

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 maison	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	5,00€	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

11,90€

TOO SOON

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

10,90

BELLINI FRAMBOISE

Chambord, 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€

ESPRESSO 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€

ROYAL MADELEINE

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

12,90€

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, 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€

MOONLIGHT

Vodka, Bailey's, liqueur de café, lait

11,90€

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, baies roses

12,90€

BALADE NOCTURNE

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

12,90€

TROPICAL SWING

Rhum ambré, jus d'orange, sirop de vanille, Angostura

10,90€

FRENCH MARTINI

Chambord, vodka, jus d'ananas, framboises fraîches

12,90€

BLOOM SPIRIT

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

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

BERRY GLOW

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

ENTRÉES

Oeufs bio durs, mayonnaise maison au raifort, salade	7,00€
Petit pâté de la maison Mas Le Rouget Cantal, à partager (ou pas)	9,90€
Soupe à l'oignon gratinée	13,00€
Salade frisée, lardons, croûtons et œuf poché	12,90€
Poireaux vinaigrette, dés de saucisse de Morteau IGP	12,90€
Camembert rôti au soja et miel, cerneaux de noix, salade mêlée	12,90€
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche	14,90€
Escargots de Bourgogne (x6)	16,00€
Os à moëlle (x2) en gouttière juste gratinés, pain toasté Poujauran	16,90€
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé	18,10€
Foie gras maison, toasts de pain Poujauran et confiture d'oignons rouges	22,00€

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



x6: 18€ / x9: 27€ / x12: 36€

SALADES

César au poulet crispy	19,90€
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Cobb	19,90€
Salade romaine, blanc de poulet, tomates cerises, oeuf bio dur, avocat, Bleu d'Auvergne, bacon grillé	
Verger	19,90€
Salade mêlée, poire, pomme, betterave rôtie, tomates cerises, grenade, Bleu d'Auvergne, cerneaux de noix, vinaigrette au sirop d'érable	

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 15,90€
et 12 ans max

PLAT AU CHOIX

Gnocchi poêlés

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

Poulet Fermier Jaune rôti	19,90€
à l'estragon et son jus, purée maison	
Confit de canard IGP Maison	24,90€
Pommes sautées et salade	
Magret de canard IGP rôti	25,90€
Poires rôties aux 4 épices, écrasé de pommes de terre et panais	
Echine de cochon confite	23,90€
Embeurrée de choux, jus corsé au romarin	
Agneau de 5 heures	25,90€
En parmentier de céleri, carottes glacées et son jus	
Saucisse au couteau	23,90€
De la Maison Mas Le Rouget Cantal, aligot de l'Aubrac	
Tartare de bœuf Charolais au couteau	22,90€
Cru ou aller/retour, salade, frites maison ou aligot (+3€)	
Bœuf Bourguignon	23,90€
Pommes vapeur	
Pavé de rumsteck flambé	26,90€
Sauce au poivre mignonette, salade et frites maison ou aligot (+3€)	
Noix d'entrecôte d'Argentine	38,90€
Béarnaise maison, pommes sautées, salade ou aligot (+3€)	

Supplément garniture :

Frites, pommes sautées, épinards, aligot 5,00€
Riz, Salade mêlée, linguine 4,00€

POISSONS

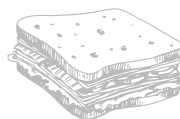
Fish and chips	19,10€
Sauce tartare maison	
Pavé de saumon rôti	24,10€
Sauce béarnaise maison, tombée d'épinards, pommes à l'anglaise	
Haddock au beurre blanc	29,90€
Œuf poché et tombée d'épinards frais	

SNACKING

11H30-17H

Croque-Monsieur

Pain brioché de la Boulangerie Julien,
béchamel maison,
jambon blanc supérieur,
salade mêlée et frites maison
16,90€



Croque-Madame

Et son œuf bio,
salade mêlée et frites maison
17,90€

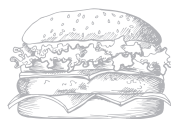
BURGERS XL

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

CHEESE BACON 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	
Curry aux légumes de saison, riz basmati	18,90€
Linguine ricotta citron	17,90€
Tombée d'épinards et Parmesan	
Gnocchis poêlés	18,90€
Sauce Gorgonzola, roquette et cerneaux de noix	

PÂTES

Gnocchi poêlés	20,90€
Sauce Gorgonzola, jambon de Parme, roquette, cerneaux de noix	
Linguine ricotta citron, tombée d'épinards, Parmesan et speck	19,90€
Coquillettes de Mamie	18,90€
Crème de truffe, jambon et Parmesan	

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€
ou glace vanille Maison Pédone (+2€)	
Pruneaux à l'armagnac (x4)	7,50€
Chocolat ou Café Liégeois	10,90€
Café bio ou Thé gourmand	9,90€
Poire Belle Hélène	11,90€
Crumble chocolat et boule de glace vanille Maison Pédone	

