

# BIENVENUE À LA MAISON



*Le Campanella dans les années 1920...*



English menu available



taguez nous  
@le\_campanella

18 Avenue Bosquet 75007 Paris - 01 45 55 73 15

*Prix nets en euros, service compris.*

# BOISSONS CHAUDES



Expresso Richard (massaya bio), Déca	2,80	Thés Comptoirs Richard	5,00
Café noisette, Café allongé	2,90	Noirs: Grand Earl grey, Fruits rouges, Gold breakfast	
Café double	5,50	Verts: Sencha, à la menthe	
Café crème	5,50	Tisanes Bio Comptoirs Richard	5,00
Chocolat chaud	5,00	Menthe-poirvée, Verveine-menthe	
Cappuccino, Décappuccino	6,00	Verveine, Tilleul, Camomille	
Café ou Chocolat Viennois	6,00	Vin chaud à la cannelle	6,00
		Grog au rhum	6,00
		Irish coffee ou French coffee	9,50

# BOISSONS FRAÎCHES



## EAUX & SOFTS

Eaux Corses St-Georges (plate) ou Orezza (gazeuse)	50cl 5,10 / 100cl 6,90
Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier	33cl Fuze tea, Orangina, limonade 25cl 5,90
Red Bull	25cl, Fever tree tonic 20cl 5,50
Jus de fruits Alain Milliat	20cl 6,40
Nectar abricot bergeron, ananas, orange, tomate, fraise, pomme cox's	
Café frappé, Thé glacé maison	5,50

## LES VITAMINÉS (pressés minute!)

Orange ou citron pressé	5,90
-------------------------	------

<b>Véronique et Davina</b>	8,00
Orange, carotte, citron, gingembre	

<b>Détox</b>	8,00
Orange, carotte, citron vert, céleri	

# BIÈRES & APÉRITIFS



<b>BIÈRES PRESSION</b>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>	<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	
Kronenbourg	4,90	9,80	19,80	Desperados 33cl	7,50
Carlsberg	5,50	11,00	22,00	Bière sans alcool 25cl	6,60
Grimbergen	5,60	11,20	22,40	IPA La Brasserie Fondamentale 33cl	7,50
Pietra, Colomba (Corse)	5,60	11,20	22,40	Cidre bio Fits de pomme 33cl	6,60
Panaché, Monaco	5,30	10,60	21,20		

## APÉRITIFS

Kir Chardonnay	12cl 5,50 / 25cl 11,50
Kir royal au Champagne Philipponnat	12cl 13,90 / 25cl 29,00
Prosecco	12cl 5,50 / 25cl 11,50
Moscato	12cl 6,90 / 25cl 14,40
Ricard 2cl	5,00
Martini Rosso, Bianco, Campari, Suze 5cl	6,70
Americano maison 5cl, Porto rouge, Porto blanc 5cl	6,70

# CHAMPAGNE 75cl

**Philipponnat Royal Réserve Non Dosé** coupe 12cl 14,00 / piscine 25cl 29,00 / bouteille 87

Deutz Brut Rosé	94
Philipponnat Grand Blanc 2014	110
Philipponnat Blanc de Noirs 2016	110
Deutz Blanc de Blancs 2017	140
Ruinart Brut Blanc De Blancs	165
Deutz « Amour de Deutz » Rosé 2013	210
Dom Ruinart Rosé 2009	250
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010	250
Philipponnat Clos Des Goisses Juste Rosé Brut, 2005	280
Philipponnat Clos Des Goisses Juste Rosé Extra-Brut, 2007	280
Louis Roederer Cristal Rosé 2004, Cristal 2005	510

# COCKTAILS

Entre 4 et 6 cl d'alcool

## MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

11,90

## QUEEN MUM

Lillet blanc, liqueur St Germain, tonic, citron vert, menthe fraîche

11,90

## CAÏPİRINHA ou CAÏPIROSKA

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre de canne

9,90

## NEGRONI

Gin, Campari, Martini rouge

9,90

## DOCTOR FUNK

Rhum, liqueur d'absinthe, jus de citron vert, eau gazeuse, grenadine, cerise marasquin

