



COCKTAILS CRÉATIONS 17

LE MAS DU 9° — 16 cl

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

SAINT-CLAIR — 12 cl

Mezcal Del Maguey Vida, Jus de pamplemousse frais,
Farigoule, Aquafaba bio

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 — 16 cl

Martini Nolo Vibrante, jus de pêche de vigne,
Fever Tree Méditerranéen tonic

SALECCIA — 16 cl

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

CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut V. 20 — Btl. 115

Ruinart Blanc de Blancs Btl. 220

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

Veuve Clicquot Rosé Btl. 180

Perruche

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

perruche-restaurant.com



Les tables Paris Society

Gigi - Mun - CoCo - Girafe - La Suite Girafe - Monsieur Bleu
Apicius - Louie - Perruche - Bambini - Le Piaf - Maison Russe

Perruche



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

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

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe 22
Octopus carpaccio

Tartare de bar, citron, aneth 24
Sea bass tartare, lemon, dill

Oeuf parfait, chorizo, poivrons 14
Perfect egg, chorizo, peppers

Tranches de thon rouge cru, crème d'avocat, citron frais 25
Raw tuna, avocado, fresh lemon

Ravioles de boeuf confit 25
Canded beef ravioli

Salade de haricots verts, vinaigrette truffée 19
Green beans salad, truffle dressing

Courgettes croquantes, fromage frais, olives taggiasche 14
Crunchy zucchini, fresh cheese, taggiasche olives

POISSONS

Dos de cabillaud façon bouillabaisse 35
Bouillabaisse style cod

Poulpe grillé, polenta crémeuse 32
Grilled octopus, creamy polenta

Pavé de bar, artichauts en barigoule 41
Sea bass fillet, artichokes

Thon mi-cuit, tomate, roquette, parmesan 37
Semi-cooked tuna, tomato, arugula, parmesan cheese

VIANDES

Filet de boeuf, frites fraîches, jus à l'olive noire 35
Beef filet, fresh french fries, black olive juice

Petits farcis à la niçoise, riz parfumé 29
Small stuffed from Nice

Parmentier de joue de boeuf et foie gras 36
Beef cheek and duck foie gras parmentier

Epaule d'agneau confite à la provençale (pour 2) 45 par pers
Provençal canded lamb shoulder (for 2 people)

PÂTES

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

Tagliatelles à la truffe d'automne 35
Autumn 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

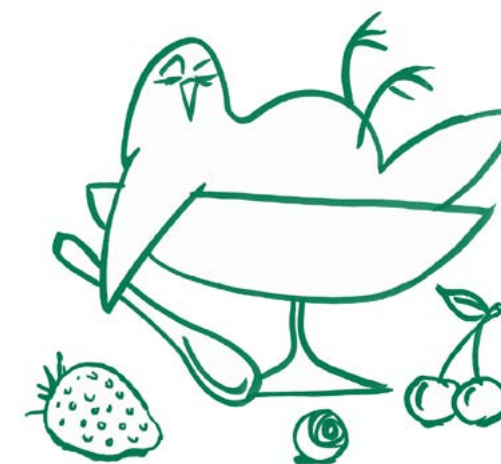
Polenta crémeuse 7
Creamy polenta

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

Truffe d'automne (les 5g) 7
Autumn truffle (les 5g)



DESSERTS

Tarte tropézienne 12
Tropezian pie

Mousse au chocolat 12
Chocolate mousse

Tarte au citron 14
Lemon pie

Carpaccio d'ananas, sorbet mangue 13
Pineapple carpaccio, mango sorbet

Profiteroles 14
Profiteroles

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

Glaces et Sorbets 10
(vanille, gianduja, fraise, citron, mangue)
*Ice creams and sorbets
(vanilla, gianduja, strawberry, lemon, mango)*