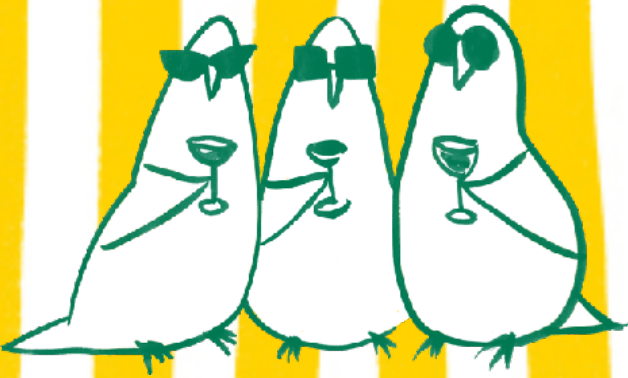


*Perruche*



## À PARTAGER

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

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

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

Fougasse toastée, artichaut, truffe noire 29  
*Toasted fougasse, artichoke cream, black truffle*

## ENTRÉES

Soupe de poissons de roche, tourteau, rouille, croûtons de pain 32  
*Rock fish soup, crabmeat, crispy bread*

Carpaccio de daurade, poivrons, sauce vierge 25  
*Sea bream carpaccio, peppers, virgin sauce*

Salade de chèvre chaud au miel 24  
*Warm goat cheese salad, honey*

Salade de haricots verts, ricotta fumée, pistaches 19  
*Green beans salad, smoked ricotta, pistachio*

Conchiglionis de boeuf et foie gras, parmesan, roquette 28  
*Beef and foie gras conchiglionis, parmesan cheese, arugula*

Oeuf parfait, piperade, N'duja, jus corsé 19  
*Perfect egg, red and yellow peppers, N'duja, veal juice*

Raviole de chèvre frais, épinard, parmesan, citron, sauge 22  
*Fresh goat cheese ravioli, spinach, parmesan cheese, saje*



## POISSONS

Gambas flambées, sauce vierge, écrasé de pommes de terre 46  
*Blazed prawns, virgin sauce, crushed potatoes*

Thon mi-cuit, polenta crémeuse, parmesan 39  
*Semi-cooked tuna, creamy polenta, parmesan cheese*

Sole entière, sauce vierge, ratatouille 68  
*Dover sole, virgin sauce, ratatouille*

Cabillaud en bouillabaisse, pommes de terre, fenouil 37  
*Bouillabaisse style cod, potatoes, fennel*

## 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*

Rossini, jus truffé, écrasé de pommes de terre à la truffe 59  
*Rossini, truffle juice, crushed potatoes with truffle*

Côtelettes d'agneau rôties au thym, crème d'ail, ratatouille 41  
*Thyme roasted lamb chops, garlic cream, ratatouille*

Volaille rôtie, jus crémé au foie gras, écrasé de pommes de terre 34  
*Roasted chicken, creamy foie gras juice, crushed potatoes*

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

## PÂTES ET LÉGUMES

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

Tagliatelles à la truffe 41  
*Truffle tagliatelles*

Linguine, tartare de daurade, citron vert, poutargue 35  
*Linguine, sea bream tartare, lime, bottarga*

Tian de légumes provençal 24  
*Vegetable tian*



---

## COCKTAILS CRÉATIONS 19

---

### FANNY — 10 cl

Vodka Grey Goose infusée à l'huile de noix, Dolciva carotte, sirop de cannelle, jus de citron vert, lait d'avoine

### REDEBRAUS — 12 cl

Gin Bombay Sapphire ou Vodka Grey Goose, farigoule, solution acide, solution saline, perles d'huile d'olive

### ESTAVANI — 12 cl

Cognac Hennessy VS, double jus 30&40, verjus, caramel beurre salé espuma Calvados Christian Drouin et vanille

### FORTUNELLA — 10 cl

Téquila Altos silver, St-Germain, jus de gingembre frais, Cordial de kumquat, blanc d'oeuf

### RAYOL — 15 cl

Mezcal del Maguey Vida, purée d'orange sanguine et romarin, sirop de jasmin, tepache d'ananas, jus de citron vert

---

## COCKTAILS CLASSIQUES 17

---

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

---

## COCKTAILS SANS ALCOOL 15

---

### NARTELLE — 12 cl

Purée de kiwi et basilic, jus de pomme frais, hydromel bulle de ruche, eau de concombre

### SALLECIA — 14 cl

Thé Perruche, sirop de cerise Amarena, soda

---

## CHAMPAGNES

---

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

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

Veuve Clicquot Rosé V. 28 — Btl. 200

## GARNITURES

Frites fraîches 10  
*Fresh french fries*

Ratatouille 10  
*Ratatouille*

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

Polenta crémeuse 10  
*Creamy polenta*

Riz parfumé 10  
*Jasmine rice*

Haricots verts à l'échalote 10  
*Green beans with shallots*

Frisée, vinaigrette moutardée 10  
*Frisée salad, mustard dressing*

## DESSERTS

Mousse au chocolat 15  
*Chocolate mousse*

Assiette de fruits exotiques 19  
*Exotic fruits plate*

Sablé marron-myrtille 17  
*Chestnut and blackcurrant tart*

Nougat glacé noisette-citron 16  
*Hazelnut and lemon iced nougat*

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

Boîte de chocolats Perruche par Pierre Marcolini 25  
*Perruche chocolate box by Pierre Marcolini*

# Perruche

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

[perruche-restaurant.com](http://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 - Mondaine - Dar Mima - Laurent - Maxim's - Baronne