

Perruche



À PARTAGER

Calamars frits, mayonnaise au pesto 20
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, chair de crabe, mayonnaise citron 28
Toasted fougasse, crab meat, lemon mayonnaise

ENTRÉES

Aubergine confite, tomate, basilic, parmesan 22
Candied eggplant, tomato, basil, parmesan

Canélones farcis, champignons, jus corsé 26
avec truffe noire 38
Stuffed cannelloni, mushrooms, rich sauce

Chair de tourteau, citron, mayonnaise au piment d'espelette 32
Crab meat, lemon, espelette pepper mayonnaise

Boeuf confit, oignons doux, pommes de terre, jus réduit 25
Candied beef, sweet onions, black olives, potatoes, reduced juice

Huîtres Perles Noires n°4, Bretagne (les 6) 31
Perle noire oysters n°4, Brittany (set of 6)

Salade d'endives, chèvre frais, noix, miel, croûtons de pain 21
Chicory salad, fresh goat cheese, walnuts, honey, croutons

POISSONS

Saint Jacques, coques, topinambour, beurre blanc, salicornes 46
Scallops, cockles, jerusalem artichoke, beurre blanc, salicornia

Thon mi-cuit, olive noire, tomate, thym frais, roquette 39
Semi-cooked tuna, black olives, tomato, fresh thyme, arugula

Ravioles de gambas, foie gras, estragon, bisque 41
Prawn ravioli, duck foie gras, tarragon, creamy bisque

Loup de Méditerranée façon bouillabaisse, à partager 150
Whole Mediterranean sea bass bouillabaisse style, to share

VIANDES

Petits farcis à la niçoise, riz parfumé 35
Small stuffed from Nice

Filet de bœuf, frites fraîches, jus à l'olive noire 49
Beef fillet, fresh french fries, black olive juice

Volaille rôtie, champignons sauvages, jus truffé 41
Roasted chicken, wild mushrooms, truffle juice

Epaule d'agneau confite aux herbes de provence (pour 2) 150
Candied lamb shoulder, herbs of provence

PÂTES

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

Tagliatelles à la truffe 43
Truffle tagliatelles

GARNITURES

Frites fraîches 10
Fresh french fries

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 12
Crushed potatoes with olive oil

Haricots verts à la provençale 10
Provençal-style green beans

Riz parfumé 10
Jasmine rice

Roquette, huile d'olive citron 9
Arugula, lemon olive oil

Pommes grenaille 10
Baby potatoes

Supplément truffe noire (5g) 20
Extra black truffle



DESSERTS

Le tout chocolat 17
All chocolate

Assiette de fruits exotiques 19
Exotic fruit plate

Nougat glacé citron-noisettes 14
Iced nougat, hazelnut and lemon

Sablé marron-mandarine 16
Chestnut and tangerine sablé

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

Crème vanille, caramel (à partager) 22
Vanilla cream, caramel (to share)

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



COCKTAILS CRÉATIONS

POUMO — 10 cl — 19

Mezcal Del Maguey Vida, eau de tomate jaune et basilic,
vinaigre balsamique, sirop origan et romarin, jus de citron vert

VALENSOLE — 15 cl — 19 / sans alcool 15

Tequila Altos blanco, oléo saccharum pamplemousse et lavande,
L'Excessive Rosé Roseblood

EPHRUSSI — 14 cl — 19 / sans alcool 15

Gin Bombay Sapphire, citron, poire,
verveine citronnée

OSTREA — 11 cl — 19

Gin Malfy, eau d'huître et de fenouil, vinaigre à l'échalotte,
solution acide, sirop de sucre

CAP-MARTIN — 10 cl — 19 / sans alcool 15

Vodka Grey goose, eau de miel à l'olive verte,
chocolat blanc

CASSIOPÉE — 10 cl — 19

Havana Club 3ans, Falernum Plantation OFTD ananas et estragon,
liqueur Bénédictine

COCKTAILS CLASSIQUES 17

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

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