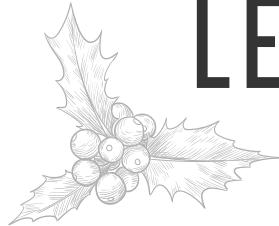


# LE CAMPANELLA

CAFE · BAR · BRASSERIE  
PARIS



AU REVOIR 2025... ET BONJOUR 2026

## 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 Nectar abricot, Ananas, Tomate, Pomme cox's	6,90€
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	

## BOISSONS CHAUDES



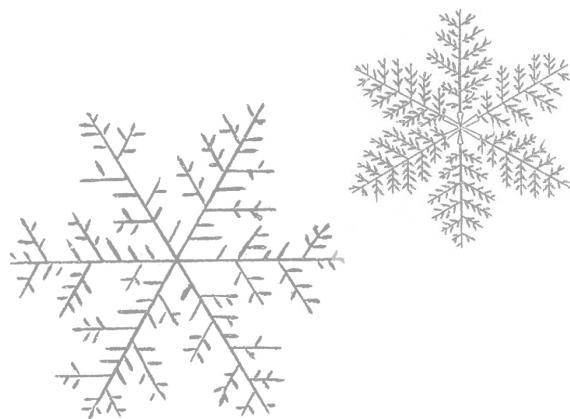
Expresso (Massaya bio), Déca	3,20
Café noisette, Café allongé	3,40
Café double	6,00
Café crème (lait d'avoine +1€)	6,00
Chocolat chaud	6,00
Cappuccino, Décappuccino (lait d'avoine +1€)	7,00
Café ou Chocolat Viennais	7,00
Thés Comptoirs Richard	6,00
Noirs: Grand Earl grey, Fruits rouges, Gold breakfast	
verts: Sencha, à la menthe, au jasmin	
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

## BIÈRES & APÉRITIFS



BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	BIÈRES BOUTEILLE	
Kronenbourg	5,00€	9,50€	Desperados 33cl .....	7,50€
Carlsberg	6,00€	11,50€	Bière sans alcool 25cl .....	7,00€
Grimbergen	7,00€	13,50€	IPA La Brasserie Fondamentale 33cl .....	7,50€
Demory IPA	7,00€	13,50€	La Parisienne Blanche 33cl .....	7,50 €
Panaché, Monaco	5,70€	10,90€	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** Réserve Perpétuelle Non Dosé coupe 12cl 14,50€ / piscine 25cl 30€ / bouteille 90€

<b>Deutz</b> Brut Rosé .....	99€
<b>Philipponnat</b> Grand Blanc 2016 .....	120€
<b>Philipponnat</b> Blanc de Noirs 2018 .....	120€
<b>Philipponnat</b> Blanc de Blancs 2018 .....	120€
<b>Ruinart</b> Brut Blanc De Blancs .....	170€
<b>Deutz</b> « Amour de Deutz » Rosé 2013 .....	210€
<b>Dom Ruinart</b> Rosé 2009 .....	250€
<b>Dom Ruinart</b> Blanc de Blancs 2010 .....	250€
<b>Philipponnat</b> Clos Des Goisses Juste Rosé Brut, 2005 .....	280€
<b>Philipponnat</b> Clos Des Goisses Juste Rosé Extra-Brut, 2007 .....	280€
<b>Louis Roederer</b> Cristal Rosé 2004 .....	510€

15 MARS : ÉLECTIONS MUNICIPALES EN FRANCE ( 1ER TOUR ).  
LE 1ER JANVIER 2026 : LA BULGARIE REJOINT LA ZONE EURO.



## COCKTAILS

Entre 4 et 6 cl d'alcool



### MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne,  
eau gazeuse  
14,90€

### TOO SOON

Gin Mc Malden, jus de citron vert, sucre de canne, Cynar  
12,90

### BELLINI FRAMBOISE

Chambord, champagne, framboises fraîches  
16,90€

### NEGRONI

Gin Mc Malden, Campari, Martini rouge  
12,90€

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

Vodka, Gin, Rhum, Amaretto ou Whisky,  
jus de citron vert, ginger beer  
14,90€

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, expresso, sucre de canne  
14,90€

### OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, sucre  
12,90€

### BASIL SMASH

Gin Mc Malden, jus de citron vert, basilic frais,  
sucre de canne  
12,90€

### ROYAL MADELEINE

Cognac, Amaretto, Cointreau, jus d'ananas,  
sirop de vanille, jus de citron vert, prosecco  
14,90€

