

# 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

 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 !

- 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€ 
- Moules gratinées au paprika fumé 12€
- Mini burger "Sourire" au bœuf français, comté (1 pièce) 8€

## 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

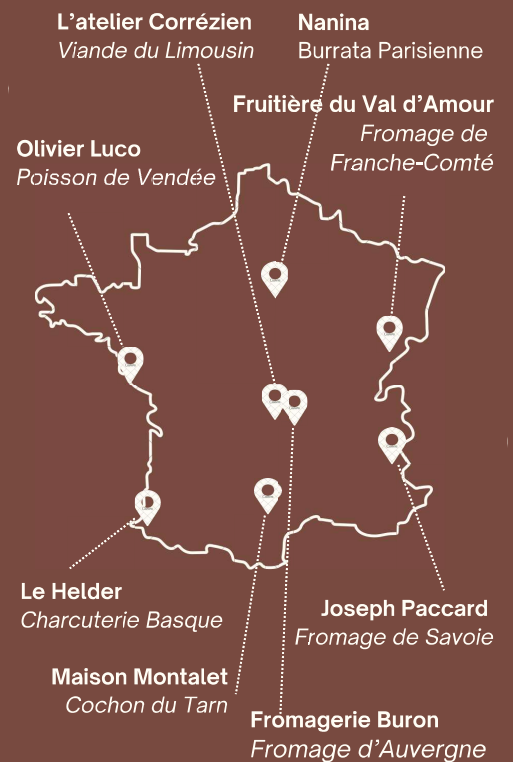
## ETE 2026

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€                                                                                                                                                                         |
| Mini 'Sourire' burger - French beef, Comté cheese (1 p)                  | 8€                                                                                                                                                                          |

## 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  
with 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)