

*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	
SAUCISSE PURÉE	10
Jus corsé	
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>SAUSAGE, MASHED POTATOES</b>	10
Meat juice	
<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	