

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



Espresso 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 (lait d'avoine +1€)	5,50	Tisanes Bio Comptoirs Richard	5,00
Chocolat chaud	5,00	Menthe-poivrée, Verveine-menthe	
Cappuccino, Décappuccino	6,00	Verveine, Tilleul, Camomille	
(lait d'avoine +1€)		Vin chaud à la cannelle	6,00
Café ou Chocolat Viennois	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
-------------------------	------

Véronique et Davina	8,00
Orange, carotte, citron, gingembre	
Détox	8,00
Orange, carotte, citron vert, céleri	

BIÈRES & APÉRITIFS



BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	1L
Kronenbourg	4,90	9,80	19,80
Carlsberg	5,50	11,00	22,00
Grimbergen	5,60	11,20	22,40
Pietra, Colomba (Corse)	5,60	11,20	22,40
Panaché, Monaco	5,30	10,60	21,20

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33cl	7,50
Bière sans alcool 25cl	6,60
IPA La Brasserie Fondamentale 33cl	7,50
Cidre bio Fils de pomme 33cl	6,60

APÉRITIFS

Kir Chardonnay	12cl 5,50 / 25cl 11,50
Kir royal au Champagne Philipponnat	12cl 14,30 / 25cl 29,60
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

CAÏPIRINHA 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, expresso, sucre de canne

9,90

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, sucre

9,90

BASIL SMASH

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

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

12,90

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 de Sureau 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

Oeuf bio dur, mayonnaise verte maison aux herbes (ciboulette, persil, cerfeuil)	9,90
Tartare d'avocats, tomates et oignons rouges	12,90
Tomates cerises, burratina crémeuse, pesto maison	12,90
Asperges tièdes, sauce mousseline maison	13,90
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche	13,90
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	16,90
Escargots de Bourgogne (x6)	14
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé	17,90

SALADES

César au poulet crispy	18,90
Salade romaine, tomates cerises rôties, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Italienne	20,90
Salade romaine, roquette, burratina, jambon de Parme, gressins, copeaux de Parmesan, tomates confites, pesto	
Niçoise au thon snacké minute	20,90
Salade romaine, haricots verts, oeuf bio dur, anchois, poivrons confits, olives noires, pommes de terre, oignons rouges et tomates cerises	
Estivale	21,10
Melon, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, burratina	

À 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 1m 40 14,50
et 12 ans max



PLAT AU CHOIX

Poulet crispy, 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 jaune	18,90
À l'estragon, linguine	
Confit de canard maison IGP	24,90
Pommes sautées et salade	
Magret de canard rôti IGP	24,90
Sauce aux myrtilles, purée de patates douces	
Belle escalope milanaise	24,50
Linguine à la tomate	
Carpaccio de boeuf	18,90
Roquette, copeaux de Parmesan, tomates confites, câpres, sauce pesto et frites maison	
Tigre qui pleure	23,10
Riz basmati, salade thaï	
Bœuf Bourguignon	22,90
Pommes vapeur	
Tartare de bœuf Charolais au couteau	20,10
Cru ou aller/retour, salade et frites maison	
Pavé de rumsteck	25,10
Au poivre de tradition, salade et frites maison	
Noix d'entrecôte d'Argentine (350g)	35,00
Béarnaise maison, pommes sautées, salade	

Supplément garniture :

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

POISSONS

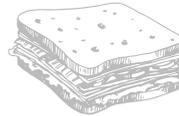
Tataki de thon riz basmati, salade thaï	24,90
Filet de Bar sauce hollandaise, légumes grillés	23,10
Ceviche de Bar frites maison et salade	22,90
Poulpe snacké	28,90
Légumes méditerranéens grillés, sauce vierge	
Fish and Chips	19,10
Sauce tartare maison	

SNACKING

11H30-17H

Croque-Monsieur

Béchamel maison,
jambon blanc supérieur,
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 28

POULET CRISPY BACON 20,10



VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes	17,50
Coulis de tomate, fromage rapé et salade mêlée	
Ravioles du Dauphiné	17,90
Crème de basilic, copeaux de Parmesan, roquette et tomates confites	
Gnocchi poêlés à la Napolitaine (sauce tomate, Parmesan et basilic), roquette ...	18,90
Buddha bowl	18,10
Quinoa, mangue, fèves, avocat, concombre, tomates, graines de courge, pousses d'épinard, grenade et sésame noir	

PÂTES

Ravioles du Dauphiné	17,90
Crème de basilic, copeaux de Parmesan, roquette et tomates confites	
Linguine à la burratina et jambon de Parme	19,90
Tomates confites, roquette, copeaux de Parmesan, pesto	
Gnocchi poêlés à la Napolitaine (sauce tomate, Parmesan et basilic)	19,90
jambon de Parme et roquette	

FROMAGES & DESSERTS

(vraiment maison !)