11,90

## EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne

9,90

## OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, sucre

9,90

## GOLDEN SOUR

Bourbon, crème de pêche, jus de citron vert, jus de pomme

11,90

## PORN STAR MARTINI

Vodka, liqueur de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de fruit de la passion,  
jus de citron vert, shot de prosecco

11,90



# COCKTAILS

Entre 4 et 6 cl d'alcool

## VESPER MARTINI

Vodka, Gin, Lillet blanc, jus de citron vert

9,90

## COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert

9,90

## WHITE LION

Gin, triple sec, jus d'ananas, jus de citron vert

9,90

## MOSCOW ou LONDON ou JAMAICAN MULE

Vodka ou gin ou rhum, jus de citron vert, ginger beer

11,90

## LADY CAMPANELLA

Vodka, crème de framboise, sirop de miel, jus de citron vert

9,90

## SPRITZ

Liqueur St Germain ou Apérol ou Campari et prosecco uniquement !

11,90

## THE REAL GIN TONIC

Gin Mc Malden, tonic, concombre, thym, grains de poivre

11,90

## SEX ON THE BEACH

Vodka, triple sec, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

11,90

## *Cocktails sans alcool* 8,50

### VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

### BORA BORA

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de grenadine

### APPLE ICED TEA

Jus de pomme, thé infusé glacé, citron vert, menthe fraîche

## ENTRÉES

Poireaux rôtis, éclats de noisettes et œuf bio poché .....	10,90
Tartare de poires au bleu et noix sur lit d'endives crues .....	10,90
Salade de lentilles, œuf bio poché et copeaux de Parmesan .....	9,90
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche .....	12,90
Soupe à l'oignon gratinée .....	12,50
Foie gras maison et confiture d'oignons rouges .....	22
Os à moëlle en gouttière juste gratiné, pain toasté .....	12,50
Escargots de Bourgogne (x6) .....	13
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé .....	17,90

## SALADES

César au poulet crispy .....	18,90
Salade romaine, tomates cerises rôties, Parmesan, croûtons et sauce César	
Salade de vermicelles aux belles crevettes .....	20,10
Gingembre, coriandre, citronnelle, carottes râpées, cacahuètes et sésame	
Salade campagnarde .....	19,90
Salade romaine, pommes de terre, haricots verts, reblochon gratiné sur pain toasté, lardons, oignons, tomates cerises	

### A PARTAGER



#### *Belle planche de Charcuteries*

de nos régions «Maison Conquet»

23,10

#### *Belle planche de Fromages*

Assortiment de fromages du moment,  
pot de salade mêlée, confiture  
de cerise noire, beurre AOP Conviette

24,10

## MENU MOINS

DE 1m40 14,50  
et 12 ans max



### PLAT AU CHOIX

Saucisse de Francfort, frites

ou Burger poussin, frites

ou Fish and chips

ou Linguine sauce tomate

### + DESSERT AU CHOIX

Crêpe au nutella

ou Boule de glace au choix

## VIANDES

Suprême de poulet ..... Crème de morilles et linguine	18,90
Confit de canard maison IGP ..... Pommes sautées et salade	24,90
Magret de canard rôti IGP ..... Aux poires et 4 épices, pommes sautées	24,90
Côtelettes d'agneau ..... Jus au thym, haricots verts	25,10
Choucroute du Campanella ..... Échine ½ sel, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine de porc, pommes vapeur et chou	26,90
Bœuf Bourguignon ..... Pommes vapeur	22,90
Tartare de bœuf Charolais au couteau ..... Cru ou aller/retour, salade et frites maison	20,10
Pavé de rumsteck ..... Au poivre de tradition, salade et frites maison	23,10
Noix d'entrecôte d'Argentine (350g) ... Béarnaise maison, pommes sautées, salade	34,00

### Supplément garniture :

Frites, riz, pommes sautées, haricots verts,  
tombée d'épinards, linguine, purée 5,00  
Salade 4,00

## POISSONS

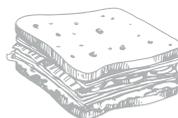
Pavé de Saumon ..... Jus de carcasse, écrasé de pommes de terre, oignons rouges et tomates confites	22,90
« Belles » crevettes poêlées ..... Curry Madras, riz basmati	20,90
Dos de Haddock poché ..... Beurre blanc, tombée d'épinards frais	23,10
Fish and Chips ..... Sauce tartare maison	19,10

## SNACKING

11H30-17H

### *Croque-Monsieur*

Béchamel maison,  
jambon blanc au torchon,  
salade mêlée et frites maison  
15,90



### *Croque-Madame*

Et son œuf bio,  
salade mêlée et frites maison  
16,90

## BURGERS XL

Sur une base de sauce Cheddar, tomate,  
cornichons, oignons rouges et buns  
de la Boulangerie Julien.  
Servis avec frites maison et salade.

