


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 jambon Mangalica, ketchup épicé 9€





















PLANCHES

↳ *Sourcées avec soin chez nos producteurs*

- Planche de fromages 15€ 
- Planche de charcuteries 15€
- Planche mixte 18€




TAPAS SALÉES


↳ *Des assiettes à partager... Ou pas !*

- Oeuf parfait, asperges vertes, canard fumé 11€  
- Gaspacho vert, chèvre, granola d'amandes 9€  
- Asperges blanches, sauce tartare, oeuf de truite 11€  
- Burrata parisienne, petits pois, grenade, noisettes 11€  
- Cannellonis aux artichauts, comté, ail des ours 11€ 
- Epaule d'agneau, semoule, oignons confits 12€  
- Beignet de brocolis, citron vert, coco 8€ 
- Saucisse - purée "Sourire", jus à la sauge 11€  
- Pêche du jour en carpaccio, vanille, avocat, sarrasin 13€  
- Haddock fumé, pommes de terre grenaille, orange fenouil 11€  
- Tartare de bœuf au couteau, fèves, herbes fraîches 12€  

TAPAS SUCRÉES

↳ *Pour finir tout en douceur*

- Fondant choco, mousse caramel 9€ 
- Fraises, rhubarbe, vanille 9€ 
- Cookie, chocolat blanc, noix de pécan 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

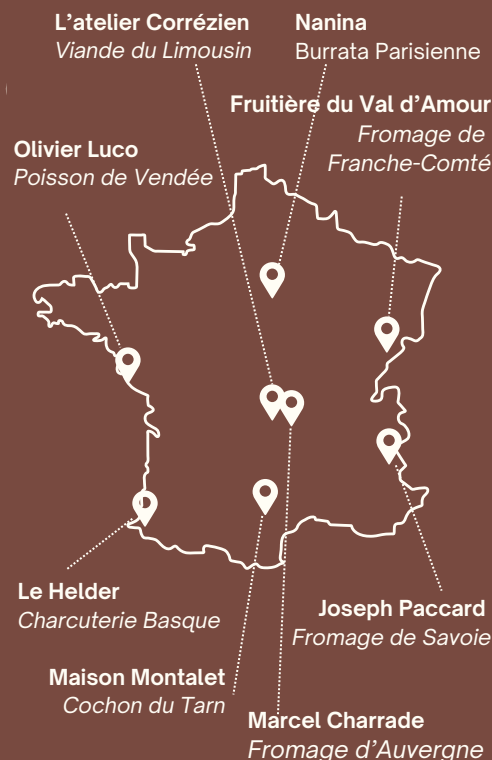
PRINTEMPS 2025

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


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€ 
- Mangalica ham croquettes with spicy ketchup 9€














LOCAL PRODUCTS

 Carefully selected from local producers


- Farmhouse cheeses 15€ 
- farmhouse charcuteries 15€
- Mix of cheeses and charcuteries 18€




SAVORY TAPAS


 To share... or not!

- Perfect egg, green asparagus, smoked duck 11€ 
- Green gazpacho, goat cheese, almond granola 9€  
- Burrata, green peas, pomegranate, hazelnuts 11€  
- Grilled white asparagus, Tartare sauce, trout egg 11€ 
- Cannelloni with artichokes, comté cheese, wild garlic 11€ 
- Slow-cooked lamb, semolina, candied onions 12€ 
- Broccoli and coconut beignets, lime mayonnaise 8€ 
- Sausage - purée "Souire", sage sauce 11€ 
- Fish of the day in carpaccio, vanilla, avocado, buckwheat 13€ 
- Smoked haddock, baby potatoes, orange dressing, fennel 11€ 
- Knife-cut beef tartare, broad beans, fresh herbs 12€ 

SWEET TAPAS

 For a smooth finish

- Choco fondant, caramel mousse 9€ 
- Strawberries, rhubarb, vanillia 9€ 
- White chocolate cookie, pecan pralin 9€ 

 Vegetarian tapas

 Gluten-free tapas

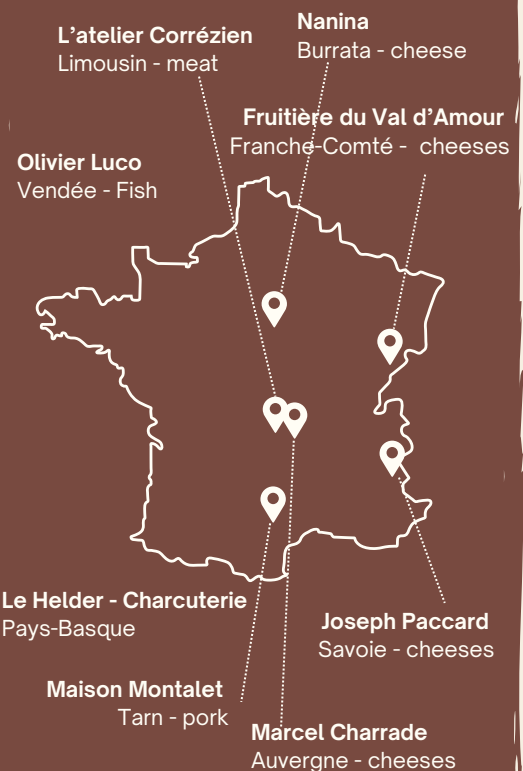
SPRING 2025

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)