Assiette de 2 fromages	9,90
Sélection du moment	
Cheesecake designed in New York .	10,90
Made in Paris (avec des zestes de citron vert)	
Crème caramel de Lucien	9,90
Crêpes au nutella (x2)	7,50
Crêpes Suzette (x2)	9,90
Crème brûlée à la vanille	9,90
Moelleux au chocolat	10,90
glace vanille Maison Pédone	
Tarte Tatin, crème épaisse	10,90
glace vanille Maison Pédone (+2€)	
Ile flottante, crème anglaise	10,90
Pruneaux à l'armagnac (x4)	7,50

GLACES & SORBETS
ARTISANAUX PEDONE
Maître glacier depuis 1959

2 BOULES 9,90
chocolat, moka, vanille, pistache,
citron vert, fraise, mangue



Pavlova aux fruits rouges	10,90
coulis de framboises	
Coupe Melba fruits rouges	10,90
1/4 d'ananas et sirop de rhum ambré	10,90
Chocolat ou Café Liégeois	10,90
Café bio ou Thé gourmand	9,90

NOTRE CAVE

VINS AU VERRE



	12cl	25cl	50cl	75cl
Rouge				
Saint-Amour Château de Belleverne «La Madone»	5,80	12,00	24,00	36,00
Bordeaux Clarendelle by Haut-Brion	6,80	14,00	28,00	42,00
Bourgogne Domaine Charleux	8,20	17,00	34,00	51,00
Côtes du Rhône « Les Albizzias » Domaine Saint-Etienne	5,50	11,40	22,70	34,00
Blanc				
Pouilly-Fumé Domaine Blondelet Fargeau	6,30	13,00	26,00	39,00
Chablis Domaine des Chaumes	6,30	13,00	26,00	39,00
Sancerre Domaine Doudeau-Léger	6,10	12,70	25,40	38,00
Chardonnay IGP Cévennes P. Chabrier	5,20	10,70	21,40	32,00
Côtes de Bergerac Oé Bio - B Corp (Moëlleux)	5,30	11,00	22,00	33,00
Rosé				
Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	5,30	10,40	20,70	31,00
Côtes de Provence Château Real d'Or	6,30	13,00	26,00	39,00

Certains millésimes peuvent changer

NOS BOUTEILLES

• 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
Mercury 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	134
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 <i>Magnum (15ocl)</i>	199
Clos de La Commaraine Monopole 1 ^{er} Cru « Parcelle de Saulx », 2020	299

• Rouge Côtes-du-Rhône

Crozes-Hermitage « Mule Noire » Domaine Paul Jaboulet Aîné, 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 Germiné » 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 Aîné, 2017	135
Côte-Rôtie « La Belle Hélène » Stéphane Ogier, 2013	280

• Rouge Sud de la France

75 cl

Pezenas « Sonatina » Domaine Sainte Cécile du Parc, 2019	44
Les Terrasses du Larzac Domaine Coston, 2021	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

75 cl

Allées de Cantemerle 2 nd Vin du Château Cantemerle Haut Médoc, 2018	57
Château Le Puy « Emilien » 2020	60
Fleur de Pedesclaux 2 nd Vin du Château Pedesclaux Pauillac, 2019	65
Les Fiefs de Lagrange 2 nd Vin du Château Lagrange Saint Julien, 2018	73
La Sirène de Giscours 2 nd Vin du Château Giscours Margaux, 2018	75
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 2 nd Vin du Château Margaux, 2008	201
Château Lynch-Bages 5 ^{ème} Grand Cru Classé Pauillac, 2006	203
Château L'Evangile Pomerol, 2006	203

• Blanc Alsace

Gewurztraminer « Grand Cru Grains Nobles », Domaine Dirlir, 2009 (Moelleux)	75
---	----

• Blanc Bourgogne

Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » Domaine Pascal Renaud, 2019	57
Saint-Véran « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2021	58
Montagny Domaine Aline Beauné, 2021	63
Saint-Romain Domaine David Moret, 2020	75
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



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
Hepburn's Choice Auchroisk Single Malt Scotch Whisky (9 ans)	14,00
Tharcis Hepp Sherry Cask Single Malt Whisky français	10,00
Springbank Single Malt Scotch Whisky (10 ans)	16,00
Cadenhead « Small Batch » Single Grain Scotch Whisky (28 ans)	22,00

RHUM 4 cl

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

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 Mc Malden	10,50
Cachaça Ypioca Silver Paille	9,00

DIGESTIFS

DIGESTIFS 4 cl

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

UN DERNIER GOÛT DE FRANCE 4 cl

Absinthe et son cérémonial	9,90
Bas-Armagnac Ch. de Laubade Signature	9,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade VSOP	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
Calvados Coquerel VS 9,00 / XO	15,00
Calvados Roger Groult Vénérable	15,00
Chartreuse jaune ou verte	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

Prix nets en euros, service compris.