



# LE CAMPANELLA

CAFE · BAR · BRASSERIE  
PARIS



AU REVOIR 2024...ET BONJOUR 2025

## BOISSONS FRAÎCHES

### EAUX & SOFTS

Eaux Corses St-Georges (plate) ou Orezza (gazeuse) .....	50cl 5,10 / 100cl 6,90
Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier 33cl .....	5,90
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	



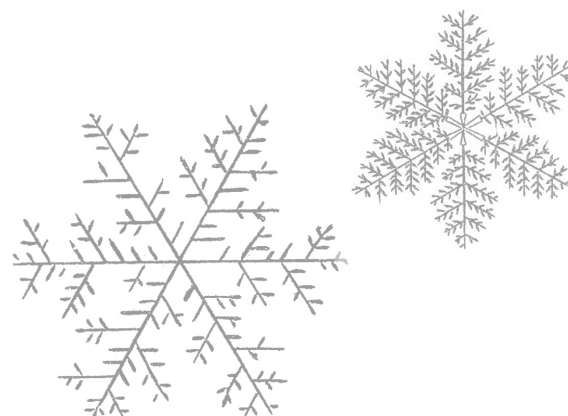
## BOISSONS CHAUDES



Espresso Richard (massaya bio), Déca .....	3,20
Café noisette, Café allongé .....	3,40
Café double .....	6,00
Café crème (lait d'avoine +1€) .....	6,00
Chocolat chaud .....	6,00
Cappuccino, Décappuccino .....	7,00
(lait d'avoine +1€)	
Café ou Chocolat Viennois .....	7,00
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	
Vin chaud à la cannelle .....	8,00
Grog au rhum .....	10,00
Irish coffee ou French coffee .....	10,00



English menu available



18 avenue Bosquet 75007 Paris - 01 45 55 73 15

Prix nets en euros, service compris.

taguez nous  
@le\_campanella

LES SOLDES D'HIVER 2025 DÉBUTERONT LE MERCREDI 8 JANVIER 2025 DÈS 8 HEURES  
ET SE PROLONGERONT JUSQU'AU MARDI 4 FÉVRIER INCLUS.



## 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 14,70 / 25cl 30,60
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 14,40 / piscine 25cl 30,00 / bouteille 90,00**

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



LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, PLUS GRANDE FERME DE FRANCE,  
OUVRIRA SES PORTES DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2025.



## COCKTAILS



### MOJITO 14,90

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

### CARIBBEAN COFFEE 11,90

Rhum, expresso, miel, amaretto, sucre de canne

**CAÏPIRINHA ou CAÏPIROSKA 11,90**  
Cachaça ou vodka, citron vert, sucre de canne

### NEGRONI 11,90

Gin, Campari, Martini rouge

### MOSCOW, LONDON, JAMAICAN ITALIAN OU IRISH MULE 14,90

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

### EXPRESSO MARTINI 11,90

Vodka, Kahlua, expresso, sucre de canne

### OLD FASHIONED 11,90

Bourbon, Angostura, sucre

### BASIL SMASH 11,90

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

### GOSSIP 14,90

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

### 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 11,90

Vodka, Gin Mc Malden, Lillet blanc, jus de citron vert

### COSMOPOLITAN 11,90

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

### GOLDEN SOUR 14,90

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

### SUNSET BERRY 11,90

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

### LADY CAMPANELLA 11,90

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

### BLODDY PIRATE 11,90

Rhum, sirop de fraise, tonic

### MOONLIGHT 11,90

Vodka, liqueur de café, Bailey's, lait



## *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 au raifort et céleri rémoulade	9,90
Saumon fumé, crème à l'aneth et pain toasté	19,90
Petit camembert rôti, lardons et salade mêlée	14,90
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche	14,50
Soupe à l'oignon gratinée	14
Foie gras maison et confiture d'oignons rouges	25
Os à moëlle en gouttière juste gratiné, pain toasté	18
Escargots de Bourgogne (x6)	14
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé	19,90

