





# 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, fenouil, poutargue 9€ 
- Aubergines panées, ketchup pimenté, crème d'ail 9€ 










## 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 !*

- Bonite snackée, pêches grillées, olives noires 13€ 
- Courgettes rondes grillées, yahourt curry, myrtilles 11€  
- Burrata fumée, tomates râpées, caramel d'ail noir 12€ 
- Gnocchis poêlés, sauce cantal - poivre noir, lard de porc nustral - option VG 12€
- Sot-l'y-laisse panés, sucrones brûlées, sauce Cesar 12€
- Carpaccio de pastèque, piquillos, chèvre frais, ponzu 11€  
- Saucisse - purée "Sourire", jus à la sauge 12€ 
- Ribs de boeuf grillés, oignons confits, sauce BBQ-café 13€ 
- Tartare de veau, confiture jaune d'œuf, gel de cornichons 13€ 
- Moules gratinées au paprika fumé 12€

## TAPAS SUCRÉES

 *Pour finir tout en douceur*

- Mousse choco, caramel, sarrasin 9€ 
- Citron givré, meringue, chantilly basilic 9€  
- Clafoutis cerises, mousse sureau, amandes 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

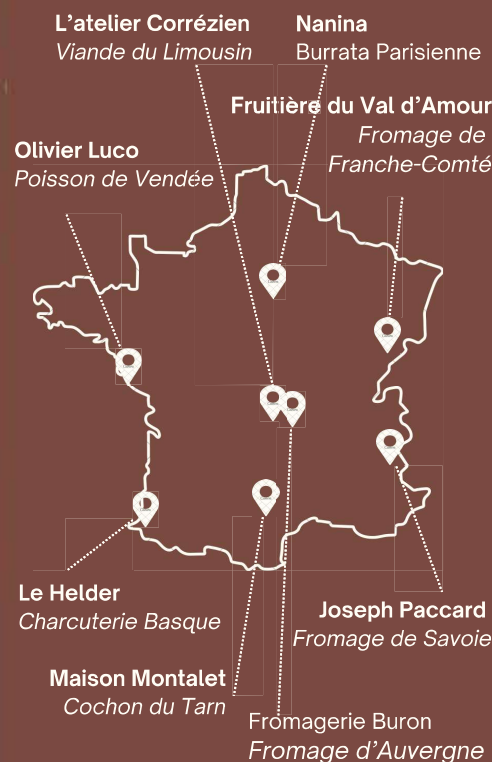
## ETE 2026

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](http://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 "panisse" fries, fennel, bottarga 9€ 
- Smashed panned eggplant, spicy ketchup, garlic cream 9€ 










## LOCAL PRODUCTS

 Carefully selected from local producers

- Farmhouse cheeses board 16€ 
- Farmhouse charcuteries board 16€
- Mix of cheeses and charcuteries board 20€





## TAPAS



 To share... or not!

- Bonito tuna, grilled peaches, black olives 13€ 
- Snacked zucchini, spicy yogurt, blueberries pickles 11€  
- Smoked burrata, grated tomatoes, black garlic 12€ 
- Gnocchi, Cantal cheese and black pepper sauce, pork pancetta - VG option 12€
- Sot-l'y-laisse fried turkey, burnt lettuce, Cesar sauce 12€
- Watermelon carpaccio, piquillos, goat cheese, ponzu 11€  
- "Sourire" Sausage, mashed potatoes, meat juice 12€ 
- Grilled beef ribs, candied onions, BBQ-coffee sauce 13€ 
- Mussels gratinated with smoked paprika 12€
- Veal tartare, yolk jam, pickles gelly 13€ 

## SWEET TAPAS

 For a smooth finish

- Chocolate mousse, caramel, buckwheat 9€ 
- Lemon sorbet in its shell, meringue, basil cream 9€  
- Cherry clafoutis, edelflower, grilled almond 9€ 

 Vegetarian tapas  Gluten-free tapas

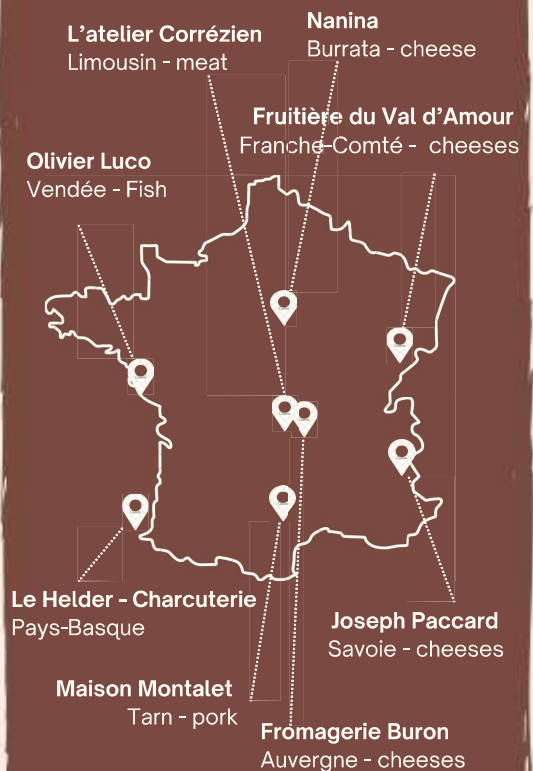
## SUMMER 2026

Fresh, seasonal dishes made  
quality ingredients and cooked  
on site daily!

## BRUNCH

SATURDAY & SUNDAY  
12.00 - 2.30 PM

## OUR PRODUCERS



 [www.sourire-restaurant.com](http://www.sourire-restaurant.com)

 [sourire\\_tapas\\_francaises\\_paris](https://www.instagram.com/sourire_tapas_francaises_paris)