### 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  
15,90€

### HUGO

Liqueur de sureau, prosecco, citron vert  
et menthe fraîche  
14,90€

### VESPER MARTINI (75)007

Vodka, Gin Mc Malden, Lillet blanc, jus de citron vert  
12,90€

### COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert  
12,90€

### GOLDEN SOUR

Bourbon, crème de pêche,  
jus de citron vert, jus de pomme  
14,90€

### MOONLIGHT

Vodka, Bailey's, liqueur de café, lait  
12,90€

### LADY CAMPANELLA

Vodka, crème de framboise, sirop de miel, jus de citron vert  
12,90€

### SPRITZ

Apérol ou Campari et prosecco uniquement !  
14,90€

### THE REAL GIN TONIC

Gin Mc Malden, tonic, concombre, thym, baies roses  
14,90€

### BALADE NOCTURNE

Gin Mc Malden, Lillet blanc, Cointreau, crème de mûre, jus de  
cranberry  
14,90€

### TROPICAL SWING

Rhum ambré, jus d'orange, sirop de vanille, Angostura  
12,90€

### FRENCH MARTINI

Chambord, vodka, jus d'ananas, framboises fraîches  
14,90€

### BLOOM SPRITZ

Gin Mc Malden, liqueur de sureau, liqueur de passion, jus de  
citron vert, jus de pomme  
14,90€

### 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

#### BERRY GLOW

Jus de cranberry, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de  
vanille, sirop de pêche

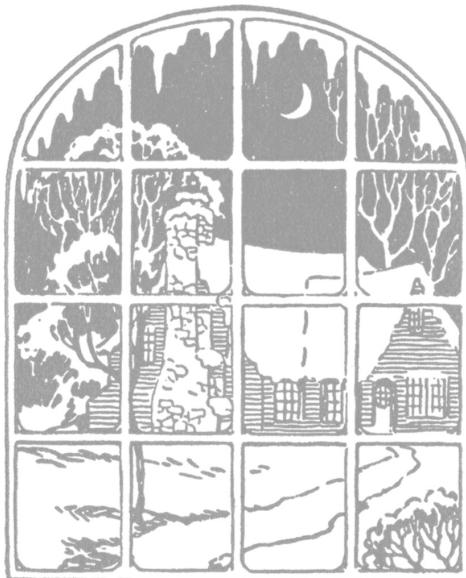
## ENTRÉES

Velouté de champignons (avec foie gras +4€)	9,00€
Petit pâté de la maison Mas Le Rouget Cantal, à partager (ou pas)	9,90€
Soupe à l'oignon gratinée	14,00€
Camembert rôti au thym et au miel, salade mêlée	14,90€
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche	15,00€
Escargots de Bourgogne (x6)	17,00€
Os à moelle (x2) en gouttière juste gratinés, pain toasté Poujauran	19,90€
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillée	21,00€
Saumon fumé, crème d'aneth et toasts de pain Poujauran	22,00€
Foie gras maison toasts de pain Poujauran et confiture d'oignons rouges	25,00€



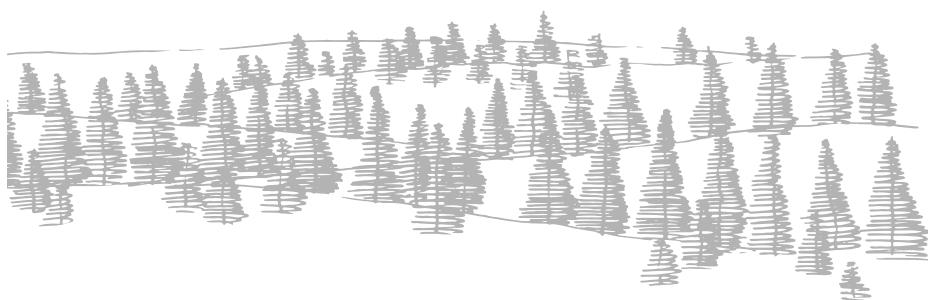
Huîtres SPÉCIALES UTAH BEACH #4  
de chez notre ami Patrick Liron selon arrivage

x6: 18€ / x9: 27€ / xl2: 36€



## SALADES

César au poulet crispy	21,90€
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Florida	24,90€
Salmon fumé, salade mêlée, céleri, orange, pamplemousse	
Cobb	22,90€
Salade romaine, blanc de poulet, tomates cerises, oeuf bio dur, avocat, Bleu d'Auvergne, bacon grillé	
Campagnarde	23,90€
Salade romaine, pomme de terre, reblochon sur toasts de pain Poujauran, oignons, tomates cerises et bacon grillé	



POURQUOI 2026 EST LA MEILLEURE ANNÉE POUR OBSERVER  
LES AURORES BORÉALES ? CE QUI REND 2026 UNIQUE, C'EST L'ARRIVÉE DU  
« MAXIMUM SOLAIRE », UNE PÉRIODE OÙ L'ACTIVITÉ SOLAIRE ATTEINT SON APOGÉE.  
CELA SIGNIFIE QUE LES AURORES BORÉALES SERONT PLUS FRÉQUENTES  
ET PLUS SPECTACULAIRES QUE JAMAIS.

