

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	6,90€
Nectar abricot, Ananas, Tomate, Pomme cox's	
Café frappé / Thé glacé	6,00€

LES VITAMINÉS (pressés minute!)

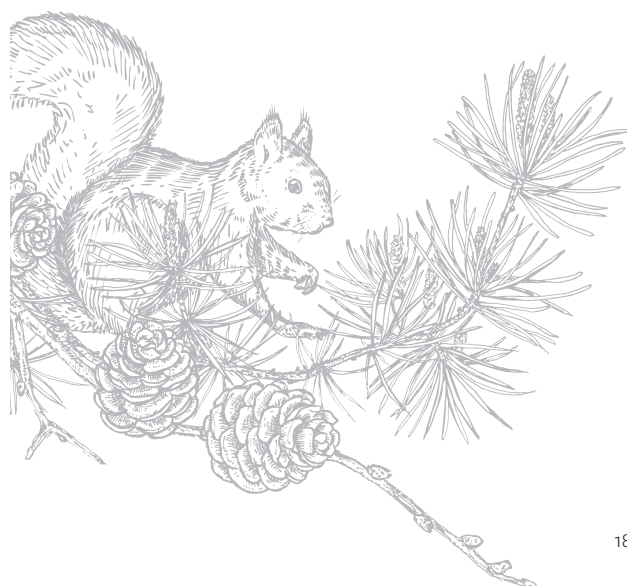
Orange ou citron pressé	6,00€
-------------------------------	-------

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

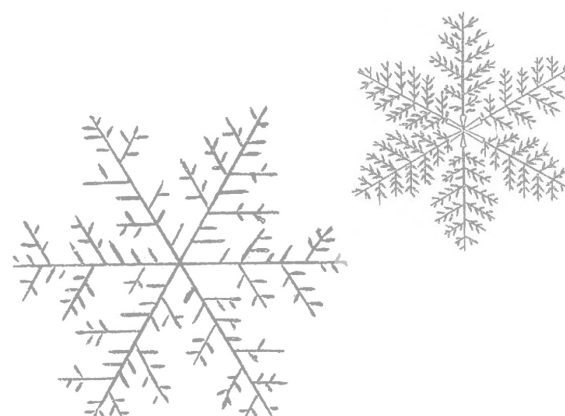
BOISSONS CHAUDES



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	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, 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€

Deutz Brut Rosé	99€
Philipponnat Grand Blanc 2016	120€
Philipponnat Blanc de Noirs 2018	120€
Philipponnat Blanc de Blancs 2018	120€
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	510€



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 SPIRIT

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 moëlle (x2) en gouttière juste gratinés, pain toasté Poujauran	19,90€
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé	21,00€
Saumon fumé, crème d'aneth et toasts de pain Poujauran	22,00€
Foie gras maison	25,00€
toasts de pain Poujauran et confiture d'oignons rouges	

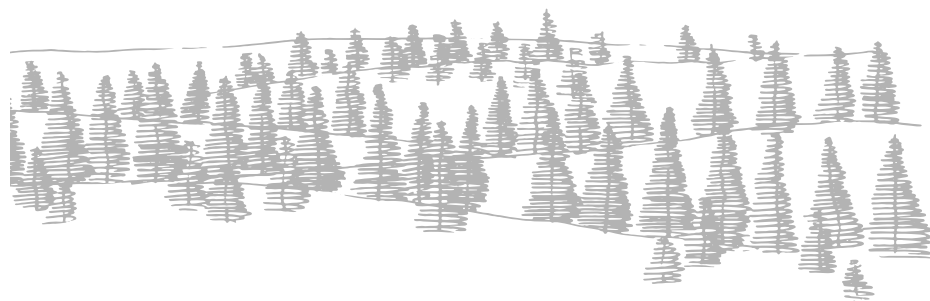


Huîtres SPÉCIALES UTAH BEACH #4
de chez notre ami Patrick Liron selon arrivage

x6: 18€ / x9: 27€ / x12: 36€

SALADES

César au poulet crispy	21,90€
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Florida	24,90€
Saumon 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 AURES 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 AURES 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

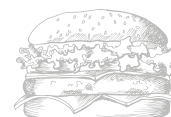
BURGERS XL

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

POISSONS

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

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€
Gnocchi poêlés Sauce pesto ail basilic maison, copeaux de Parmesan, roquette et tomates confites	20,90€
Buddha Bowl Lentilles, riz, jeunes pousses d'épinard, orange, avocat, sésame, graines de courge, tomates cerises et grenade	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€
Crêpes au nutella (x2)	10,90€
Crêpes Suzette (x2)	12,00€
Crème brûlée à la vanille	12,00€
Tarte Tatin, crème épaisse ou glace vanille Maison Pédone (+2€)	12,90€
Pruneaux à l'armagnac (x4)	10,90€
Chocolat ou Café Liégeois	12,90€
Café bio ou Thé gourmand	12,00€
Brioche perdue caramel au beurre salé maison et boule de glace vanille de la Maison Pédone	12,90€
Mousse au chocolat du Chef	12,00€
Riz au lait d'Emilie caramel au beurre salé et cacahuètes caramélisées	12,90€
Profiteroles au chocolat boules de glace vanille de la Maison Pédone	12,90€
Affogato boule de glace vanille et Espresso	10,90€

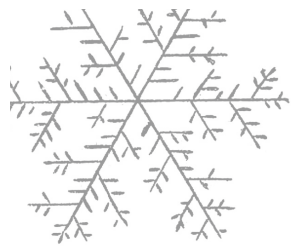
GLACES & SORBETS ARTISANAUX PEDONE

Maître glacier depuis 1959

2 BOULES 12,00





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





NOTRE CAVE

VINS AU VERRE

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

NOS BOUTEILLES 75cl

Certains millésimes peuvent changer

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

Saint-Aubin « Compendium » Domaine Joseph Colin, 2020	88€
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	75cl
Pouilly-Fumé « Silex » Domaine Dagueneau, 2018	167€
• Blanc Côtes-du-Rhône	75cl

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	75cl
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€



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 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 4cl

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 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€

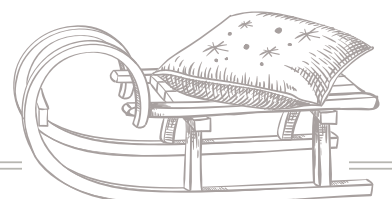
DIGESTIFS

DIGESTIFS 4cl

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

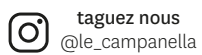
UN DERNIER GOÛT DE FRANCE 4cl

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.