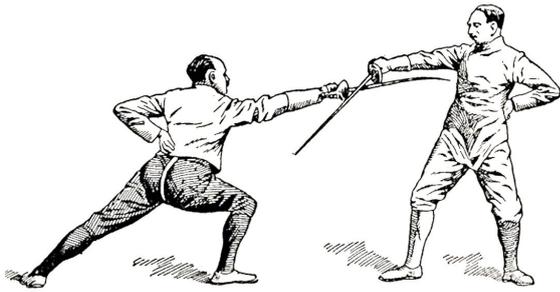
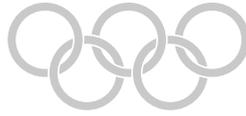


LE CAMPANELLA

CAFE · BAR · BRASSERIE

PARIS

CITIUS, ALTIUS, FORTIUS



BOISSONS FRAÎCHES

EAUX & SOFTS

Eaux Corses St-Georges (plate) ou Orezza (gazeuse)	50cl 5,90 / 100cl 7,90
Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier 33cl Fuze tea, Orangina, limonade 25cl	6,50
Red Bull 25cl, Fever tree tonic 20cl	6,00
Jus de fruits Alain Milliat 20cl	7,00
Nectar abricot bergeron, ananas, orange, tomate, fraise, pomme cox's	
Café frappé, Thé glacé maison	6,90
Frappucino (lait d'avoine +1€)	8,00

LES VITAMINÉS (pressés minute!)

Orange ou citron pressé	7,00
-------------------------------	------

Véronique et Davina

Orange, carotte, citron, gingembre

Détox

Orange, carotte, citron vert, céleri



MARIE-JOSÉ PEREC EST LA SEULE ATHLÈTE FRANÇAISE
À ÊTRE TRIPLEMENT CHAMPIONNE OLYMPIQUE :
400M (BARCELONE 92), 400M ET 200M (ATLANTA 96).



English menu available

BOISSONS CHAUDES



Espresso Richard (massaya bio), Déca	3,20
Café noisette, Café allongé	3,40
Café double	6,00
Café crème (lait d'avoine +1€)	7,00
Chocolat chaud	6,00
Cappuccino, Décappuccino	8,00
(lait d'avoine +1€)	
Café ou Chocolat Viennois	8,00
Thés Comptoirs Richard	6,00
Noirs: Grand Earl grey, Fruits rouges, Gold breakfast	
Verts: Sencha, à la menthe	
Tisanes Bio Comptoirs Richard	6,00
Menthe-poivrée, Verveine-menthe	
Verveine, Tilleul, Camomille	
Grog au rhum	8,00
Irish coffee ou French coffee	10,50



18 avenue Bosquet 75007 Paris - 01 45 55 73 15

Prix nets en euros, service compris.

taguez nous
@le_campANELLA

LE PREMIER ATHLÈTE MÉDAILLÉ DES JEUX MODERNES EST L'AMÉRICAIN JAMES CONNOLLY. IL REMPORTE L'OR AU TRIPLE SAUT LE 6 AVRIL 1896, PREMIER JOUR DES PREMIERS JEUX MODERNES.



BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	1L
Kronenbourg	6,00	12,00	24,00
Carlsberg	6,60	13,20	26,40
Grimbergen	6,70	13,40	26,80
Pietra, Colomba (Corse)	6,70	13,40	26,80
Panaché, Monaco	6,40	12,80	25,60

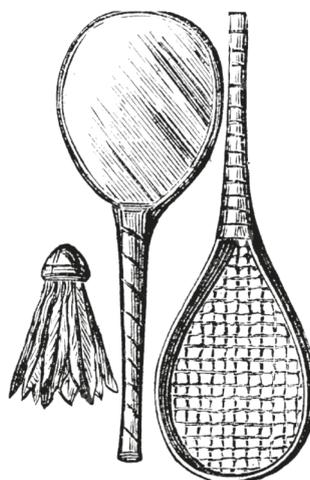


BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33cl	8,00
Bière sans alcool 25cl	7,10
IPA La Brasserie Fondamentale 33cl	8,00
Cidre bio Fils de pomme 33cl	7,10

