

# 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	9,50
		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, pomme cox's	
Café frappé	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



BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	1L	BIÈRES BOUTEILLE	
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
Demory IPA	5,60	11,20	22,40	La Parisienne Blanche 33cl	7,50
Panaché, Monaco	5,30	10,60	21,20	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 2018	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

## CARIBBEAN COFFEE

Rhum, expresso, miel, amaretto, sucre de canne

9,90

## CAÏPIRINHA ou CAÏPIROSKA

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre de canne

9,90

## NEGRONI

Gin Mc Malden, Campari, Martini rouge

9,90

## MOSCOW, LONDON, JAMAICAN, ITALIAN OU IRISH MULE

Vodka, Gin, Rhum, Amaretto ou Whisky, jus de citron vert, ginger beer

11,90

## EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, expresso, sucre de canne

9,90

## OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, sucre

9,90

## BASIL SMASH

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

9,90

## GOSSIP

Gin Mc Malden, liqueur de sureau, sirop de rose,  
jus de citron vert, jus de cranberry, eau gazeuse, menthe fraîche

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 Mc Malden, Lillet blanc, jus de citron vert  
9,90

## COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert  
9,90

## GOLDEN SOUR

Bourbon, crème de pêche, jus de citron vert, jus de pomme  
11,90

## SUNSET BERRY

Whisky à la cannelle, jus de citron vert, jus de cranberry  
9,90

## 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

## BLODDY PIRATE

Rhum, sirop de fraise, tonic  
9,90

## MOONLIGHT

Vodka, liqueur de café, Bailey's, lait  
9,90

## *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

Œuf bio dur, mayonnaise maison au raifort et céleri rémoulade .....	9,90
Blancs de poireaux mimosa, vinaigrette maison à l'huile de noisette .....	10,90
Petit camembert rôti, lardons et salade mêlée .....	12,90
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

Huîtres UTAH BEACH #4 de chez notre ami Patrick Liron  
selon arrivage



x6: 18€ / x9: 27€ / x12: 36€

# SALADES

César au poulet crispy .....	18,90
Salade romaine, tomates cerises rôties, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Buddha bowl .....	18,10
Céleri, fenouil, avocat, riz basmati, jeunes pousses d'épinard, orange, graines de courge et sésame noir	
Bo bûn .....	20,90
Vermicelles de riz, émincés de bœuf, nem, pousses de soja, salade romaine, concombre, carotte, menthe, citronnelle, coriandre, oignon frit, sauce poisson, éclats de cacahuètes	

## 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 1m40 14,50  
et 12 ans max



### PLAT AU CHOIX

Saucisse de Francfort, frites maison  
ou Coquillettes jambon, parmesan  
ou Poulet crispy, frites maison  
ou Fish and Chips ou Burger Poussin,  
frites maison

### + DESSERT AU CHOIX

Crêpe au nutella  
ou Boule de glace au choix

## VIANDES

Suprême de poulet jaune .....	18,90
Crème de cèpes, linguine	
Tartiflette .....	23,90
Au reblochon AOP et salade	
Confit de canard maison IGP .....	24,90
Pommes sautées et salade	
Magret de canard IGP rôti .....	24,90
Sauce aux agrumes, gratin dauphinois	
Choucroute du Campanella .....	27,90
Échine ½ sel, Saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine de porc, pommes vapeur et chou	
Côte de veau .....	27,60
Et son jus court, gratin dauphinois ou Aligot (+3€)	
Saucisse au couteau de la Maison Conquet .....	23,90
Aligot de l'Aubrac	
Bœuf Bourguignon .....	22,90
Pommes vapeur	
Tartare de bœuf Charolais au couteau .....	20,10
Cru ou aller/retour, salade, frites maison ou Aligot (+3€)	
Pavé de rumsteck .....	25,10
Sauce au poivre mignonette, salade et frites maison ou Aligot (+3€)	
Noix d'entrecôte d'Argentine (env.350g) .....	36,10
Béarnaise maison, pommes sautées, salade ou Aligot (+3€)	

### Supplément garniture :

Frites, pommes sautées, gratin dauphinois,  
épinards, aligot 5,00 / Salade mêlée, linguine 4,00

## POISSONS

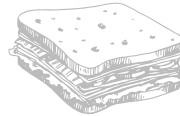
Tartare de saumon .....	24,10
Avocat, oignons rouges, aneth, salade et frites maison	
Haddock au beurre blanc .....	26,90
Œuf poché et tombée d'épinards frais	
Dos de saumon rôti .....	24,10
Sauce bouille, écrasé de pommes de terre	
Fish and Chips .....	19,10
Sauce tartare maison	

## 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.  
Servi avec frites maison et salade.

CHEESE BACON 20,10 / XXL 28

POULET CRISPY BACON 20,10



# VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes .....	17,90
Coulis de tomate, fromage rapé et salade mêlée	
Curry vert de pois chiches au lait de coco .....	17,50
Riz basmati	
Gnocchi poêlés, crème de de cèpes .....	18,90
Buddha bowl .....	18,10
Céleri, fenouil, avocat, riz basmati, jeunes pousses d'épinard, orange, graines de courge et sésame noir	

# PÂTES

Linguine au gorgonzola, bresaola .....	19,90
Coquillettes de Mamie .....	18,10
Crème de truffe, jambon et Parmesan	
Gnocchi poêlés, crème de cèpes et bresaola .....	19,90