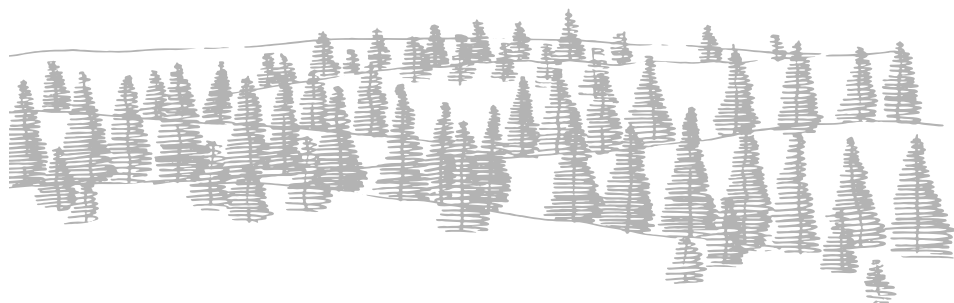
Huîtres UTAH BEACH #4  
de chez notre ami Patrick Liron  
selon arrivage



x6: 18€ / x9: 27€ / x12: 36€

## SALADES

César au poulet crispy	21,90
Salade romaine, tomates cerises rôties, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Buddha bowl	19,50
Céleri, fenouil, avocat, riz basmati, jeunes pousses d'épinard, orange, graines de courge et sésame noir	
Bo bûn	23,90
Vermicelles de riz, émincés de bœuf, nem, pousses de soja, salade romaine, concombre, carotte, menthe, citronnelle, coriandre, oignon frit, sauce poisson, éclats de cacahuètes	



2025 EST L'ANNÉE INTERNATIONALE DE PRÉSERVATION DES GLACIERS  
ET EN 2025, LA NASA PRÉVOIT D'ENVOYER LE PREMIER HUMAIN  
SUR LA LUNE DEPUIS 1972.

## PÂTES

Linguine au gorgonzola, bresaola	21,90
Coquillettes de Mamie	20,10
Crème de truffe, jambon et Parmesan	
Gnocchi poêlés, crème de de cèpes et bresaola	21,90



### Planche de Charcuteries

25

de nos régions «Maison Conquet»



### Planche de Fromages

26

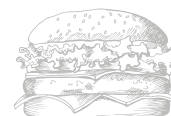
Assortiment de fromages du moment,  
pot de salade mêlée, confiture  
de cerise noire, beurre AOP Conviette

## 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**

**POULET CRISPY BACON 23**





## VIANDES

Suprême de poulet jaune Crème de cèpes, linguine	23,90
Tartiflette Au reblochon AOP et salade	28,90
Confit de canard maison IGP Pommes sautées et salade	29,90
Magret de canard IGP rôti Sauce aux agrumes, gratin dauphinois	29,90
Choucroute du Campanella Échine ½ sel, Saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine de porc, pommes vapeur et chou	32,90
Côte de veau Et son jus court, gratin dauphinois ou Aligot (+3€)	31,90
Saucisse au couteau de la Maison Conquet Aligot de l'Aubrac	28,90
Bœuf Bourguignon Pommes vapeur	26,00
Tartare de bœuf Charolais au couteau Cru ou aller/retour, salade, frites maison ou Aligot (+3€)	23,10
Pavé de rumsteck Sauce au poivre mignonette, salade et frites maison ou Aligot (+3€)	28,10
Noix d'entrecôte d'Argentine (env.350g) Béarnaise maison, pommes sautées, salade ou Aligot (+3€)	39,10

### Supplément garniture :

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

## POISSONS

Tartare de saumon Avocat, oignons rouges, aneth, salade et frites maison	27,10
Haddock au beurre blanc Œuf poché et tombée d'épinards frais	29,90
Dos de saumon rôti Sauce bouille, écrasé de pommes de terre	27,10
Fish and Chips Sauce tartare maison	23,10

## MENU MOINS

**DE 1m40** 16,90  
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



## VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes Coulis de tomate, fromage rapé et salade mêlée	19,90
Curry vert de pois chiches au lait de coco Riz basmati	19,50
Gnocchi poêlés, crème de de cèpes	20,90
Buddha bowl Céleri, fenouil, avocat, riz basmati, jeunes pousses d'épinard, orange, graines de courge et sésame noir	19,50



## FROMAGES & DESSERTS

(vraiment maison !)

