

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€ 
- Panisses de pois chiche, sauce sourire 8€ 
- Pain à la tomate, crème d'ail, Jambon Mangalica 10€

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 !*

- Ribs de boeuf grillé, sucrine, chimichurri 13€ 
- Gaspacho pastèque-tomates, crème tonka, granola 9€ 
- Carpaccio de melon, stratiatella fumée, pesto basilic 11€ 
- Gnocchis frits, crème de piquillos, ricotta 11€ 
- Echine de porc confite, pêche au miel, yaourt curry 12€ 
- Aubergines grillées, miso, sésame, framboises 11€  
- Saucisse - purée "Sourire", jus à la sauge 12€ 
- Bonite en gravelax, sauce verte, pickle de myrtilles 13€ 
- Haddock fumé, pommes de terre grenaille, orange, fenouil 11€ 
- Carpaccio de veau, sauce César, tomates confites, câpres 12€

TAPAS SUCRÉES

 *Pour finir tout en douceur*

- Mousse chocolat, streussel et biscuit cacao 9€ 
- Cerises rôties, sureau, mascarpone, brioche 9€ 
- Clafoutis abricots, romarin, amandes 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

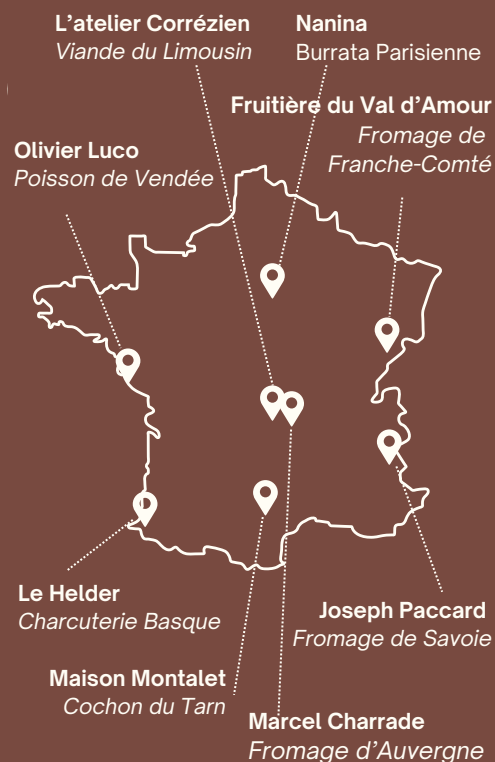
ÉTÉ 2025

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€	
Chickpea panisses, "Sourire" sauce	8€	
Grilled tomatoes bread, garlic cream, Mangalica ham	10€	

LOCAL PRODUCTS

 Carefully selected from local producers

Farmhouse cheeses	16€	
farmhouse charcuteries	16€	
Mix of cheeses and charcuteries	20€	

SAVORY TAPAS

 To share... or not!

Grilled beef ribs, lettuce, chimichurri sauce	13€	
Watermelon and tomato gazpacho, tonka cream, granola	9€	
Fried gnocchi, piquillo cream, ricotta	11€	
Melon carpaccio, smoked stracciatella, basil pesto	12€	
Confit pork loin, caramelized peach, curry yogurt	12€	
Grilled eggplant, miso sauce, sesame, raspberries	11€	 
Sausage - purée "Sourire", sage sauce	12€	
Skypjack tuna gravlax, green sauce, pickled blueberries	13€	
Smoked haddock, baby potatoes, orange dressing, fennel	11€	
Veal carpaccio, capers, Cesar Sauce, dried tomatoes	12€	

SWEET TAPAS

 For a smooth finish

Chocolate mousse, streussel and cocoa biscuit	9€	
Roasted cherries, edelflower, mascarpone, brioche	9€	
Apricot clafoutis, rosemary cream and grilled almonds	9€	



Vegetarian tapas



Gluten-free tapas

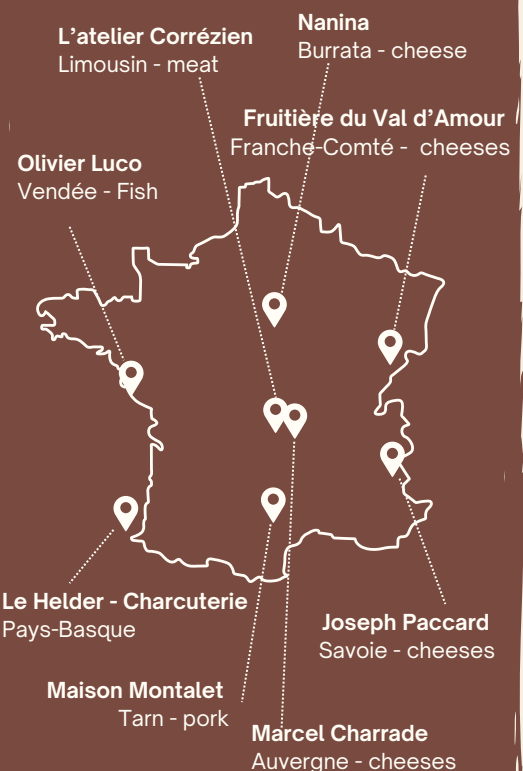
SUMMER 2025

A seasonal menu with quality
products, cooked on site,
everyday!

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)