APÉRITIFS

Kir Chardonnay	12cl 5,50 / 25cl 11,50
Kir royal au Champagne Philipponnat	12cl 15,30 / 25cl 31,60
Prosecco	12cl 6,50 / 25cl 13,50
Moscato	12cl 7,90 / 25cl 16,40
Ricard 2cl	5,00
Martini Rosso, Bianco 5cl	7,00
Campari, Suze 5cl	7,00
Americano maison 5cl	7,00
Porto rouge, Porto blanc 5cl	7,00



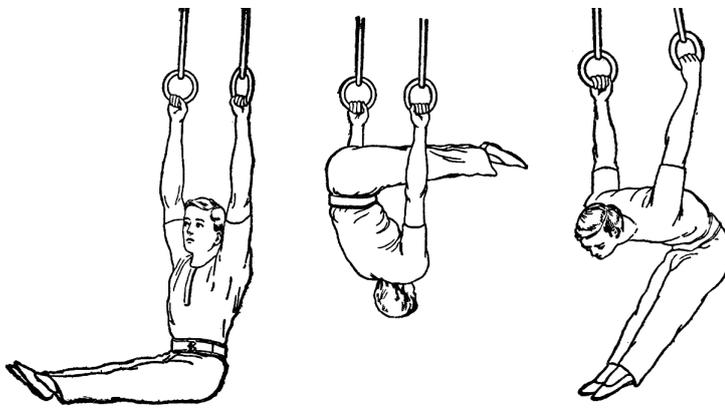
CHAMPAGNE 75cl

Philipponnat Royal Réserve Non Dosé coupe 12cl 15,00 / piscine 25cl 31,00 / bouteille 90

Deutz Brut Rosé	100
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

Prix nets en euros, service compris.

SOUS L'IMPULSION DE LA FRANCE, C'EST EN 1900 QUE LES FEMMES SONT AUTORISÉES À PARTICIPER AUX JEUX. CHARLOTTE COOPER, UNE BRITANNIQUE, ENTRE DANS L'HISTOIRE EN REMPORTANT LA PREMIÈRE MÉDAILLE D'OR DÉCERNÉE À UNE FEMME AU TENNIS EN SIMPLE DAMES.



LE SPORTIF MÉDAILLÉ LE PLUS ÂGÉ EST UN SUÉDOIS. EN 1920, OSCAR SWAHN REMPORTE L'ARGENT AU TIR. IL AVAIT 72 ANS.

COCKTAILS



MOJITO 14,90

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

QUEEN MUM 14,90

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

CAÏPIRINHA ou CAÏPIROSKA 12,90

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre de canne

NEGRONI 12,90

Gin, Campari, Martini rouge

DOCTOR FUNK 14,90

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

EXPRESSO MARTINI 12,90

Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne

OLD FASHIONED 12,90

Bourbon, Angostura, sucre

BASIL SMASH 12,90

Gin, Jus de citron vert, basilic frais, sucre de canne

GOLDEN SOUR 14,90

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

PORN STAR MARTINI 15,90

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

VESPER MARTINI 12,90

Vodka, Gin, Lillet blanc, jus de citron vert

COSMOPOLITAN 12,90

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

WHITE LION 12,90

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

MOSCOW ou LONDON ou JAMAICAN MULE 14,90

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

LADY CAMPANELLA 12,90

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

SPRITZ 14,90

Liqueur de Sureau ou Apérol ou Campari et prosecco uniquement !