## PÂTES

Gnocchi à la carbonara façon Campanella	22,90€
Linguine aux 2 saumons, sauce à l'aneth maison	25,90€
Coquillettes de Mamie	20,90€
Crème de truffe, jambon et Parmesan	

## Planche de Charcuteries

25

de nos régions «Mas Le Rouget Cantal»



## 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 23,00€

BACON BURGER AU REBLOCHON AOP  
25,00€

POULET CRISPY BACON 23,00€



## VIANDES

Suprême de poulet jaune . . . . .	23,50€
Crème de champignons, linguine	
Confit de canard IGP Maison . . . . .	29,90€
Pommes sautées et salade	
Magret de canard IGP rôti . . . . .	29,90€
Sauce à l'orange confite, purée de carottes au cumin	
Blanquette de veau à l'ancienne . . . . .	29,90€
Riz basmati	
Tartiflette au Reblochon AOP . . . . .	28,90€
Salade	
Saucisse au couteau . . . . .	28,90€
De la Maison Mas Le Rouget Cantal, aligot de l'Aubrac	
Belle côte de cochon rôtie . . . . .	30,90€
Jus au miel et purée maison	
Tartare de bœuf Charolais au couteau	23,90€
Cru ou aller/retour, salade, frites maison ou aligot (+3€)	
Bœuf Bourguignon . . . . .	26,00€
Pommes vapeur	
Pavé de rumsteck flambé . . . . .	29,90€
Sauce au poivre mignonette, salade et frites maison ou aligot (+3€)	
Noix d'entrecôte d'Argentine . . . . .	39,90€
Béarnaise maison, pommes sautées, salade ou aligot (+3€)	
<b>Supplément garniture :</b>	
Frites, pommes sautées, épinards, aligot 5,00€	
Riz, Salade mêlée, linguine 4,00€	

## POISSONS

Fish and chips . . . . .	23,10€
Sauce tartare maison	
Pavé de saumon rôti . . . . .	27,10€
Crème de tomates confites et embeurrée de choux	
Haddock au beurre blanc . . . . .	29,90€
Œuf poché et tombée d'épinards frais	

## MENU MOINS

**DE 1m 40** 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 . . . . .	19,90€
Coulis de tomate, fromage rapé et salade mêlée	
Gnocchi poêlés . . . . .	20,90€
Sauce pesto ail basilic maison, copeaux de Parmesan, roquette et tomates confites	
Buddha Bowl . . . . .	19,50€
Lentilles, riz, jeunes pousses d'épinard, orange, avocat, sésame, graines de courge, tomates cerises et grenade	



## FROMAGES & DESSERTS

(vraiment maison !)

Assiette de 2 fromages . . . . .	12,00€
Sélection du moment	
Cheesecake designed in New York Made in Paris . . . . .	12,00€
(avec des zestes de citron vert)	
Crêpes au nutella (x2) . . . . .	10,90€
Crêpes Suzette (x2) . . . . .	12,00€
Crème brûlée à la vanille . . . . .	12,00€
Tarte Tatin, crème épaisse . . . . .	12,90€
ou glace vanille Maison Pédone (+2€)	
Pruneaux à l'armagnac (x4) . . . . .	10,90€
Chocolat ou Café Liégeois . . . . .	12,90€
Café bio ou Thé gourmand . . . . .	12,00€
Brioche perdue . . . . .	12,90€
caramel au beurre salé maison et boule de glace vanille de la Maison Pédone	
Mousse au chocolat du Chef . . . . .	12,00€
Riz au lait d'Emilie . . . . .	12,90€
caramel au beurre salé et cacahuètes caramélisées	
Profiteroles au chocolat . . . . .	12,90€
boules de glace vanille de la Maison Pédone	
Affogato . . . . .	10,90€
boule de glace vanille et Expresso	

