

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 canard confit, ketchup d'agrumes 11€
- Tempura de topinambours, crème de shitakés, ail noir 9€ 

PLANCHES

 Sourcedées avec soin chez nos producteurs

- Planche de fromages 16€ 
- Planche de charcuteries 16€
- Planche mixte 20€

TAPAS SALÉES

 Des assiettes à partager... Ou pas !

- Saint Jacques en carpaccio, kumquat, cresson 13€ 
- Choux fleur rôti au foin, yaourt épicé, sarrasin soufflé 10€ 
- Tartiflette reblochon, lard, échalotes caramélisées 12€ 
- Gnocchi de potimarron, persillade, amandes 11€ 
- Paleron de porc confit, carotte, jus cidre et moutarde 12€ 
- Ravioles de mangue, chèvre, citron confit, cajoux 11€ 
- Saucisse - purée "Sourire", jus à la sauge 12€ 
- Haddock fumé, helianthis, coco - combawa 12€ 
- Oignons farcies, champignons, croutons vieux comté 11€ 
- Mini burger "Sourire" au bœuf français, comté (1 pièce) 8€

TAPAS SUCRÉES

 Pour finir tout en douceur

- Coulant chocolat, caramel, cacahuètes 9€ 
- Curd citron - passion, fruits exotiques, crumble sésame 9€ 
- Riz au lait, confiture de lait, amandes caramélisées 9€ 

 Tapas végétariennes  Tapas sans gluten

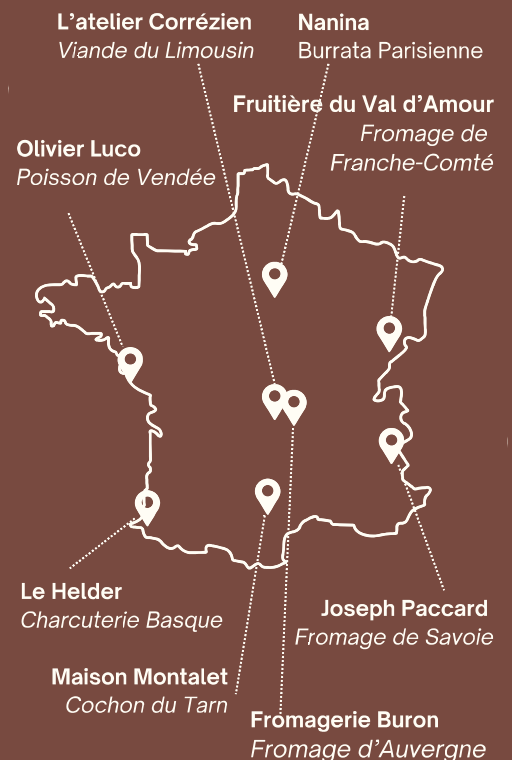
HIVER 2025

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€ 
Duck confit croquettes, spicy ketchup	11€
Jerusalem artichoke tempura, shitake cream, black garlic	9€ 

LOCAL PRODUCTS

 Carefully selected from local producers

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

SAVORY TAPAS

 To share... or not!

Scallops carpaccio, kumquat, watercress	13€ 
Roasted cauliflower with hay, spiced yogourt, buckwheat	10€  
Reblochon tartiflette, bacon, caramelised shallots	12€  
Pumpkin gnocchi, parsley pesto, almonds	11€ 
Confit pork, carrot, cider and mustard juice	12€ 
Mango raviolis, goat's cheese, lemon, cashews	11€  
"Sourire" Sausage, mashed potatoes, meat juice	12€ 
Smoked haddock, jerusalem artichoke, combawa dressing	12€ 
Stuffed onions, mushrooms, broth, comté croutons	11€ 
Mini 'Sourire' burger - French beef, Comté, Fillings (1 p)	8€

SWEET TAPAS

 For a smooth finish

Chocolate fondant, caramel, peanuts	9€ 
Lemon and passion fruit curd, exotic fruits, sesame crumble	9€ 
Rice pudding, milk jam, caramelised almonds	9€ 

 Vegetarian tapas

 Gluten-free tapas

WINTER 2025

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

 [sourire_tapas_francaises_paris](https://www.instagram.com/sourire_tapas_francaises_paris)