Sourire
le restaurant

CARTE - AUTOMNE 2026

APERO

Pain Bretzel à tremper, crème de tarte flambée (par 2 pièces)	5 e
Enoki en Tempura, sauce Barbecue	10 e

ENTRÉES

Oeuf parfait, crème de maïs, chorizo grillé, Ossau Iraty	15 e
Tartelette feuilletée aux champignons sauvages, persillade, vin jaune	16 e
Carpaccio de thon rouge, émulsion miso, yuzu kosho, croûtons	18 e

PLATS

Joues de Boeuf aux épices, crème de pommes de terre, chutney d'ail noir	28 e
Gnocchis aux chanterelles, Cacio e Pepe, vinaigre Petimezzi	26 e
Lotte au miso, coques, riz vinaigré, marinière fumée	28 e
Magret de Canard, carottes, hibiscus, sauce à manger	29 e

DESSERTS

Chariot de fromages - *en direct de nos producteurs*	16 e
Mousse tiède au chocolat, glace pop corn, biscuit cacao	15 e
Sorbet Raisin Muscat, mousse de yahourt à la vanille, verjus, noix grillées	15 e
Tatin de poires, sorbet yuzu, chantilly Matcha	15 e

MENU DEGUSTATION 4 TEMPS - *pour l'ensemble de la table, soir uniquement* 65 e

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques
Origine viande : France – EU
La liste des allergènes est consultable sur demande

Sourire
le restaurant

MENU – SUMMER 2026

SNACKS

Pretzel bread, *tarte flambée* syphon (2 pcs)	5 e
Panisses, smoked ricotta, piquillo, Mangalica ham (4 pcs)	10 e

STARTERS

Cavaillon melon and apricot velouté, burrata, black garlic caramel, kasha	15 e
Tempura of octopus, BBQ tomatoes, XO 'Nduja, marinière sauce	16 e
Confit lamb ravioli, Pecorino cream, eggplant, meat juice	18 e

MAIN COURSES

Guineafowl breast, grilled sucrine lettuce, summer pickles, curry yogurt	27 e
Chanterelle mushroom risotto, preserved lemon, arugula pesto, hazelnuts	26 e
Snacked tuna, soba noodles with sakura vinegar, watermelon and citrus ponzu	29 e
Angus beef bavette, hashbrown potatoes, vanilla béarnaise sauce, pepper sauce	30 e

DESERTS

Cheese trolley - *Direct from our producers*	16 e
Warm chocolate fondant, coffee sauce	14 e
Mirabelle plums, clafoutis ganache, sorrel sorbet, almond milk mousse	15 e
Creamy rice pudding, caramel-miso ice cream, roasted peanuts	15 e

4-COURSE TASTING MENU - *for the entire table, evening only* 65 e

Prices include tax and service / We do not accept cheques
Meat origin: France – EU
List of allergens available upon request

Sourire
le restaurant

25 SEPTEMBRE 2026

MENU DEJEUNER

vendredi uniquement
le menu change chaque vendredi en fonction des arrivages

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT
25 e

ENTREE - PLAT - DESSERT
30 e

PLAT UNIQUE
20 e

Burrata, tomates râpées, piquillos, olives de Kalamata, tuile de croissant
Burrata, grated tomatoes, piquillo peppers, Kalamata olives, croissant tile

Ravioles d'agneau, shitakés, fondue d'oignons, Cacio e Pepe
Lamb ravioli, shiitake mushrooms, onion fondue, Cacio e Pepe

Mousse chocolat, glace pop corn, biscuit cacao
Chocolate mousse, popcorn ice cream, cocoa biscuit

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques
Origine viande : France – EU
La liste des allergènes est consultable sur demande