout est de saison, fait maison,
cuisiné sur place, tous les jours*

AVEC LES DOIGTS

CROQUETTES DE COMTE	8
Mayo miel-moutarde à l'ancienne	
FRITES DE POIS CHICHE	7
Sauce Sourire	
CROQUETTES DE MAQUEREAUX	9
Mayo ail noir	

TOUT FEU, TOUT FLAMME

JOUE DE PORC CONFITE	11
Carotte, sirop d'érable	
VOLAILLE FRANCAISE	12
Echalotte confite, curry rouge	
SAUCISSE PUREE	10
Jus corsé	
POEELE DE CHAMPIGNONS	9
Oeuf mollet, cantal, brioche	
ST FELICIEN ROTI	11
Figue, granola	

DESSERTS

FONDANT CHOCOLAT	8
Marron	
MILLES FEUILLES	8
Vanille, poire, caramel	
CRUMBLE POMMES	8
Mirabelles, noix, miel	

VEGETAL

TOPINAMBOUR RÔTI	10
Pesto noisette, citron noir	
VELOUTE DE MAIS	9
Canard séché, paprika fumé	
RISOTTO D'EPEAUTRE	10
Potimarron, Bleu d'Auvergne, châtaigne	

Start with 2 tapas per person, then you'll see!

Sourire

tapas françaises

AUTUMN 2023
DINNER MENU

LOCAL PRODUCTS

FOR 2 OR 4

FARMHOUSE CHEESES 14 / 24

FARMHOUSE
CHARCUTERIE 14 / 24

MIX OF CHEESES
AND CHARCUTERIE 16 / 28

WITH FINGERS

COMTÉ CHEESE CROQUETTES 8

Honey-mustard sauce

CHICKPEA FRIES 7

Sourire sauce, basil and lemon

MACKEREL CROQUETTES 10

Black garlic mayo

DESSERTS

APPLE CRUMBLE 8

Plums, nuts, honey

VANILLA MILLEFEUILLE 8

Pear and caramel

CHOCOLATE CAKE 8

Chesnut mousse

TARTARE AND CARPACCIO

ROASTED BEEF CARPACCIO 11

Cauliflower, barbecue sauce

TROUT TARTARE 12

Pear and horseradish

*Everything is seasonal, homemade,
cooked on site, every day*

ALL FIRE, ALL FLAMES

ROASTED PORK CHEEK 11

Carrot, maple syrup

FRIED MUSHROOMS 9

Soft-boiled egg, cantal, brioche

FRENCH POULTRY 12

Roasted shallot, red curry

SAUSAGE, MASHED POTATOES 10

Meat juice

ROASTED "ST FELICIEN" 11

Figs and granola

VEGETABLES

ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE 10

Hazelnut pesto, black lemon

CORN VELOUTÉ 9

Dried duck, smoked paprika

SPELT RISOTTO 10

Pumpkin, blue cheese, chestnuts

PRICE INCL. VAT, SERVICE INCLUDED | THE HOUSE DOES NOT ACCEPT CHECKS
ORIGIN OF MEAT: FRANCE - LIST OF ALLERGENS ON REQUEST

SOURIRE GALANDE TAPAS FRANCAISES PARIS 5E | SOURIRE TROUSSEAU TAPAS FRANCAISES PARIS 12E