THE REAL GIN TONIC 14,90

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

SEX ON THE BEACH 14,90

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



Cocktails sans alcool 10,50

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

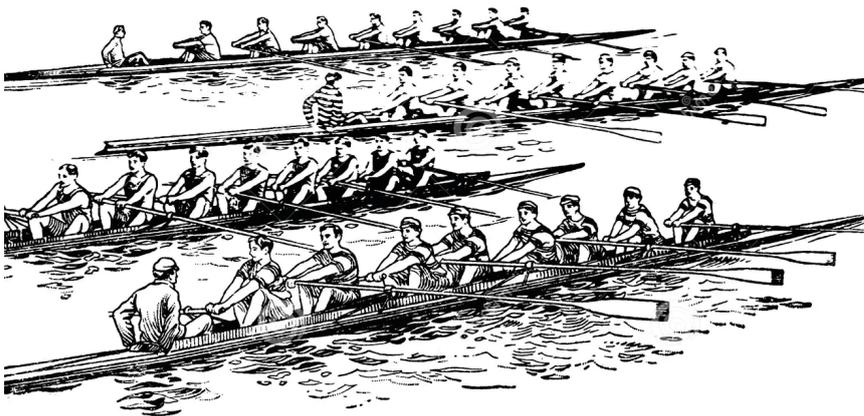
Œuf bio dur, mayonnaise maison	10,90
Tartare d'avocats, tomates et oignons rouges	14,90
Tomates cerises, burrata crémée, pesto maison	14,90
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche	15,00
Soupe à l'oignon gratinée	14,00
Foie gras maison et confiture d'oignons rouges	25,00
Os à moëlle en gouttière juste gratiné, pain toasté	18,00
Escargots de Bourgogne (x6)	16,00
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé	19,90



SALADES

César au poulet crispy	22,90
Salade romaine, tomates cerises rôties, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Italienne	23,90
Salade romaine, roquette, burrata, jambon de Parme, gressins, copeaux de Parmesan, tomates confites, pesto	
Niçoise au thon snacké minute	23,90
Salade romaine, haricots verts, œuf bio dur, anchois, poivrons confits, olives noires, pommes de terre, oignons rouges et tomates cerises	
Estivale	24,10
Melon, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, burrata	

« L'IMPORTANT DANS LA VIE N'EST POINT LE TRIOMPHE MAIS LE COMBAT,
L'ESSENTIEL CE N'EST PAS D'AVOIR VAINCU, MAIS DE S'ÊTRE BIEN BATTU »
BARON PIERRE DE COUBERTIN



PÂTES

Ravioles du Dauphiné	20,90
Crème de basilic, copeaux de Parmesan, roquette et tomates confites	
Linguine à la burrata et jambon de Parme	22,90
Tomates confites, roquette, copeaux de Parmesan, pesto	
Gnocchi poêlés à la Napolitaine (sauce tomate, Parmesan et basilic)	22,90
jambon de Parme et roquette	

Planche de Charcuteries

26,00

de nos régions «Maison Conquet»

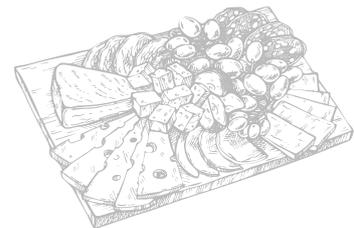


Planche de Fromages

27,00

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

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 23,10 / XXL 28

POULET CRISPY BACON 23,10

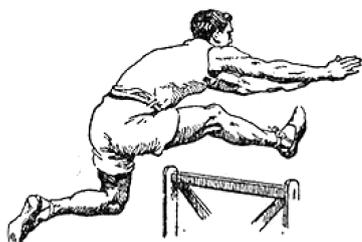


VIANDES

Suprême de poulet jaune À l'estragon, linguine	24,00
Confit de canard maison IGP Pommes sautées et salade	28,00
Magret de canard rôti IGP Sauce aux myrtilles, purée de patates douces	30,00
Carpaccio de bœuf Roquette, copeaux de Parmesan, tomates confites, câpres, sauce pesto et frites maison	22,90
Tigre qui pleure Riz basmati, salade thaï	26,50
Bœuf Bourguignon Pommes vapeur	27,00
Tartare de bœuf Charolais au couteau Cru ou aller/retour, salade et frites maison	23,50
Pavé de rumsteck Au poivre de tradition, salade et frites maison	29,50
Noix d'entrecôte d'Argentine (350g) Béarnaise maison, pommes sautées, salade	38,90

Supplément garniture :

Frites, riz, pommes sautées, haricots verts,
linguine, purée de patates douces, salade Thaï 5,00
Salade mêlée 4,00