# 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)	
Pot de crème de chocolat de Lucien	9,90
Crêpes au nutella (x2) .....	7,50
Crêpes Suzette (x2) .....	9,90
Crème brûlée à la vanille .....	9,90
Profiteroles au chocolat .....	10,90
Boules de glace vanille de la Maison Pédone	
Tarte Tatin, crème épaisse .....	10,90
glace vanille Maison Pédone (+2€)	
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,  
rhum raisins



Riz au lait d'Emilie .....	10,90
Caramel au beurre salé et nougatine	
Fromage blanc de campagne, .....	9,90
crème de marrons (hum que c'est bon)	
Chocolat ou Café Liégeois .....	10,90
Café bio ou Thé gourmand .....	9,90



# NOTRE CAVE

## VINS AU VERRE



	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Rouge</b>				
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 Pillot	8,20	17,00	34,00	51,00
Côtes du Rhône « Les Albizzias » Domaine Saint-Etienne	5,50	11,40	22,70	34,00
<b>Blanc</b>				
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
<b>Rosé</b>				
Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	5,30	10,40	20,70	31,00

## NOS BOUTEILLES

*Certains millésimes peuvent changer*

### • 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 <sup>er</sup> Cru "Clos Rousseau" Domaine Charleux, 2022	65
Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru « Les Fichots » Domaine Aurélie Berthod, 2020	85
Mercury 1 <sup>er</sup> 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
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Cent Vignes » Domaine Xavier Monnot, 2019	105
Morey Saint-Denis Domaine Amiot-Servelle, 2020/2021	111
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Sizies » Domaine de Montille, 2017	114

<b>Chambolle-Musigny</b> Domaine La Pousse d'or, 2017	126
<b>Vosne-Romanée</b> Domaine Gros Frère et Soeur, 2017	126
<b>Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru</b> « Les Damodes » Domaine de La Vougeraie, 2015	134
<b>Pommard 1<sup>er</sup> Cru</b> "Clos de la Pouture" Monopole Domaine Armand Heitz, 2019	138
<b>Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru</b> « Cuvée Jules » Domaine Virgile Lignier, 2014	152
<b>Gevrey-Chambertin</b> « Mes Favorites » Vieilles Vignes Domaine Alain Burguet, 2017 <b>Magnum (150cl)</b>	199
<b>Clos de La Commaraine Monopole 1<sup>er</sup> Cru</b> « Parcellaire de Saulx », 2020	299

## • Rouge Côtes-du-Rhône

<b>Crozes-Hermitage</b> « Mule Noire » Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2021	53
<b>Saint-Joseph</b> « Les Alexandrins » Famille Perrin 2022	62
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> « Les Sinards » Famille Perrin, 2021	69
<b>Saint-Joseph</b> « Terre d'Encre » Domaine Georges Vernay 2022	87
<b>Côte-Rôtie</b> « La Germiné » Domaine Duclaux, 2020	89
<b>Cornas</b> « Les Eygats » Domaine Courbis, 2019	93
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> « Chaupin » Domaine de La Janasse, 2018	107
<b>Hermitage</b> « La Maison Bleue » Paul Jaboulet Aîné, 2017	135
<b>Côte-Rôtie</b> « La Belle Hélène » Stéphane Ogier, 2013	280

## • Rouge Sud de la France

75cl

<b>Pezenas</b> « Sonatina » Domaine Sainte Cécile du Parc, 2019	44
<b>Scamandre</b> Domaine Scamandre, 2016	54
<b>Côtes du Roussillon</b> « La Roque » Domaine Gauby, 2012	89
<b>Baux de Provence</b> « Améthyste » Dominique Hauvette, 2019	96
<b>Côtes du Roussillon</b> « La Grande Cuvée » Domaine La Différence, 2009	115
<b>Côtes Catalanes</b> « Muntada » Domaine Gauby, 2014	115

## • Rouge Bordeaux

75cl

<b>Allées de Cantemerle 2<sup>nd</sup> Vin du Château Cantemerle Haut Médoc</b> , 2020	57
<b>Château Le Puy « Emilien »</b> , 2021	63
<b>Fleur de Pedesclaux 2<sup>nd</sup> Vin du Château Pedesclaux Pauillac</b> , 2022	68
<b>Closerie Saint-Roc</b> , 2019	69
<b>Les Fiefs de Lagrange 2<sup>nd</sup> Vin du Château Lagrange Saint Julien</b> , 2018	73
<b>Château Chasse Spleen Moulis</b> , 2017	79
<b>Château Sociando-Mallet Haut-Médoc</b> , 2017	81
<b>Château Cos Labory 5<sup>ème</sup> Cru Classé</b> , Saint-Estèphe, 2017	97
<b>Château Le Puy, « Barthélémy »</b> , 2020	160

Château Pape Clément Grand Cru Classé de Graves, 2006	163
Château Pichon Longueville Baron 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Pauillac, 2008	178
Château Calon Ségur 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Saint-Estèphe, 2000	187
Pavillon Rouge 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Margaux, 2008	201
Château Lynch-Bages 5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé Pauillac, 2006	203
Château L'Évangile 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
Montagny Domaine Aline Beauné, 2021	63
Saint-Véran « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2022	66
Saint-Romain Domaine Alain Gras, 2022	76
Saint-Aubin « Compendium » Domaine Joseph Colin, 2020	88
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Des Mouches » Domaine Chanson, 2012	115
Meursault « Les Rougeots » Domaine Potinet-Ampeau, 2018	119
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> 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, 2023	39
Saint-Joseph « Les Alexandrins » Famille Perrin, 2023	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
Vieille Prune de Souillac	9,50
Poire Williams Maison Brana Merci François et Yolaine	18,00
Poire, Mirabelle Maison Miclo	9,50

Prix nets en euros, service compris.