Assiette de 2 fromages Sélection du moment	12,00
Cheesecake designed in New York Made in Paris (avec des zestes de citron vert)	12,00
Pot de crème de chocolat de Lucien	12,00
Crêpes au nutella (x2)	10,90
Crêpes Suzette (x2)	12,00
Crème brûlée à la vanille	12,00
Profiteroles au chocolat Boules de glace vanille de la Maison Pédone	14,00
Tarte Tatin, crème épaisse glace vanille Maison Pédone (+2€)	12,00
Pruneaux à l'armagnac (x4)	7,50
Riz au lait d'Emilie Caramel au beurre salé et nougatine	12,00
Fromage blanc de campagne crème de marrons (hum que c'est bon)	12,00
Chocolat ou Café Liégeois	12,00
Café bio ou Thé gourmand	12,00

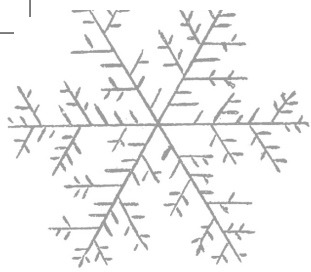
### GLACES & SORBETS ARTISANAUX PEDONE

Maître glacier depuis 1959

2 BOULES 12,00





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





## NOTRE CAVE

### VINS AU VERRE

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
<b>Rouge</b>				
<b>Saint-Amour</b> Château de Belleverne «La Madone»	6,30	13,10	26,20	39,00
<b>Bordeaux</b> Clarendelle by Haut-Brion	7,30	15,20	30,40	45,00
<b>Bourgogne</b> Domaine Pillot	8,70	18,10	36,20	54,00
<b>Côtes du Rhône</b> « Les Albizzias » Domaine Saint-Etienne	6,00	12,50	25,00	37,00
<b>Blanc</b>				
<b>Pouilly-Fumé</b> Domaine Blondelet Fargeau	6,80	14,10	28,20	42,00
<b>Chablis</b> Domaine des Chaumes	6,80	14,10	28,20	42,00
<b>Sancerre</b> Domaine Doudeau-Léger	6,60	13,70	27,40	41,00
<b>Chardonnay IGP</b> Cévennes P. Chabrier	5,50	11,40	22,80	34,00
<b>Côtes de Bergerac</b> Oé Bio - B Corp (Moëlleux)	5,80	12,10	24,20	36,00
<b>Rosé</b>				
<b>Méditerranée</b> La Demoiselle sans Gêne	5,80	12,10	24,20	36,00

### NOS BOUTEILLES 75cl

Certains millésimes peuvent changer

#### • Rouge Bourgogne

<b>Maranges</b> «Vieilles Vignes» Domaine Charleux, 2020	58
<b>Ladoix</b> «Les Ranches» Domaine Bonnardot, 2021	61
<b>Marsannay</b> «Es Chezots» Domaine Bart, 2019	65
<b>Santenay 1<sup>er</sup> Cru</b> «Clos Rousseau» Domaine Charleux, 2022	65
<b>Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru</b> « Les Fichots » Domaine Aurélie Berthod, 2020	85
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru</b> « Clos L'Evêque » Domaine de Belleville, 2021	94
<b>Morey Saint-Denis</b> Domaine Albert Bichot, 2018	97
<b>Fixin</b> Domaine Michel Noellat et Fils, 2021	97
<b>Beaune 1<sup>er</sup> Cru</b> « Les Cent Vignes » Domaine Xavier Monnot, 2019	105
<b>Morey Saint-Denis</b> Domaine Amiot-Servelle, 2020/2021	111
<b>Beaune 1<sup>er</sup> Cru</b> « 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 » Dom. de La Vougeraie, 2015	134
<b>Pommard 1<sup>er</sup> Cru</b> «Clos de la Pouture» Monopole Dom. 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> « Parcelle de Saulx », 2020	299

