

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	2,90	Thés Comptoirs Richard	5,50
Café noisette, Café allongé	3,00	Noirs: Grand Earl grey, Fruits rouges, Gold breakfast	
Café double	5,80	Verts: Sencha, à la menthe, au jasmin	
Café crème (lait d'avoine +1€)	6,00	Tisanes Bio Comptoirs Richard	5,50
Chocolat chaud	6,00	Menthe-poivrée, Verveine-menthe	
Cappuccino, Décappuccino	6,50	Verveine, Tilleul, Camomille	
(lait d'avoine +1€)		Vin chaud à la cannelle	6,00
Café ou Chocolat Viennois	6,50	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 5,90 / 100cl 7,10
Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier 33cl Fuze tea, Orangina, limonade 25cl	6,50
Red Bull 25cl, Fever tree tonic 20cl	5,90
Jus de fruits Alain Milliat 20cl	6,90
Nectar abricot, Ananas, Tomate, Pomme cox's	
Café frappé / Thé glacé	6,00

LES VITAMINÉS (pressés minute!)

Orange ou citron pressé	6,00
-------------------------	------

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

BIÈRES & APÉRITIFS



BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	BIÈRES BOUTEILLE	
Kronenbourg	5,20	10,40	Desperados 33cl	7,50
Carlsberg	6,70	13,40	Bière sans alcool 25cl	7,00
Grimbergen	7,60	15,20	IPA La Brasserie Fondamentale 33cl	7,50
Demory IPA	7,00	14,00	La Parisienne Blanche 33cl	7,50
Panaché, Monaco	5,70	11,40	Cidre bio Fils de pomme 33cl	6,90

APÉRITIFS

Kir Chardonnay 12cl	5,80
Kir royal au Champagne Philipponnat 12cl	15,00
Prosecco	12cl 6,00 / 25cl 12,50
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 14,50 / piscine 25cl 30,00 / bouteille 90

Deutz Brut Rosé	99
Philipponnat Grand Blanc 2014	120
Philipponnat Blanc de Noirs 2018	120
Deutz Blanc de Blancs 2017	150
Ruinart Brut Blanc De Blancs	170
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

TOO SOON

Gin Mc Malden, jus de citron vert, sucre de canne, Cynar

10,90

BELLINI FRAMBOISE

Chambord (liqueur de framboises), champagne, framboises fraîches

16,90

NEGRONI

Gin Mc Malden, Campari, Martini rouge

10,90

MOSCOW, LONDON, JAMAICAN, ITALIAN OU IRISH MULE

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

12,90

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, expresso, sucre de canne

12,90

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, sucre

10,90

BASIL SMASH

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

10,90

RUBIS JAX

Porto rouge, rhum blanc, jus de citron vert, jus d'orange

10,90

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

14,90

HUGO

Liqueur de sureau, prosecco, rondelle de citron vert et menthe fraîche

12,90

VESPER MARTINI (75)007

Vodka, Gin Mc Malden, Lillet blanc, jus de citron vert
10,90

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert
10,90

GOLDEN SOUR

Bourbon, crème de pêche, jus de citron vert, jus de pomme
12,90

SPRING KISS

Lillet blanc, crème de pêche, tonic, basilic frais
12,90

LADY CAMPANELLA

Vodka, crème de framboise, sirop de miel, jus de citron vert
10,90

SPRITZ

Apérol ou Campari et prosecco uniquement !
12,90

THE REAL GIN TONIC

Gin Mc Malden, tonic, concombre, thym, grains de poivre
12,90

NUIT ROUGE

Vodka, crème de framboise, jus de pomme, jus de citron vert
10,90

CAÏPIRINHA ou CAÏPIROSKA

Cachaça ou vodka, citron vert, sucre de canne
10,90

FRENCH MARTINI

Chambord (liqueur de framboises), vodka, jus d'ananas, framboises fraîches
12,90

Cocktails sans alcool 9,90

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 en gelée au jambon, salade	9,90
Petit pâté de la maison Mas Le Rouget Cantal, à partager (ou pas)	9,90
Melon et jambon de Parme	13,90
Avocat crevettes, sauce cocktail maison	13,90
Sucriner, tomates colorées, burratina des Pouilles, crème balsamique	12,90
Soupe à l'oignon gratinée	12,90
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche	13,90
Escargots de Bourgogne (x6)	15,00
Os à moëlle (x2) en gouttière juste gratinés, pain toasté	16,90
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé	18,00
Foie gras maison et confiture d'oignons rouges	22,00

SALADES

César au poulet crispy	18,90
Salade romaine, tomates cerises rôties, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Thaï	20,90
Vermicelles de riz, carottes, soja, chou, gingembre, crevettes, citronnelle, éclats de cacahuètes, épices saté	
Niçoise au thon snacké minute	22,20
Salade romaine, haricots verts, œuf bio dur, anchois, poivrons confits, olives noires, pommes de terre, oignons rouges et tomates cerises	
Estivale	21,90
Melon, jambon de parme, roquette, burratina des Pouilles, tomates multicolores	
Poke Bowl Thon	20,90
Quinoa rouge, dés de Thon, avocat, mangue, fèves, graines de courge, tomates, pousses d'épinard, grenade et sésame noir, coriandre et sauce Tao	

