

*Commencez par 2 tapas  
par personne, ensuite vous  
verrez !*

## PÉPITES

---

PLANCHE FROMAGES	15
PLANCHE CHARCUT'	15
PLANCHE MIXTE	17

## AVEC LES DOIGTS

---

CROQUETTES DE COMTE	8
Mayo miel-moutarde à l'ancienne	
FRITES DE POIS CHICHE	7
Cresson, sauce Sourire	
CROQUETTES DE JAMBON	9
Sauce chilli	

## DESSERTS

---

FONDANT CHOCOLAT	8
Tonka	
COOKIE	8
Chocolat blanc, pistache	
RHUBARBE	8
Yahourt vanille, amandes	

## QUI L'EUT CRU

---

CARPACCIO ASPERGES BLANCHES	10
Miso, pamplemousse, noisettes	
TARTARE DE TRUITE	12
Guacamole d'oseille, brioche	

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

## TOUT FEU, TOUT FLAMME

---

BAVETTE DE VEAU	12
Sauce tartare, fèves	
EPAULE D'AGNEAU CONFITE	12
Yahourt épicé, fruits confits	
MINI BURGER SOURIRE	7
par 1 pièce Boeuf français	
POELÉE DE PLEUROTTES	11
Mozzarella fumée d'îles de France et ail noir	
MAQUEREAUX BRULÉS	11
Pommes grenailles, sauce raifort	

## VEGETAL

---

PANACOTTA D'ASPERGES VERTES	10
Citron noir, sarrasin	
VELOUTÉ GLACÉ DE PETITS POIS	9
Chèvre, granola	
GNOCCHIS ARTICHAUTS	10
Basilic, comté	

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

# Sourire

tapas françaises

## LOCAL PRODUCTS

---

<b>FARMHOUSE CHEESES</b>	15
<b>FARMHOUSE CHARCUTERIE</b>	15
<b>MIX OF CHEESES AND CHARCUTERIE</b>	17

## WITH FINGERS

---

<b>COMTÉ CHEESE CROQUETTES</b>	8
Honey-mustard sauce	
<b>CHICKPEA FRIES</b>	7
Cress, sourire sauce	
<b>HAM CROQUETTES</b>	9
Chili sauce	

## DESERTS

---

<b>RHUBARB</b>	8
Vanilla yogurt, almonds	
<b>COOKIE</b>	8
White chocolate, pistachio	
<b>CHOCOLATE CAKE</b>	8
Tonka	

## TARTARE AND CARPACCIO

---

<b>ASPARGUS CARPACCIO</b>	10
Grapefruit, hazelnut, miso	
<b>TROUT TARTARE</b>	12
Sorrel Guacamole, brioche	

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

## ALL FIRE, ALL FLAMES

---

<b>VEAL FLANK STEAK</b>	12
Bean, Tartar sauce	
<b>CONFIT LAMB SHOULDER</b>	12
Spicy yogurt, candied fruit	
<b>BURNT MACKEREL</b>	11
New potatoes, horseradish sauce	
<b>SOURIRE BURGER</b> per 1 piece	7
French beef, Comté cheese	
<b>FRIED OYSTER MUSHROOMS</b>	11
Smoked mozzarella from France and black garlic	

## VEGETABLES

---

<b>GREEN ASPARGUS PANNA COTTA</b>	10
Black lemon, buckwheat	
<b>VELOUTÉ GLAZED PEAS</b>	9
Goat cheese, granola	
<b>ARTICHOKES GNOCCHIS</b>	10
Comté, basil	

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