#### • Rouge Côtes-du-Rhône

<b>Crozes-Hermitage</b> « Mule Noire » Domaine Paul Jaboulet Ainé, 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 Ainé, 2017	135
<b>Côte-Rôtie</b> « La Belle Hélène » Stéphane Ogier, 2013	280

#### • Rouge Sud de la France

<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

<b>Allées de Cantemerle 2<sup>nd</sup> Vin du Château Cantemerle</b> Haut Médoc, 2020	57
<b>Château Le Puy « Emilien », 2021</b>	63
<b>Fleur de Pedesclaux 2<sup>nd</sup> Vin du Château Pedesclaux</b> Pauillac, 2022	65
<b>Closerie Saint-Roc, 2019</b>	69
<b>Les Fiefs de Lagrange 2<sup>nd</sup> Vin du Château Lagrange</b> Saint Julien, 2018	73
<b>Château Chasse Spleen</b> Moulis, 2017	79
<b>Château Sociando-Mallet</b> Haut-Médoc, 2017	81
<b>Château Cos Labory 5<sup>ème</sup> Cru Classé</b> , Saint-Estèphe, 2017	97
<b>Château Le Puy, « Barthélémy », 2020</b>	160
<b>Château Pape Clément</b> Grand Cru Classé de Graves, 2006	163
<b>Château Pichon Longueville Baron 2<sup>ème</sup></b> Grand Cru Classé Pauillac, 2008	178
<b>Château Calon Ségur 3<sup>ème</sup></b> Grand Cru Classé Saint-Estèphe, 2000	187
<b>Château Lynch-Bages 5<sup>ème</sup></b> Grand Cru Classé Pauillac, 2006	203
<b>Château L'Evangile</b> Pomerol, 2006	203

#### • Blanc Alsace

<b>Gewurztraminer</b> « Grand Cru Grains Nobles », Dom. Dirlinger, 2009 (Moëlleux)	75
--	----

#### • Blanc Bourgogne

<b>Pouilly-Fuissé</b> « Vieilles Vignes » Domaine Pascal Renaud, 2019	57
<b>Montagny</b> Domaine Aline Beauné, 2021	63

<b>Saint-Véran</b> « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2022	66
<b>Saint-Romain</b> Domaine Alain Gras, 2022	76
<b>Saint-Aubin</b> « Compendium » Domaine Joseph Colin, 2020	88
<b>Beaune 1<sup>er</sup> Cru</b> « Clos Des Mouches » Domaine Chanson, 2012	115
<b>Meursault</b> « Les Rougeots » Domaine Potinet-Ampeau, 2018	119
<b>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> « Abbaye de Morgeot » Dom.David Moret, 2020	146
<b>Puligny-Montrachet</b> Domaine Potinet-Ampeau, 2015	149

• **Blanc** Vallée de la Loire

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

• **Blanc** Côtes-du-Rhône

<b>Viognier</b> « La Combe Pilate » IGP Domaine Chapoutier, 2023	39
<b>Saint-Joseph</b> « Les Alexandrins » Famille Perrin, 2023	49
<b>Condrieu</b> « Les Caillets » Domaine Duclaux, 2022	78
<b>Châteauneuf-Du-Pape</b> « Château de Beaucastral » Vieilles Vignes, Famille Perrin, 2014	140

• **Blanc** Sud de la France

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



20 MARS 2025 : C'EST LE PRINTEMPS.  
LE PASSAGE À L'HEURE D'ÉTÉ AURA LIEU LE DIMANCHE 30 MARS 2025.  
13 AVRIL 2025 : OUVERTURE DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE À OSAKA AU JAPON.

## 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

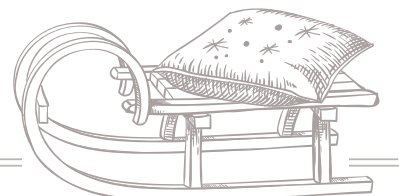
## DIGESTIFS

### 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





TOUTE L'ÉQUIPE DU CAMPANELLA VOUS SOUHAITE  
DE TRÈS BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE & LE MEILLEUR POUR 2025

 **taguez nous**  
@le\_campanella

18 avenue Bosquet 75007 Paris - 01 45 55 73 15

*Prix nets en euros, service compris.*