À PARTAGER



Belle planche de Charcuteries

de nos régions «Mas Le Rouget Cantal»

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

Gnocchi poêlés ou sauce tomate

ou Linguine sauce tomate

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	19,50
Nouilles sautées (carottes, soja, choux chinois, poivrons), sauce Tao, huile de sésame et éclats de cacahuètes	
Confit de canard IGP Maison	24,90
Pommes sautées et salade	
Magret de canard IGP rôti	25,90
Sauce aux griottes, purée de patates douces	
Boeuf Bourguignon	22,90
Pommes vapeur	
Carpaccio de bœuf	19,90
Roquette, copeaux de Parmesan, tomates confites, câpres, sauce pesto maison et frites maison	
Tartare de bœuf Charolais au couteau	21,90
Cru ou aller/retour, salade, frites maison	
Tataki de bœuf	23,90
Riz basmati, salade thaï et sauce Tao	
Pavé de rumsteck	26,90
Sauce au poivre mignonette, salade et frites maison	
Noix d'entrecôte d'Argentine (env.350g)	37,90
Béarnaise maison, pommes sautées, salade	

Supplément garniture :

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

POISSONS

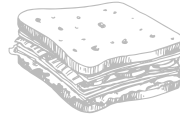
Tataki de thon	26,90
Riz basmati, salade thaï	
Filet de daurade snacké	24,10
Fenouil braisé, beurre blanc	
Fish and chips	19,10
Sauce tartare Maison	
Crevettes poêlées	25,90
Riz vénéré et beurre blanc	

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

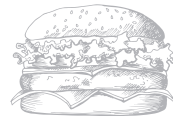
BURGERS XL

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

CHEESE BACON 21,10 / XXL 28

BACON BURGER AU GORGONZOLA 22,60

POULET CRISPY BACON 21,10



VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes	17,90
Coulis de tomate, fromage rapé et salade mêlée	
Ravioles du Dauphiné, crème émulsionnée au persil et Parmesan	20,10
Gnocchi poêlés all'arrabiata	17,90
Roquette, tomates confites et copeaux de Parmesan	
Nouilles chinoises sautées aux légumes et sauce soja	17,90
Carottes, choux chinois, poivrons, soja, gingembre, citronnelle, coriandre	
Buddha Bowl	18,90
Quinoa rouge, mangue, fèves, avocat, concombre, tomates, graines de courge, pousses d'épinard, grenade et sésame noir	

PÂTES

Ravioles du Dauphiné, crème émulsionnée au persil et Parmesan	20,10
Gnocchi poêlés	19,90
Sauce Gorgonzola, jambon de parme, roquette, éclats de noisette	
Linguine à la sauce tomate	20,90
Burratina des Pouilles, jambon de Parme, tomates confites, roquette, copeaux de Parmesan et pesto maison	

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)	
Crêpes au nutella (x2)	7,50
Crêpes Suzette (x2)	9,90
Crème brûlée à la vanille	9,90
Tarte Tatin, crème épaisse	10,90
glace vanille Maison Pédone (+2€)	
Pruneaux à l'armagnac (x4)	7,50
Assiette de fruits rouges	9,90
Chocolat ou Café Liégeois	10,90
Café bio ou Thé gourmand	9,90

GLACES & SORBETS
ARTISANAUX PEDONE
Maître glacier depuis 1959



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

Îles flottante	10,90
pralines roses et crème anglaise maison	
Fontainebleau et fruits rouges	10,90
Moelleux au chocolat	10,90
boule de glace vanille Pédone	
Coupe Bourguignonne	10,90
sorbet cassis Maison Pédone, crème de cassis et chantilly maison	

NOTRE CAVE

VINS AU VERRE



	12cl	25cl	50cl	75cl
Rouge				
Saint-Amour Château de Belleverne «La Madone»	6,10	12,70	25,40	38,00
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	5,60	11,70	23,40	35,00
Blanc				
Pouilly-Fumé Domaine Blondelet Fargeau	6,40	13,40	26,70	40,00
Chablis Domaine des Chaumes	6,80	14,00	28,00	42,00
Sancerre Domaine Doudeau-Léger	6,10	12,70	25,40	38,00
Chardonnay IGP Cévennes P. Chabrier	5,30	11,00	22,00	33,00
Côtes de Bergerac Oé Bio - B Corp (Moëlleux)	5,30	11,00	22,00	33,00
Rosé				
Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	5,30	11,00	22,00	33,00
Côtes de Provence Château Gassier	5,80	12,00	24,00	36,00
Côtes de Provence Château Réal d'Or	6,30	13,00	26,00	39,00

