

*Perruche*





---

## COCKTAILS CRÉATIONS 19

---

### MENTONNAIS — 10 cl

Gin Bombay Sapphire, Italicus, Oléo Saccharum bergamotte,  
jus de citron vert frais, blanc d'oeuf

### CAVAILLON — 12 cl

Vodka Grey Goose, farigoule, sirop de melon et piment d'espelette  
jus de citron vert, Fever Tree mediterranean tonic

### ESTEREL — 10 cl

Téquila Altos silver, Mezcal del Maguey Vida, St-Germain,  
Cordial pomme, poire et romarin, angostura bitter

### MERCANTOUR — 15 cl

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut, rinququin, sirop de vin  
blanc, purée de pêche de vigne infusée au thé Maison Revka,  
three cents tonic water

---

## PERRUCHE SUMMER FROZEN 19

---

---

### COCKTAILS CLASSIQUES 17

---

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

---

### COCKTAILS SANS ALCOOL 15

---

#### CASSIS — 12 cl

Purée de cassis infusé à la menthe, jus de cranberry,  
gingembre frais, eau de miel, hydromel

#### EPHRUSSI — 14 cl

Jus de concombre frais, jus de citron vert, oléo saccharum basilic et  
citron vert, Fever Tree mediterranean tonic

---

## CHAMPAGNES

---

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

Perrier-Jouët Blanc de Blancs V. 35 — Btl. 260

Veuve Clicquot Rosé V. 28 — Btl. 180

## À PARTAGER

Calamars frits, mayonnaise au pesto 17  
*Fried squid, basil and garlic mayonnaise*

Pissaladière, oignons doux, olives 18  
*Pissaladière tart, sweet onions, olives*

Jambon cru 48 mois 33  
*48 months aged ham*

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

Fougasse toastée, stracciatella, tomates, courgettes, asperges 22  
*Toasted fougasse, stracciatella, tomatoes, zucchini, asparagus*

## ENTRÉES

Carpaccio de thon, avocat, roquette, huile d'olive citron 26  
*Tuna carpaccio, avocado, arugula, lemon olive oil*

Salade de poulpe, pommes de terre, ail, crème acidulé 25  
*Octopus salad, potatoes, garlic, sour cream*

Tartare de veau, câpres, anchois, tomates confites 28  
*Veal tartar, capers, anchovies, candied tomatoes*

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

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

Asperges vertes, sabayon aux agrumes 27  
*Green asparagus, citrus sabayon*



## POISSONS

Gambas flambées, sauce vierge, écrasé de pommes de terre 45  
*Blazed prawns, virgin sauce, mashed potatoes*

Thon mi-cuit, petit pois, sucrides, asperges vertes 39  
*Semi-cooked tuna, peas, sucrine, green asparagus*

Filet de daurade, citron confit, légumes Riviera 32  
*Sea bream fillet, candied lemon sauce, seasonal vegetables*

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 bœuf, frites fraîches, jus à l'olive noire 45  
*Beef fillet, fresh french fries, black olive juice*

Volaille rôtie, jus à l'estragon, écrasé de pommes de terre 33  
*Roasted chicken, tarragon juice, mashed potatoes*

Côtelettes d'agneau rôties au thym, crème d'ail, ratatouille 39  
*Thyme roasted lamb chops, garlic cream, ratatouille*

Veau confit, artichauts poivrade, pommes grenailles (pour 2) 150  
*Candied veal, artichoke, baby potatoes (for 2)*

## PÂTES

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

Tagliatelles à la truffe 41  
*Truffle tagliatelles*

## GARNITURES

Frites fraîches 10  
*Fresh french fries*

Ratatouille 10  
*Ratatouille*

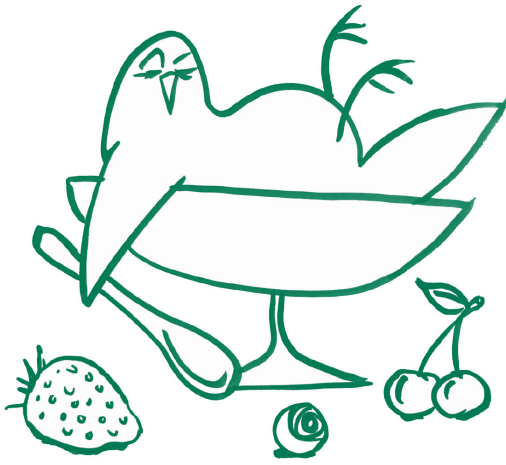
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 10  
*Mashed potatoes with olive oil*

Haricots verts à l'échalotte 10  
*Green beans, shallots*

Riz parfumé 10  
*Fasmine rice*

Pousses d'épinards, huile d'olive citron, parmesan 9  
*Spinach, lemon olive oil, parmesan cheese*





## DESSERTS

Mousse au chocolat 15  
*Chocolate mousse*

Tarte tropézienne 17  
*Tropezienne tart*

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

Tarte framboise-thym 16  
*Raspberry and thyme tart*

Coupe de fraises, fromage fontainebleau, crumble 15  
*Strawberry plate, fontainebleau cheese, crumble*

Mille-feuille vanille-caramel 17  
*Vanilla and caramel mille-feuille*

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