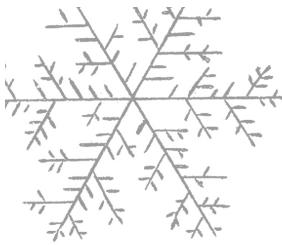
## GLACES & SORBETS ARTISANAUX PEDONE

Maître glacier depuis 1959

### 2 BOULES 12,00

Chocolat, vanille, café, pistache,  
noisette du Piémont, citron, mangue





## NOTRE CAVE

### VINS AU VERRE



#### Rouge

		12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<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	

#### Blanc

		12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<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 Cévennes P. Chabrier</b>	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	

#### Rosé

		12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<b>Méditerranée</b> La Demoiselle sans Gêne	5,80	12,10	24,20	36,00	

### NOS BOUTEILLES 75 cl

Certains millésimes peuvent changer

• <b>Rouge</b> Bourgogne	75 cl	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> « Chaupin » Domaine de La Janasse, 2018	107€
<b>Hautes Côtes de Nuits</b> « L'Âge Mûre » Domaine Bonnardot, 2021	58€	<b>Hermitage</b> « La Maison Bleue » Paul Jaboulet Ainé, 2017	135€
<b>Mercurey</b> Domaine Laurent et Romain Pillot, 2022	63€	• <b>Rouge</b> Sud de la France	75 cl
<b>Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Clos Rousseau »</b> Domaine Charleux, 2022	65€	<b>Pezenas</b> « Sonatina » Domaine Sainte Cécile du Parc, 2019	44€
<b>Monthélie « Miss Armande »</b> Domaine Monthélie-Douhairet-Porcheret, 2022	66€	<b>Scamandre</b> Domaine Scamandre, 2016	54€
<b>Marsannay « Es Chezots »</b> Domaine Bart, 2018	69€	<b>Côtes du Roussillon</b> « La Roque » Domaine Gauby, 2012	89€
<b>Rully 1<sup>er</sup> Cru « La Fosse »</b> Domaine Jean-Baptiste Ponsot, 2021	73€	<b>Baux de Provence</b> « Améthyste » Dominique Hauvette, 2019	96€
<b>Ladoix « Les Buis »</b> Domaine Michel Mallard, 2020	74€	<b>Côtes du Roussillon</b> « La Grande Cuvée » Domaine La Différence, 2009	115€
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru « Clos Roussots »</b> Domaine Charleux, 2021	75€	<b>Côtes Catalanes</b> « Muntada » Domaine Gauby, 2014	115€
<b>Saint-Romain</b> Domaine Florence Cholet, 2023	78€	• <b>Rouge</b> Bordeaux	75 cl
<b>Auxey-Duresses</b> Domaine Florence Cholet, 2023	80€	<b>Allées de Cantemerle</b> 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Cantemerle Haut Médoc, 2020	57€
<b>Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru « Les Fichots »</b> Dom. Aurélie Berthod, 2020	85€	<b>Château Le Puy « Emilien », 2021</b>	63€
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Les Veleys »</b> Domaine François Raquillet, 2021	86€	<b>Fleur de Pedesclaux</b> 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Pedesclaux Pauillac, 2022	65€
<b>Fixin</b> Domaine Michel Noellat et Fils, 2021	97€	<b>Closerie Saint-Roc, 2019</b>	69€
<b>Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les Perrières »</b> Dom. François Legros, 2017	101€	<b>Les Fiefs de Lagrange</b> 2 <sup>nd</sup> Vin du Château Lagrange Saint Julien, 2018	73€
<b>Morey Saint-Denis</b> Domaine Amiot-Serville, 2020/2021	111€	<b>Château Chasse Spleen</b> Moulis, 2017	79€
<b>Chambolle-Musigny</b> Domaine La Pousse d'or, 2017	126€	<b>Château Le Puy, « Barthélémy », 2020</b>	160€
<b>Pommard 1<sup>er</sup> Cru « Clos de la Pouture » Monopole</b> Dom. Armand Heitz, 2019	138€	<b>Château Le Pommier</b> Pomerol, 2006	203€
<b>Vosne-Romanée</b> Domaine Bony Gachot, 2021	143€	• <b>Blanc</b> Alsace	75 cl
<b>Gevrey-Chambertin</b> « Mes Favorites » Vieilles Vignes	216€	<b>Gewurztraminer</b> « Grand Cru Grains Nobles »	75€
Domaine Alain Burguet, 2020 Magnum (150cl)		Domaine Dirler, 2009 (Moelleux)	
<b>Clos de La Commaraine Monopole 1<sup>er</sup> Cru</b> « Parcellaire de Saulx », 2020	299€	• <b>Blanc</b> Bourgogne	75 cl
• <b>Rouge</b> Côtes-du-Rhône	75 cl	<b>Viré-Clessé « Tradition »</b> Domaine Franck Michel, 2023	53€
<b>Crozes-Hermitage</b> « Les Jalets » Domaine Paul Jaboulet Ainé, 2021	53€	<b>Montagny</b> Domaine Aline Beauné, 2021	63€
<b>Saint-Joseph</b> « Les Alexandrins » Famille Perrin 2022	62€	<b>Santenay</b> Domaine Charleux, 2022	63€
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> « Les Sinards » Famille Perrin, 2022	69€	<b>Saint-Véran</b> « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2022/2023	72€
<b>Cornas</b> « Temenos » Domaine Chapoutier, 2022	81€	<b>Saint-Romain</b> Domaine Alain Gras, 2022	76€
<b>Saint-Joseph</b> « Terre d'Encre » Domaine Georges Vernay 2022	87€		
<b>Côte-Rôtie</b> « La Chana » Domaine Duclaux, 2023	94€		
<b>Côte-Rôtie</b> « La Sérine » Domaine Ogier, 2023	101€		

