

*Perruche*





---

## COCKTAILS CRÉATIONS 19

---

LE MONTE CARL' — 12 cl

Vodka Absolut Elyx infusé à l'hibiscus,  
Rinquinquin, Peter Heering, Sirop de cerises, Aquafaba bio

LE MAS DU 9° — 14 cl

Rhum Havana Club 3 ans, Douce liqueur, sirop d'orgeat,  
jus de pêche de vigne, basilic frais, Rhum Plantation OFTD

FRENCH RIVIERA — 14 cl

Marc de Provence, jus de citron vert, sirop de sucre,  
Peter Heering, aquafaba bio

L'ALMANARRE — 12 cl

Téquila Altos Silver, Fair Kumquat,  
Solution acide, sel noir de Provence

---

## COCKTAILS CLASSIQUES 17

---

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

---

## COCKTAILS SANS ALCOOL 15

---

SALECCIA — 16 cl

Eau de concombre frais, Jus de citron vert,  
Eau de miel de thym maison

PHOCÉA — 16 cl

Liqueur Seedlip Garden, Jus de pêche de vigne,  
Citron vert, Badoit rouge

---

## CHAMPAGNES

---

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

Ruinart Blanc de Blancs V. 35 — Btl. 260

Veuve Clicquot Rosé V. 28 — Btl. 180

## À PARTAGER

Calamars frits, mayonnaise au pistou 15  
*Fried squid, basil and garlic mayonnaise*

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

Boeuf mariné fumé, riquette, parmesan 24  
*Smoked marinated beef, arugula, parmesan cheese*

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

## ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, citron, aneth 26  
*Sea scallop carpaccio, lemon, dill*

Soupe de poissons de roche, tourteau, rouille, croûtons de pain 28  
*Fish soup, crabmeat, rouille, crispy bread*

Oeuf parfait, champignons, crème d'artichauts 21  
*Perfect egg, mushrooms, artichoke cream*

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

Salade de haricots verts, noisettes, truffe noire 22  
*Green beans salad, hazelnut, truffle*

Conchiglioni de boeuf et foie gras, parmesan, roquette 26  
*Beef and duck foie gras conchiglioni, parmesan cheese, arugula*

Coquillages et Crustacés 55

Perles Noires n°4 (6), Crevettes roses Bio (3), Langoustines (3), Bulots  
*Shellfish and crustaceans*

Oysters Black Pearls n°4 (6), Organic shrimp (3),  
*Norway Lobster (3), Whelks*

## POISSONS

- Dos de maigre, coques, salicornes, écrasé de pommes de terre 36  
*Lean fillet, cockles, salicornia, mashed potatoes*
- Poulpe à la plancha, chorizo, poivrons, crème à l'ail 39  
*Grilled octopus, chorizo, peppers, garlic cream*
- Thon mi-cuit, aubergines fumées, artichauts 41  
*Semi-cooked tuna, smoked eggplant, artichoke*
- Loup de Méditerranée entier (pour 2) 130  
*Whole Mediterranean sea bass (for 2)*

## VIANDES

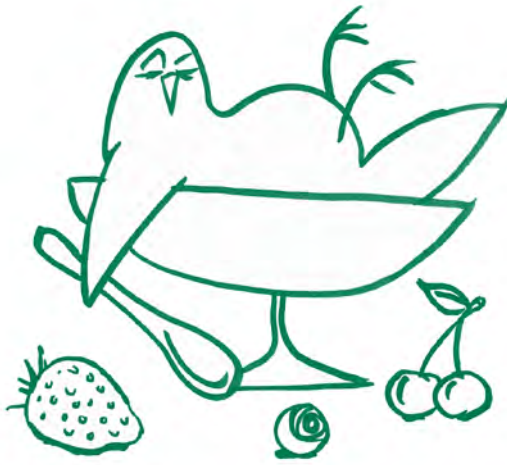
- Petits farcis à la niçoise, riz parfumé 31  
*Small stuffed, from Nice*
- Filet de boeuf, frites fraîches, jus à l'olive noire 41  
*Beef filet, fresh french fries, black olive juice*
- Rossini, jus truffé, écrasé de pomme de terre 60  
*Rossini, truffle juice, mashed potatoes*
- Poitrine de cochon, artichauts, olives, tomates, câpres 35  
*Pork belly, artichoke, olives, tomatoes, capers*
- Epaule d'agneau à la provençale (pour 2) 130  
*Provençal style lamb shoulder (for 2)*

## PÂTES

- Rigatoni, tomates, basilic, stracciatella 29  
*Rigatoni, tomatoes, basil, burrata*
- Tagliatelles à la truffe noire 39  
*Black truffle tagliatelles*

## GARNITURES

- Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 9  
*Mashed potatoes with olive oil*
- Haricots verts à l'échalotte 9  
*Green beans, shallot*
- Frites fraîches 9  
*Fresh french fries*
- Riz parfumé 9  
*Jasmine rice*
- Roquette, huile d'olive citron, parmesan 8  
*Arugula, lemon olive oil, parmesan cheese*
- Supplément truffe noire (les 5g) 20  
*Extra black truffle*



## DESSERTS

Crème provençale à l'orange 13  
*Orange provençal cream*

Mousse au chocolat 14  
*Chocolate mousse*

Glace pistache à partager 39  
*Pistachio ice-cream, to share*

Tarte au citron 14  
*Lemon pie*

Poire pochée à l'anis étoilé, chantilly, sauce chocolat 15  
*Poached pear, anise, chantilly, chocolate sauce*

Pastis façon pain perdu, glace rhum-raisin 17  
*French toast, style Pastis, rum-raisin ice cream*

Boite de chocolat 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 - Mun - CoCo - Girafe - La Suite Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Louie  
Perruche - Bambini - Le Piaf - Maison Russe - Bonnie - Mondaine - Dar Mima