



COCKTAILS CRÉATIONS 19

LE MONTE CARL' — 15 cl

Gin Beefeater 24, Nectar de pêche blanche,
Italicus, Schweppes tonic

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

L'ALMANARRE — 15 cl

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut, Douce liqueur,
Lillet rosé infusé à la lavande, Aquafaba Bio

LE FRENCH RIVIERA — 15 cl

Roseblood d'Estoublon, Rinquiquin pêche,
Jus de pamplemousse frais, romarin

COCKTAILS CLASSIQUES 17

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 15

SALECCIA — 16 cl

Thé noir, sirop de cerise amarena, hibiscus

LIMONADE PERRUCHE — 16 cl

Cordial d'agrumes, badoit rouge,
basilic, jus de citron vert

CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut V. 22 — Btl. 120

Ruinart Blanc de Blancs Btl. 240

Veuve Clicquot Rosé V. 26 — Btl. 170

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

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

Assiette de coppa 16
Coppa plate

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

ENTRÉES

Carpaccio de bar, citron, poutargue 24
Sea bass carpaccio, lemon, bottarga

Salade d'artichauts, tomates, parmesan, riquette, anchois fumé 17
Artichoke salad, tomatoes, parmesan cheese, arugula, smoked anchovies

Boeuf mariné fumé, parmesan, riquette 23
Smoked marinated beef, arugula

Tatin de tomates, chèvre frais, anchois, olives 20
Tomato tatin, fresh goat cheese, anchovies, olives

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

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

SALADES

Belle salade niçoise 32
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

Dos de cabillaud en aioli, légumes de saison 36
Cod fish, aioli, seasonal vegetables

Poulpe à la braise, aubergines fumées 37
Grilled octopus, smoked eggplant

Thon mi-cuit, tomate, roquette, parmesan 41
Semi-cooked tuna, tomato, arugula, parmesan cheese

Loup de Méditerranée entier (pour 2) 60 par pers
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 38
Beef filet, fresh french fries, black olive juice

Fines tranches de veau froides, basilic frais, mayonnaise citron 29
Thin slices of cold veal, basil, lemon mayonnaise

Selle d'agneau confite à la provençale (pour 2) 45 par pers
Provençal style candied lamb saddle (for 2)

PÂTES

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

Tagliatelles à la truffe d'été 35
Summer truffle tagliatelles

GARNITURES

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 8
Mashed potatoes with olive oil

Haricots verts à l'échalotte 8
Green beans, shallot

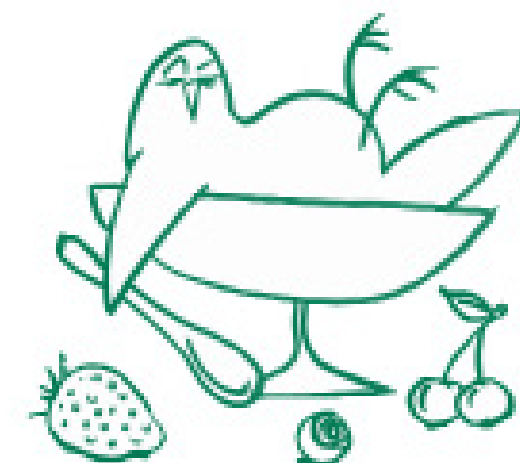
Frites fraîches 8
Fresh french fries

Riz au jasmin 8
Jasmine rice

Roquette, huile d'olive citron, parmesan 8
Arugula, lemon olive oil, parmesan cheese

Truffe d'été (les 5g) 10
Summer truffle

Poutargue (les 15g) 12
Bottarga



DESSERTS

Tarte tropézienne 14
Tropezian pie

Mousse au chocolat 13
Chocolate mousse

Tarte au citron 14
Lemon pie

Assiette de fruits rouges et chantilly 15
Red fruits plate, whipped cream

Madeleine tiède au miel de thym 12
Warm thyme honey madeleine

Coupe de fruits frais à partager 32
Fresh fruits cup to share

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

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