POISSONS

Tataki de thon riz basmati, salade thaï	27,90
Filet de Bar sauce vierge, légumes grillés	27,10
Ceviche de Bar frites maison et salade	26,90
Poulpe snacké Légumes méditerranéens grillés, sauce vierge	32,90
Fish and Chips Sauce tartare maison	22,90

MENU MOINS

DE 1m40 16,90
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



VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes Coulis de tomate, fromage rapé et salade mêlée	20,50
Ravioles du Dauphiné Crème de basilic, copeaux de Parmesan, roquette et tomates confites	20,90
Gnocchi poêlés à la Napolitaine (sauce tomate, Parmesan et basilic) Roquette	21,90
Buddha bowl Quinoa, mangue, fèves, avocat, concombre, tomates, graines de courge, pousses d'épinard, grenade et sésame noir	21,10

EN 1900, IL Y A 22 FEMMES (SUR 997 CONCURRENTS) À PRENDRE PART
AUX ÉPREUVES DE TENNIS, VOILE, CROQUET, GOLF, ÉQUITATION.

FROMAGES & DESSERTS

(vraiment maison !)

Assiette de 2 fromages Sélection du moment	13,00
Cheesecake designed in New York Made in Paris (avec des zestes de citron vert)	13,90
Crème caramel de Lucien	12,90
Crêpes au nutella (x2)	10,50
Crêpes Suzette (x2)	13,90
Crème brûlée à la vanille	12,90
Moelleux au chocolat glace vanille Maison Pédone	13,90
Tarte Tatin, crème épaisse glace vanille Maison Pédone (+2€)	13,90
Ile flottante, crème anglaise	13,90
Pruneaux à l'armagnac (x4)	10,50
Pavlova aux fruits rouges coulis de framboises	13,90
Coupe Melba fruits rouges	13,90
1/4 d'ananas et sirop de rhum ambré	13,90
Chocolat ou Café Liégeois	13,90
Café bio ou Thé gourmand	12,90

GLACES & SORBETS ARTISANAUX PEDONE

Maître glacier depuis 1959

2 BOULES 12,90

chocolat, moka, vanille, pistache, citron vert, fraise





NOTRE CAVE

VINS AU VERRE

	 12 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
Rouge				
Saint-Amour Château de Belleverne «La Madone»	6,30	13,00	26,00	39,00
Bordeaux Clarendelle by Haut-Brion	7,30	15,20	30,40	45,00
Bourgogne Domaine Charleux	8,70	18,10	36,20	54,00
Côtes du Rhône « Les Albizzias » Domaine Saint-Etienne	6,00	12,50	25,00	37,00
Blanc				
Pouilly-Fumé Domaine Blondelet Fargeau	6,80	14,00	28,00	42,00
Chablis Domaine des Chaumes	6,80	14,00	28,00	42,00
Sancerre Domaine Doudeau-Léger	6,60	13,70	27,40	41,00
Chardonnay IGP Cévennes P. Chabrier	5,70	11,80	23,60	35,00
Côtes de Bergerac Oé Bio - B Corp (Moëlleux)	5,80	12,00	24,00	36,00
Rosé				
Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	5,80	12,00	24,00	36,00
Côtes de Provence Château Réal d'Or	6,80	14,00	28,00	42,00