NOS BOUTEILLES

Certains millésimes peuvent changer

• Rouge Bourgogne	<i>75cl</i>
Hautes Côtes de Nuits « L'Âge Mûre » Domaine Bonnardot, 2021	58
Maranges "Vieilles Vignes" Domaine Charleux, 2020	58
Mercrey Domaine Laurent et Romain Pillot, 2020	63
Santenay 1 ^{er} Cru "Clos Rousseau" Domaine Charleux, 2022	65
Marsannay "Es Chezots" Domaine Bart, 2018	69
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru « Les Fichots » Domaine Aurélie Berthod, 2020	85
Mercrey 1 ^{er} Cru "Les Veleys" Domaine François Raquillet, 2021	86
Morey Saint-Denis Domaine Albert Bichot, 2018	97
Fixin Domaine Michel Noellat et Fils, 2021	97
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Perrières » Domaine François Legros, 2017	101

Beaune 1 ^{er} Cru « Les Cent Vignes » Domaine Xavier Monnot, 2021	108
Morey Saint-Denis Domaine Amiot-Servelle, 2020/2021	111
Chambolle-Musigny Domaine La Pousse d'or, 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
Vosne-Romanée Domaine Bony Gachot, 2021	143
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru « Cuvée Jules » Domaine Virgile Lignier, 2014	152
Gevrey-Chambertin « Mes Favorites » Vieilles Vignes Domaine Alain Burguet, 2020 Magnum (15ocl)	216
Clos de La Commaraine Monopole 1 ^{er} Cru « Parcelaire de Saulx », 2020	299

• **Rouge Côtes-du-Rhône** 75 cl

Crozes-Hermitage « Les Jalets » Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2021	53
Saint-Joseph « Les Alexandrins » Famille Perrin 2022	62
Châteauneuf-du-Pape « Les Sinards » Famille Perrin, 2021	69
Cornas « Temenos » Domaine Chapoutier, 2022	81
Saint-Joseph « Terre d'Encre » Domaine Georges Vernay 2022	87
Côte-Rôtie « La Germiné » Domaine Duclaux, 2020	89
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
Scamandre Domaine Scamandre, 2016	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, 2020	57
Château Le Puy « Emilien », 2021	63
Fleur de Pedesclaux 2 nd Vin du Château Pedesclaux Pauillac, 2022	65
Closerie Saint-Roc, 2019	69
Les Fiefs de Lagrange 2 nd 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 Calon Ségur 3 ^{ème} Grand Cru Classé Saint-Estèphe, 2000	187
Château Lynch-Bages 5 ^{ème} Grand Cru Classé Pauillac, 2006	203
Château L'Evangile Pomerol, 2006	203

• Blanc Alsace	75 cl
Gewurztraminer « Grand Cru Grains Nobles », Domaine Dirlert, 2009 (Moelleux)	75

• Blanc Bourgogne	75 cl
Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » Domaine Pascal Renaud, 2019	57
Montagny Domaine Aline Beauné, 2021	63
Saint-Véran « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2022/2023	72
Saint-Romain Domaine Alain Gras, 2022	76
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
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	75 cl
Pouilly-Fumé « Silex » Domaine Dagueneau, 2018	167

• Blanc Côtes-du-Rhône	75 cl
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	75 cl
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



DIGESTIFS

WHISKIES 4 cl

Nikka Blended Japanese Whisky, Japon	12,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, USA	9,00
Maker's Mark Bourbon, USA	9,50
J&B Rare Blended Scotch Whisky, Ecosse	8,00
Chivas Regal Ecosse, Blended Scotch Whisky (12 ans)	8,00
Monkey Shoulder, Blended Malt, Ecosse	9,00
Talisker Single Malt Scotch Whisky	12,00
Hepburn's Choice Auchroisk Single Malt Scotch Whisky (9 ans)	14,00
Springbank Single Malt Scotch Whisky (10 ans)	16,00
Cadenhead « Small Batch » Single Grain Scotch Whisky (28 ans)	22,00
Jameson Irish Whiskey Irlande	8,00
Jaak Hepp Blended Whisky Français	8,00
Johnny Hepp Single Malt Whisky Français	9,00
Tharcis Hepp Sherry Cask Single Malt Whisky français	10,00

RHUM 4 cl

Havana 3 Ans	8,50
Vieux Clément VSOP	10,00
Matusalem 15 Ans	12,50
Rhum Péruvien Ron Millonario XO Reserva Especial	25,00

ALCOOLS BLANCS 4 cl

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

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 Lacquy 2005	19,00
Bas-Armagnac Gelas 25 ans (1999)	19,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1982	22,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1981	24,00
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1975	29,00
Calvados Coquerel VS 9,00 / XO 15,00	
Calvados Roger Groult Vénérable	15,00
Calvados Roger Groult Doyen d'Age	25,00
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 Ch. de Laubade	8,00
Vieille Prune de Souillac	9,50
Poire Williams Maison Brana Merci François et Yolaine	18,00
Poire, Mirabelle Maison Miclo	9,50
Liqueur de Poire « La Bonne Poire »	9,00