CHEESE BACON 20,10 / XXL 24,50

POULET CRISPY BACON 20,10



# VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes ..... Coulis de tomate et salade mêlée	17,10
Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan, roquette .....	17,10
Gnocchi poêlés, crème de morilles, roquette et Parmesan .....	17,10
Buddha bowl ..... Lentilles, ananas, betterave crue râpée, coleslaw, radis, avocat, pousses d'épinards, grenade et graines de courges	18,10

# PÂTES

Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan, roquette .....	17,10
Linguine alla putanesca ..... Tomates, ail, piment, câpres, olives noires, anchois et Parmesan	17,50
Gnocchi poêlés ..... Pesto vert, jambon de Pays, pignons et Parmesan	18,90

# FROMAGES & DESSERTS

*(vraiment maison !)*

Assiette de 2 fromages ..... Sélection du moment	9,90
Cheesecake designed in New York .. Made in Paris	9,90
Mousse au chocolat de Lucien .....	9,90
Crêpes au nutella (x2) .....	7,50
Crêpes Suzette (x2) .....	9,90
Crème brûlée à la vanille .....	9,90
Brioche perdue ..... Caramel au beurre salé et boule de glace vanille Maison Pédone	10,90
Tarte Tatin, crème épaisse ..... glace vanille Maison Pédone (+2€)	10,90

**GLACES & SORBETS**  
**ARTISANAUX PEDONE**  
Maître glacier depuis 1959

2 BOULES 8,90  
chocolat, moka, vanille, pistache,  
citron vert, fraise



Pruneaux à l'armagnac (x4) .....	7,50
Baba au Rhum ..... noyé ou pas, crème fouettée	12,90
Panacotta aux poires et caramel ...	9,90
Chocolat ou Café Liégeois .....	9,90
Café bio ou Thé gourmand .....	9,90

## ALCOOLS

### WHISKIES 4 cl

Nikka Blended Japanese Whisky, Japon	12,50
Monkey Shoulder, Blended Malt, Ecosse	9,00
J&B Rare Blended Scotch Whisky, Ecosse	8,00
Chivas Regal Ecosse, Blended Scotch Whisky 12 ans	8,00
Maker's Mark Bourbon, USA	9,50
Jameson Irish Whiskey Irlande	8,00
Talisker Single Malt Scotch Whisky	12,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, USA	9,00

### RHUM 4 cl

Havana 3 Ans	8,50
Vieux Clément VSOP	10,00
Matusalem 15 Ans	12,50

### ALCOOLS BLANCS 4 cl

Vodka Guillotine	13,00
Vodka Viche Pitia	13,00
Vodka Stolichnaya	9,00
Tequila Jose Cuervo	9,00
Gin Bombay Sapphire	9,00
Gin Mac Malden	10,50
Cachaça Ypioca Silver Paille	9,00



## DIGESTIFS

### DIGESTIFS 4 cl

Get 27, Manzana	8,50
Limoncello, Cointreau	8,50
Baileys, Jaggermeister, Grappa, Amaretto	7,70

### UN DERNIER GOÛT DE FRANCE 4 cl

Chartreuse jaune	9,50
Absinthe et son cérémonial	9,90
Cognac Camus	VS 9,00 / XO 15,00
Calvados Coquerel Fine	VS 9,00 / XO 15,00
Armagnac Laubade Signature	9,00
Bas Armagnac Marquesteau 2000	12,00
Poire, Mirabelle Maison Miclo	9,50
Prune Maison Desprat	9,50
Poire Williams Maison Brana	12,00
Merci François et Yolaine	