Certains millésimes peuvent changer

NOS BOUTEILLES 75 cl

• Rouge Bourgogne

Maranges «Vieilles Vignes» Domaine Charleux, 2020	58
Ladoix «Les Ranches» Domaine Bonnardot, 2021	61
Marsannay «Es Chezots» Domaine Bart, 2019	65
Santenay 1^{er} Cru «Clos Rousseau» Domaine Charleux, 2022	65
Rully Domaine Joseph Drouhin, 2020	69
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « Les Fichots » Domaine Aurélie Berthod, 2020	85
Aloxe-Corton Domaine du Pavillon, 2020	87
Mercurey 1^{er} Cru « Clos L'Evêque » Domaine de Belleville, 2021	94
Morey Saint-Denis Domaine Albert Bichot, 2018	97
Fixin Domaine Michel Noellat et Fils, 2021	97
Morey Saint-Denis Domaine Amiot-Servelle, 2020	102
Beaune 1^{er} Cru « Les Cent Vignes » Domaine Xavier Monnot, 2019	105
Beaune 1^{er} Cru « Les Sizies » Domaine de Montille, 2017	114
Chambolle-Musigny Domaine La Pousse d'Or, 2017	126
Vosne-Romanée Domaine Gros Frère et Soeur, 2017	126
Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Damodes » Domaine de La Vougeraie, 2015 4	13
Pommard 1^{er} Cru «Clos de la Pouture» Monopole Domaine Armand Heitz, 2019	138
Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Cuvée Jules » Domaine Virgile Lignier, 2014	152
Gevrey-Chambertin « Mes Favorites » Vieilles Vignes Domaine Alain Burguet, 2017 Magnum (150cl)	199
Clos de La Commaraine Monopole 1^{er} Cru « Parcellaire de Saulx », 2020	299

• Rouge Côtes-du-Rhône

Crozes-Hermitage « Mule Noire » Domaine Paul Jaboulet Ainé, 2021	53
Saint-Joseph « Les Alexandrins » Famille Perrin 2022	62
Châteauneuf-du-Pape « Les Sinards » Famille Perrin, 2021	69
Saint-Joseph « Terre d'Encre » Domaine Georges Vernay 2022	87
Côte-Rôtie « La Germinie » Domaine Duclaux, 2020	89
Cornas « Les Eygats » Domaine Courbis, 2019	93

Châteauneuf-du-Pape « Chaupin » Domaine de La Janasse, 2018	107
Hermitage « La Maison Bleue » Paul Jaboulet Ainé, 2017	135
Côte-Rôtie « La Belle Hélène » Stéphane Ogier, 2013	280

• Rouge Sud de la France

Pezenas « Sonatina » Domaine Sainte Cécile du Parc, 2019	44
Scamandre Domaine Scamandre, 2015	54
Côtes du Roussillon « La Roque » Domaine Gauby, 2012	89
Baux de Provence « Améthyste » Dominique Hauvette, 2019	96
Côtes du Roussillon « La Grande Cuvée » Domaine La Différence, 2009	115
Côtes Catalanes « Muntada » Domaine Gauby, 2014	115

• Rouge Bordeaux

Allées de Cantemerle 2nd Vin du Château Cantemerle Haut Médoc, 2018	57
Fleur de Pedesclaux 2nd Vin du Château Pedesclaux Pauillac, 2019	65
Les Fiefs de Lagrange 2nd Vin du Château Lagrange Saint Julien, 2018	73
Château Chasse Spleen Moulis, 2017	79
Château Sociando-Mallet Haut-Médoc, 2017	81
Château Cos Labory 5^{ème} Cru Classé , Saint-Estèphe, 2017	97
Château Le Puy, « Barthélémy » 2020	160
Château Pape Clément Grand Cru Classé de Graves, 2006	163
Château Pichon Longueville Baron 2^{ème} Grand Cru Classé Pauillac, 2008	178
Château Calon Ségur 3^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe, 2000	187
Château Léoville Barton 2^{ème} Grand Cru Classé Saint-Julien, 2003	195
Pavillon Rouge 2nd Vin du Château Margaux , 2008	201
Château Lynch-Bages 5^{ème} Grand Cru Classé Pauillac, 2006	203
Château L'Évangile Pomerol, 2006	203

• Blanc Alsace

Gewurztraminer « Grand Cru Grains Nobles » Domaine Dirlinger, 2009 (Moëlleux)	75
---	----

• **Blanc** Bourgogne

Saint-Véran « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2022 66
Saint-Aubin « Compendium » Domaine Joseph Colin, 2020 88
Beaune 1^{er} Cru « Clos Des Mouches » Domaine Chanson, 2012 115
Meursault « Les Rougeots » Domaine Potinet-Ampeau, 2018 119
Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Albert Bichot, 2012 127
Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Abbaye de Morgeot » Domaine David Moret, 2020 146
Puligny-Montrachet Domaine Potinet-Ampeau, 2015 149

