

Peruche





COCKTAILS CRÉATIONS 17

LE MAS DU 9^e — 16 cl

Vodka Absolut, Jus de citron vert, Crème d'abricot
Muscat du Cap Corse, Schweppes Premium Mixer ginger beer

SAINT-CLAIR — 18 cl

Gin Beefeater, Jus de pomme centrifugé,
Farigoule, Fever Tree Mediterranean Tonic

FRENCH RIVIERA — 16 cl

Rosé Minuty Prestige, Rinquiquin à la pêche,
Jus de pamplemousse frais, Romarin

COCKTAILS CLASSIQUES 15

Caïpirinha, Manhattan, Old Fashioned, Negroni,
Margarita, Moscow Mule, Bellini, Spritz

COCKTAILS SANS ALCOOL 12

BORÉLY — 18 cl

Martini Vibrante, eau pétillante, verjus

SALECCIA — 16 cl

Thé Earl Grey, fleur d'hibiscus, sirop de cerises

CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut V. 19 — Btl. 110

Ruinart Blanc de Blancs Btl. 220

Perrier-Jouët Blason Rosé V. 25 — Btl. 160

Veuve Clicquot Rosé Btl. 180

À PARTAGER

Calamars frits, crème à l'ail épicée 15
Fried squid, spicy garlic cream

Pissaladière, oignons doux, olives 17
Pissaladière tart, sweet onions, olives

Assiette de coppa 12
Coppa plate

Sardinettes à huile d'olive, pain toasté, beurre Bordier 22
Sardines with olive oil, toasted bread, Bordier butter

ENTRÉES

Artichauts violets crus, roquette, parmesan 17
Raw purple artichokes, arugula, parmesan cheese

Carpaccio de poulpe 20
Octopus carpaccio

Tartare de bar, citron, aneth 22
Sea bass tartare, lemon, dill

Oeuf parfait, chorizo, poivrons 12
Perfect egg, chorizo, peppers

Tranches de thon rouge cru, crème d'avocat, citron frais 24
Raw tuna, avocado, fresh lemon

Légumes du soleil grillés, huile d'olive citron, roquette 15
Grilled sun vegetables, lemon olive oil, arugula

Courgettes croquantes, fromage frais, olives taggiasche 13
Crunchy zucchini, fresh cheese, taggiasche olives

SALADES

Belle salade niçoise 23
Romaine, ventrèche de thon, olives noires, anchois, oeuf, tomates
Romaine, tuna belly, black olives, anchovies, egg, tomatoes

Burrata crémeuse, tomates anciennes à l'huile d'olive 24
Creamy burrata, tomatoes in olive oil

POISSONS

Dos de cabillaud, tomates, olives, basilic 28
Steamed cod, tomatoes, olives, basil

Gambas grillées, courgettes sautées au pistou 37
Grilled prawns, pistou sautéed zucchini

Pavé de bar, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 33
Sea bass steak, mashed potatoes in olive oil

Thon mi-cuit, tomate, roquette, parmesan 35
Semi-cooked tuna, tomato, arugula, parmesan cheese

VIANDES

Filet de boeuf, frites fraîches, béarnaise 35
Beef filet, fresh french fries, bearnaise

Petits farcis à la provençale, riz parfumé 28
Small stuffed from Nice

Côtes d'agneau rôties au thym, courgettes, basilic 33
Roasted lamb chops with thyme, zucchini, basil

Tartare de boeuf, pistou, frites fraîches 25
Beef tartare, pistou, fresh french fries

PÂTES

Rigatoni, tomates, basilic, stracciatella 22
Rigatoni, tomatoes, basil, burrata

Tagliatelles à la truffe d'été 27
Summer truffle tagliatelle

GARNITURES

Tagliatelles au beurre 7
Butter tagliatelle

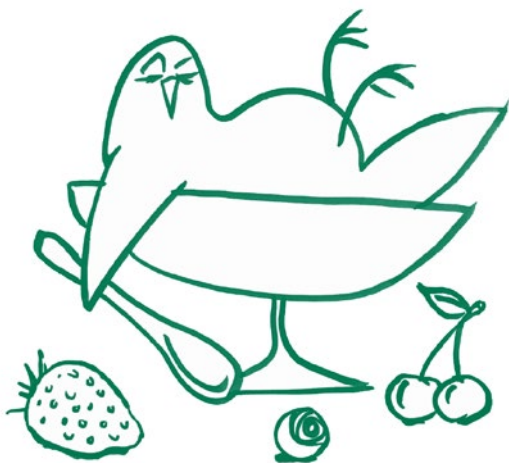
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 7
Mashed potatoes with olive oil

Courgettes sautées au pistou 7
Pistou sautéed zucchini

Frites fraîches 7
Fresh french fries

Riz au jasmin 7
Jasmine rice

Roquette, huile d'olive citron, parmesan 7
Arugula, lemon olive oil, parmesan cheese



DESSERTS

Tarte tropézienne 12
Tropezian pie

Tarte au citron 14
Lemon pie

Assiette de fruits rouges, chantilly 17
Red fruits plate, whipped cream

Mousse au chocolat 12
Chocolate mousse

Coupe de fruits frais à partager 28
Fresh fruits cup to share

Glaces et Sorbets 10
(vanille, gianduja, fraise, citron, fruit de la passion)
Ice creams and sorbets
(vanilla, gianduja, strawberry, lemon, passion fruit)

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

All our prices are indicated in euros. Service included - Price includes all taxes.

Allergen list available on request.

Perruche

Printemps de l'Homme 9^e Étage
2 rue du Havre
Paris 75009
+33 (0)1 42 82 60 00

perruche-restaurant.com



Les tables Paris Society

Gigi - Mun - CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius
Louie - Perruche - Bambini - Le Piaf - Roxie