

Perruche



À PARTAGER

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

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

Fleurs de courgettes en tempura, anchois, tomate épicée 22
Zucchini flowers in tempura, anchovy, spicy tomatoes sauce

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

Socca, pistou, tomates confites, basilic 18
Chickpea socca, pistou, candied tomatoes, basil

ENTRÉES

Carpaccio de thon, roquette, huile de basilic, tomates 26
Tuna carpaccio, arugula, basil oil, tomatoes

Fines tranches de veau, mayonnaise citronnée, câpres, parmesan 29
Thin slices of veal, lemon mayonnaise, capers, old parmesan cheese

Oeuf parfait, ratatouille à la provençale, anchois fumé 20
Perfect egg, provencal ratatouille, smoked anchovy

Tartare de bar, huile d'olive au romarin, pomelos 24
Sea bass tartare, rosemary olive oil, grapefruits

Huîtres Perles Noires n°4, Bretagne (les 6) 29
Perle noire oysters n°4, Brittany (the 6)

SALADES

Salade de tomates, olives, câpres, vinaigrette gingembre, à partager 31
Tomato salad, olives, capers, ginger dressing, to share

Belle salade niçoise 36

Romaine, ventrèche de thon, olives noires, anchois, oeuf
Romaine, tuna belly, black olives, anchovies, egg

Burrata crémeuse, tomates anciennes à l'huile d'olive 25
Creamy burrata, tomatoes in olive oil

POISSONS

Filet de rouget, petit pois, tomates confites, N'duja 43
Red mullet fillet, peas, candied tomatoes, N'duja

Poulpe à la plancha, sucrones, crème acidulée 36
Octopus à la plancha, sucrones, sour cream

Thon mi-cuit, tian de légumes, sauce vierge 41
Semi-cooked tuna, vegetables tian, virgin sauce

Loup de Méditerranée entier (pour 2) 130
Whole Mediterranean sea bass (for 2)

VIANDES

Petits farcis à la niçoise, riz parfumé 32
Small stuffed from Nice

Filet de boeuf, frites fraîches, jus à l'olive noire 43
Beef filet, fresh french fries, black olive juice

Côtes d'agneau, aubergine confite, crème d'ail 37
Lamb chops, candied eggplant, garlic cream

Côte de veau, pommes grenaille, à partager (pour 2) 150
Veal chop, baby potatoes, to share (for 2)

PÂTES

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

Tagliatelles à la truffe 41
Truffle tagliatelles

GARNITURES

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 10
Mashed potatoes with olive oil

Haricots verts à l'échalotte 10
Green beans, shallot

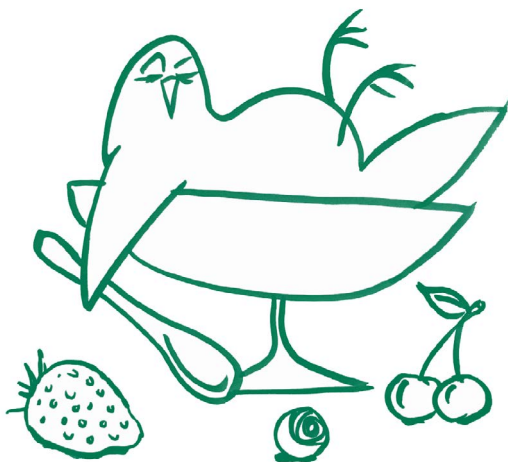
Frites fraîches 10
Fresh french fries

Riz parfumé 10
Jasmine rice

Pommes de terre grenaille 12
Baby potatoes

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

Supplément truffe de Bourgogne (Les 5g) 15
Extra Burgundy truffle



DESSERTS

Coupe glacée abricot, chantilly lavande, crumble 14
Apricot ice-cream, lavender chantilly, crumble

Tarte aux fraises 15
Strawberry tart

Mousse au chocolat 14
Chocolate mousse

Beau sorbet citron, chantilly au basilic, à partager 39
Lovely lemon sorbet, basil chantilly, to share

Tarte tropézienne 17
Tropezienne tart

Assiette de fruits rouges, chantilly 15
Red fruits plate, chantilly

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



COCKTAILS CRÉATIONS 19

LE MONTE CARL' — 13 cl

Téquila Altos silver, cordial d'agrumes, Cointreau, farigoule, jus de citron vert, fever tree méditerranéan tonic

LE MAS DU 9° — 12 cl

Vodka Absolut Elyx, jus d'abricot, verjus, Cointreau, sirop d'olivier, hydrolat de romarin

LE CASTELET — 14 cl

Cognac Hennessy VS, jus de citron vert, Rinquinquin, thé Perruche, sirop de basilic, blanc d'oeuf

L'ALMANARRE — 7 cl

Mezcal Mahani, suze lillet blanc, farigoule

CLASSIQUE SUMMER FROZEN 19

CAÏPIRINHA

Cachaca Leblon, citron vert, sucre de canne

DAIQUIRI FRAISE

Rhum Bacardi Carta Oro, purée de fraises, citron vert

COCKTAILS CLASSIQUES 17

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 15

SALECCIA — 10 cl

Eau de miel au citron, jus de citron vert, jus d'ananas blanc d'oeuf, fever tree méditerranéan tonic

PHOCÉA — 11 cl

Sirop de poivron, jus de citron vert, blanc d'oeuf, concombre frais, Schweppes premium ginger ale

CHAMPAGNES

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

Ruinart Blanc de Blancs V. 35 — Btl. 260

Veuve Clicquot Rosé V. 28 — Btl. 180

Perruche

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

perruche-restaurant.com



Les tables Paris Society

Gigi Rigolatto - Mun - Beau CoCo - Girafe - La Suite - Monsieur Bleu
Apicius - Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf
Maison Revka - Bonnie - Mondaine - Dar Mima - Laurent