

*Perruche*



## À PARTAGER

Calamars frits, mayonnaise au pistou 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*

Tarte fine thon rouge, tarama d'oursin, aneth 25  
avec caviar (10gr) 55  
*Delicate Blufine tuna tart, sea urchin tarama, dill*

## ENTRÉES

Aubergine confite, tomate, basilic, parmesan 23  
*Candied eggplant, tomato, basil, parmesan*

Fines tranches de veau, anchois, câpres, parmesan 26  
*Vitello slices, anchovies, capers, parmesan*

Chair de tourteau, citron, mayonnaise au piment d'espelette 31  
*Spider crab meat, lemon, espelette pepper mayonnaise*

Tartare de loup, faisselle, aneth, citron frais 26  
*Sea Bass tartare, fresh curd cheese, dill, fresh lemon*

## SALADES

Burrata crémeuse, tomates anciennes à l'huile d'olive 32  
*Creamy burrata, tomatoes with olive oil*

Belle salade Niçoise  
Romaine, ventrèche de thon, anchois, oeuf, olives 39  
*Romaine salad, tuna belly, anchovies, egg, olives*



## POISSONS

Pavé de bar, caviar d'aubergines, sauce vierge anisée 39  
*Sea Bass, eggplant caviar, anise sauce vierge*

Thon mi-cuit, olive noire, tomate, roquette 43  
*Semi-cooked tuna, black olive, tomato, arugula*

Poulpe à la flamme, piperade, tomates confites 41  
*Chargrilled octopus, piperade, candied tomatoes*

Loup de Méditerranée, huile d'olive au citron confit (à partager) 150  
*Whole Mediterranean sea bass, candied lemon olive oil (to share)*

## VIANDES

Petits farcis à la niçoise, riz parfumé 37  
*Small stuffed vegetables from Nice*

Filet de bœuf, frites fraîches, jus à l'olive noire 51  
*Beef filet, fresh french fries, black olive juice*

Coquelet en crapaudine mariné au citron, écrasé de pommes de terre 38  
*Spatchcocked coquelet, lemon marinade, crushed potatoes*

Côte de bœuf Angus, sauce aux herbes fraîches (à partager) 160  
*Angus beef ribeye, fresh herbs sauce (to share)*

## PÂTES

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

Tagliatelle à la truffe 43  
*Truffle tagliatelle*

## 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 12  
*Provencal-style green beans*

Riz parfumé 10  
*Jasmine rice*

Roquette, tomate, parmesan 9  
*Arugula, tomato, parmesan*

Supplément truffe (5g) 20  
*Extra black truffle*



## DESSERTS

Coupe glacée tout chocolat 17  
*All chocolate ice cream coupe*

Granité aux fruits de saison 18  
*Seasonal fruit granita*

Tarte vanille-pistache 15  
*Vanilla and pistachio tart*

Mille-feuille vanille-caramel 18  
*Vanilla and caramel mille-feuille*

Tarte tropézienne 17  
*Tropézienne tart*

Panna cotta fruits rouges (à partager) 24  
*Red fruits panna cotta (to share)*

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



---

## COCKTAILS CRÉATIONS 22

---

PANSARD — 10 cl / sans alcool 15

St-Germain, Vodka Grey goose, Farigoule, pêches blanches,  
pêches de vigne, bergamote

CASTILLON — 12 cl / sans alcool 15

St-Germain, Vodka Grey Goose, Granny smith,  
menthe, verveine, anis étoilé

VALENSOLE — 12 cl / sans alcool 15

Tequila Altos blanco, pamplemousse, lavande,  
Pétillant sans alcool L'Excessive Rosé Estoublon

SAINT-CLAIR — 10 cl

Gin Monkey 47, Gin Mare, Lillet blanc,  
bitter provençal maison, huile fumée

FANNY — 14 cl

Noilly prat Dry, abricot, groseille, romarin fumé

CASSIOPÉE — 10 cl

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

---

## PERRUCHE SUMMER FROZEN 22

---

---

## COCKTAILS CLASSIQUES 20

---

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

---

## 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

Sans alcool

L'Excessive blanc, Estoublon V. 18 - Btl. 90

L'Excessive rosé, Estoublon V. 20 - Btl. 100

# 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 - Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf

Bonnie - Bistrot Minim's - Maison Revka - Mondaine - Dar Mima

Laurent - Maxim's - Baronne - Le Pompon - Le Grand Véfour