• **Blanc** Vallée de la Loire

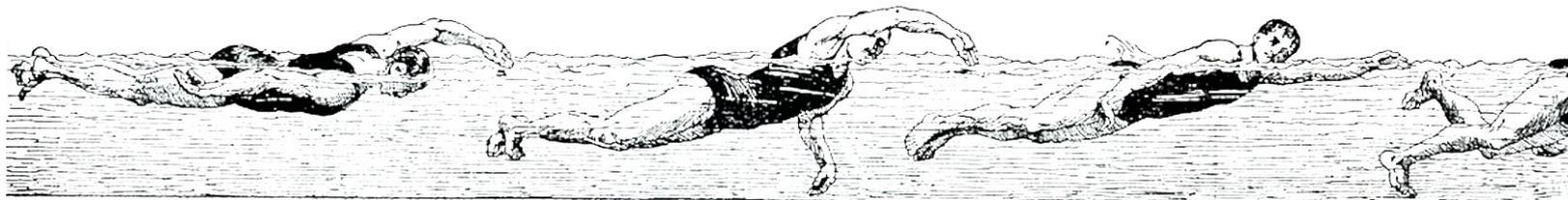
Pouilly Fumé « Pur Sang » Domaine L.B Daguenaud, 2018 123
Pouilly-Fumé « Silex » Domaine L.B Daguenaud, 2018 167

• **Blanc** Côtes-du-Rhône

Viognier « La Combe Pilate » IGP Domaine Chapoutier, 2022 39
Saint-Joseph « Deschants » Domaine Chapoutier, 2022 49
Condrieu « Les Caillets » Domaine Duclaux, 2022 78
Châteauneuf-Du-Pape « Château de Beaucastel » Vieilles Vignes, Famille Perrin, 2014 140

• **Blanc** Sud de la France

Pays De Caux « Notes Pures » Domaine Sainte Cécile du Parc, 2020 41
Scamandre « Grande Réserve » Domaine Scamandre, 2022 72
Côtes du Roussillon « Coume Gineste » Domaine Gauby, 2014 115



LE NAGEUR MICHAEL PHELPS, EST L'HOMME LE PLUS MÉDAILLÉ AVEC 28 MÉDAILLES, DONT 23 EN OR, ET CHEZ LES FEMMES C'EST LA GYMNASTE LARISSA LATYNINA, QUI A GAGNÉ 18 MÉDAILLES DONT 9 EN OR.

ALCOOLS

WHISKIES 4cl

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
Hepburn's Choice Auchroisk Single Malt Scotch Whisky (9 ans)	14,00
Tharcis Hepp Sherry Cask Single Malt Whisky français	10,00

RHUM 4cl

Havana 3 Ans	8,50
Vieux Clément VSOP	10,00
Matusalem 15 Ans	12,50
Rhum Mauricien Oaks & Âmes VSOP	14,00

ALCOOLS BLANCS 4cl

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 4cl

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



UN DERNIER GOÛT DE FRANCE 4cl

Absinthe et son cérémonial	9,90
Bas-Armagnac Ch. de Laubade Signature	9,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade VSOP - 8 ans	11,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 2004	14,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1992	17,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1981	23,00
Bas Armagnac Marquesteau 2000	15,00
Calvados Coquerel VS 9,00 / XO	15,00
Calvados Roger Groult Vénérable	15,00
Chartreuse jaune	9,50
Cognac Camus VS 9,00 / XO	15,00
Cognac Pasquet Organic 7 ans	15,00
Cointreau	8,50
Grand-Marnier	8,50
Prune Maison Desprat	9,50
Poire Williams Maison Brana Merci François et Yolaine	18,00
Poire, Mirabelle Maison Miclo	9,50



BONS JEUX OLYMPIQUES



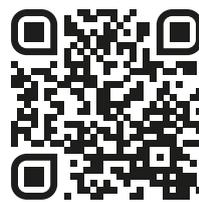
Le Café du Cycle dans les années 1920



Le Diplomate dans les Années 40



Le Campanella en 2024



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS DE « PARIS 2024 »