<b>Saint-Aubin</b> « Compendium » Domaine Joseph Colin, 2020 . . . . .	88€	<b>Viognier</b> « La Combe Pilate » IGP Domaine Chapoutier, 2023 . . . . .	39€
<b>Meursault</b> « Les Rougeots » Domaine Potinet-Ampeau, 2018 . . . . .	119€	<b>Saint-Joseph</b> « Les Alexandrins » Famille Perrin, 2023 . . . . .	49€
<b>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> « Abbaye de Morgeot » Domaine David Moret, 2020 . . . . .	146€	<b>Condrieu</b> « Les Caillets » Domaine Duclaux, 2022 . . . . .	78€
<b>Puligny-Montrachet</b> Domaine Potinet-Ampeau, 2015 . . . . .	149€	<b>Châteauneuf-Du-Pape</b> « Château de Beaucastel » Vieilles Vignes Famille Perrin, 2014 . . . . .	140€
 • <b>Blanc</b> Vallée de la Loire	 75cl	 <b>Blanc</b> Sud de la France	 75cl
<b>Pouilly-Fumé</b> « Silex » Domaine Dagueneau, 2018 . . . . .	167€	<b>Pays De Caux</b> « Notes Pures » Domaine Sainte Cécile du Parc, 2020 . . . . .	41€
 • <b>Blanc</b> Côtes-du-Rhône	 75cl	<b>Scamandre</b> « Grande Réserve » Domaine Scamandre, 2022 . . . . .	72€
		<b>Côtes du Roussillon</b> « Coume Gineste » Domaine Gauby, 2014 . . . . .	115€



LE 17 FÉVRIER 2026 : UNE ÉCLIPSE ANNULAIRE SERA VISIBLE DANS L'ANTARCTIQUE ET L'OcéAN INDIEN :  
LE SOLEIL, LA LUNE ET LA TERRE SERONT TOTALEMENT ALIGNÉS PENDANT DEUX MINUTES.

## ALCOOLS

### WHISKIES 4cl

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	14,00€
Single Malt Scotch Whisky (9 ans)	
Springbank Single Malt Scotch Whisky (10 ans)	16,00€
Cadenhead « Small Batch »	22,00€
Single Grain Scotch Whisky (28 ans)	
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	10,00€
Single Malt Whisky français	

### RHUM 4cl

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

### ALCOOLS BLANCS 4cl

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€

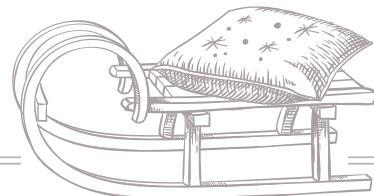
## DIGESTIFS

### DIGESTIFS 4cl

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

### 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 1975	29,00€
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1981	24,00€
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1982	22,00€
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1992	17,00€
Bas-Armagnac Gelas 25 ans (1999)	19,00€
Bas-Armagnac Ch. de Lacquy 2001	23,00€
Bas-Armagnac Ch. de Lacquy 2005	19,00€
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	18,00€
Merci François et Yolaine	
Poire, Mirabelle Maison Miclo	9,50€
Liqueur de Poire « La Bonne Poire »	9,00€





TOUTE L'ÉQUIPE DU CAMPANELLA VOUS SOUHAITE  
DE TRÈS BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE & LE MEILLEUR POUR 2026

 taguez nous  
@le\_campanella

18 avenue Bosquet 75007 Paris - 01 45 55 73 15

Prix nets en euros, service compris.