

Perruche





COCKTAILS CRÉATIONS 19

MENTONNAIS — 10 cl

Gin Bombay Sapphire, Italicus, Oléo Saccharum bergamotte,
jus de citron vert frais, blanc d'oeuf

CAVAILLON — 12 cl

Vodka Grey Goose, farigoule, sirop de melon et piment d'espelette
jus de citron vert, Fever Tree mediterranean tonic

ESTEREL — 10 cl

Téquila Altos silver, Mezcal del Maguey Vida, St-Germain,
Cordial pomme, poire et romarin, angostura bitter

MERCANTOUR — 15 cl

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut, rinququin, sirop de vin
blanc, purée de pêche de vigne infusée au thé Maison Revka,
three cents tonic water

PERRUCHE SUMMER FROZEN 19

COCKTAILS CLASSIQUES 17

Caïpirinha, Manhattan, Old Fashioned, Negroni,
Margarita, Moscow Mule, Bellini, Espresso Martini,,
Cosmopolitain, Pornstar Martini, Spritz

COCKTAILS SANS ALCOOL 15

CASSIS — 12 cl

Purée de cassis infusé à la menthe, jus de cranberry,
gingembre frais, eau de miel, hydromel

EPHRUSSI — 14 cl

Jus de concombre frais, jus de citron vert, oléo saccharum basilic et
citron vert, Fever Tree mediterranean tonic

CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut V. 24 — Btl. 130

Perrier-Jouët Blanc de Blancs V. 35 — Btl. 260

Veuve Clicquot Rosé V. 28 — Btl. 180

À PARTAGER

Calamars frits, mayonnaise au pesto 17
Fried squid, basil and garlic mayonnaise

Pissaladière, oignons doux, olives 18
Pissaladière tart, sweet onions, olives

Jambon cru 48 mois 33
48 months aged ham

Tranches de thon fumé, beurre aux algues, pain toasté 25
Smoked tuna slices, seaweed butter, toast

Fougasse toastée, stracciatella, tomates, courgettes, asperges 22
Toasted fougasse, stracciatella, tomatoes, zucchini, asparagus

ENTRÉES

Carpaccio de thon, avocat, roquette, huile d'olive citron 26
Tuna carpaccio, avocado, arugula, lemon olive oil

Salade de poulpe, pommes de terre, ail, crème acidulé 25
Octopus salad, potatoes, garlic, sour cream

Tartare de veau, câpres, anchois, tomates confites 28
Veal tartar, capers, anchovies, candied tomatoes

Burrata crémeuse, tomates anciennes à l'huile d'olive 25
Creamy burrata, heritage tomatoes, olive oil

Huîtres Perles Noires n°4, Bretagne (les 6) 29
Perle noire oysters n°4, Brittany (the 6)

Asperges vertes, sabayon aux agrumes 27
Green asparagus, citrus sabayon

POISSONS

Gambas flambées, sauce vierge, écrasé de pommes de terre 45
Blazed prawns, virgin sauce, mashed potatoes

Thon mi-cuit, petit pois, sucrides, asperges vertes 39
Semi-cooked tuna, peas, sucrine, green asparagus

Filet de daurade, citron confit, légumes Riviera 32
Sea bream fillet, candied lemon sauce, seasonal vegetables

Loup de Méditerranée entier (pour 2) 130
Whole Mediterranean sea bass (for 2)

VIANDES

Petits farcis à la niçoise, riz parfumé 32
Small stuffed from Nice

Filet de bœuf, frites fraîches, jus à l'olive noire 45
Beef fillet, fresh french fries, black olive juice

Volaille rôtie, jus à l'estragon, écrasé de pommes de terre 33
Roasted chicken, tarragon juice, mashed potatoes

Côtelettes d'agneau rôties au thym, crème d'ail, ratatouille 39
Thyme roasted lamb chops, garlic cream, ratatouille

Veau confit, artichauts poivrade, pommes grenailles (pour 2) 150
Candied veal, artichoke, baby potatoes (for 2)

PÂTES

Rigatoni, tomates, basilic, stracciatella 29
Rigatoni, tomatoes, basil, stracciatella

Tagliatelles à la truffe 41
Truffle tagliatelles

GARNITURES

Frites fraîches 10
Fresh french fries

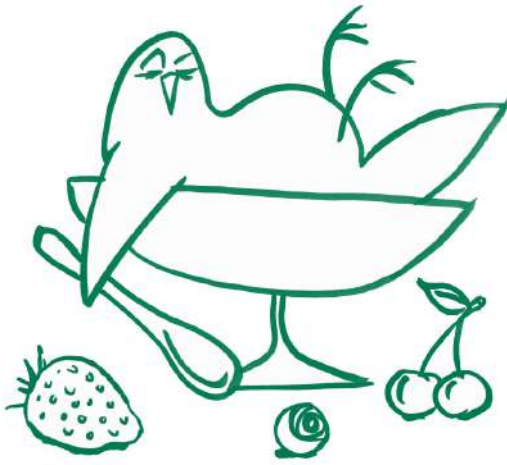
Ratatouille 10
Ratatouille

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 10
Mashed potatoes with olive oil

Haricots verts à l'échalotte 10
Green beans, shallots

Riz parfumé 10
Jasmine rice

Pousses d'épinards, huile d'olive citron, parmesan 9
Spinach, lemon olive oil, parmesan cheese



DESSERTS

Mousse au chocolat 15
Chocolate mousse

Tarte tropézienne 17
Tropezienne tart

Beau sorbet citron, chantilly au basilic (à partager) 39
Lovely lemon sorbet, basil chantilly (to share)

Tarte framboise-thym 16
Raspberry and thyme tart

Coupe de fraises, fromage fontainebleau, crumble 15
Strawberry plate, fontainebleau cheese, crumble

Mille-feuille vanille-caramel 17
Vanilla and caramel mille-feuille

Boite de chocolat Perruche par Pierre Marcolini 25
Perruche chocolate box by Pierre Marcolini

Perruche

Printemps de l'Homme 9^e Étage
2 rue du Havre
Paris 75009
+33 (0)1 40 34 01 23

perruche-restaurant.com



Les tables Paris Society

Gigi Rigolatto - Mun - Beau CoCo - Girafe - La Suite - Monsieur Bleu
Apicius - Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Bonnie
Maison Revka - Mondaïne - Dar Mima - Laurent - Maxim's