GLACES & SORBETS
ARTISANAUX PEDONE
Maître glacier depuis 1959

2 BOULES 9,90
Chocolat, vanille, café, pistache,
noisette du Piémont, citron, mangue



Mousse au chocolat du Chef	9,90€
Baba au Rhum	9,90€
chantilly maison	
Profiteroles au chocolat	10,90€
boules de glace vanille de la Maison Pédone	
Affogato	7,50€
boule de glace vanille et Espresso	

NOTRE CAVE

VINS AU VERRE



	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Rouge				
Saint-Amour Château de Belleverne «La Madone»	6,30€	13,00€	26,00€	39,00€
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€
New Côtes Catalanes IGP Mon P'tit Python, Dom. Olivier Python	6,60€	13,70€	27,40€	41,00€
Rosé				
Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	5,30€	11,00€	22,00€	33,00€
New PURE 32 Pétillant SANS ALCOOL	7,60€	-	-	47,00€
A partir de raisins de Muscat, sans sucre ajoutée ni conservateurs artificiels				

NOS BOUTEILLES

Certains millésimes peuvent changer

• Rouge Bourgogne	75 cl
Hautes Côtes de Nuits « L'Âge Mûre » Domaine Bonnardot, 2021	58€
Mercurey Domaine Laurent et Romain Pillot, 2022	63€
Santenay 1 ^{er} Cru "Clos Rousseau" Domaine Charleux, 2022	65€
Monthélie "Miss Armande" Domaine Monthélie-Douhairet-Porcheret, 2022	66€
Rully 1 ^{er} Cru "La Fosse" Domaine Jean-Baptiste Ponsot, 2021	73€
Ladoix "Les Buis" Domaine Michel Mallard, 2020	74€
Maranges 1 ^{er} Cru "Clos Roussots" Domaine Charleux, 2021	75€
Saint-Romain Domaine Florence Cholet, 2023	78€

	Auxey-Duresse Domaine Florence Cholet, 2023	80€
	Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru « Les Fichots » Domaine Aurélie Berthod, 2020	85€
	Fixin Domaine Michel Noellat et Fils, 2021	97€
	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Perrières » Domaine François Legros, 2017	101€
New	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€
	Pommard 1 ^{er} Cru "Clos de la Pouture" Monopole Domaine Armand Heitz, 2019	138€
	Vosne-Romanée Domaine Bony Gachot, 2021	143€
	Gevrey-Chambertin « Mes Favorites » Vieilles Vignes Domaine Alain Burguet, 2020 Magnum (15ocl)	216€
	Clos de La Commaraine Monopole 1 ^{er} Cru « Parcellaire de Saulx », 2020	299€
• Rouge Côtes-du-Rhône		75cl
	Crozes-Hermitage « Les Jalets » Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2023	53€
	Saint-Joseph « Les Alexandrins » Famille Perrin 2024	62€
	Châteauneuf-du-Pape « Les Sinards » Famille Perrin, 2022	69€
	Cornas « Temenos » Domaine Chapoutier, 2022	81€
	Saint-Joseph « Terre d'Encre » Domaine Georges Vernay 2022	87€
New	Côte-Rôtie « La Chana » Domaine Duclaux, 2023	94€
	Côte-Rôtie « La Sérine » Domaine Ogier, 2023	101€
	Châteauneuf-du-Pape « Chaupin » Domaine de La Janasse, 2018	107€
	Hermitage « La Maison Bleue » Paul Jaboulet Aîné, 2017	135€
• Rouge Sud de la France		75cl
	Pezenas « Sonatina » Domaine Sainte Cécile du Parc, 2019	44€
	Scamandre Domaine Scamandre, 2016	54€
	Baux de Provence « Améthyste » Dominique Hauvette, 2019	96€
New	Côtes du Roussillon « La Grande Cuvée » Domaine La Différence, 2009	115€
	Côtes Catalanes « Muntada » Domaine Gauby, 2014	115€
• Rouge Bordeaux		75cl
	Allées de Cantemerle 2 nd Vin du Château Cantemerle Haut Médoc, 2020	57€
	Château Le Puy « Emilien », 2021	63€
New	Saint-Emilion de Quintus 3 ^{ème} Vin du Château Quintus, 2021	68€
	Closerie Saint-Roc, 2019	69€
	Fleur de Pedesclaux 2 nd Vin du Château Pedesclaux Pauillac, 2022	73€
New	Aurore de Dauzac 2 nd Vin de Château Dauzac Margaux, 2022	75€

	Les Fiefs de Lagrange 2 nd Vin du Château Lagrange Saint Julien, 2018	81€
	Château Chasse Spleen Moulis, 2017	88€
	Château Le Puy, « Barthélémy », 2020	160€
New	Château Talbot Saint-Julien, 2015	183€
	Château L'Evangile Pomerol, 2006	203€

• **Blanc Alsace** 75 cl

	Gewurztraminer « Grand Cru Grains Nobles », Domaine Dirler, 2009 (Moelleux)	75€
--	---	-----

• **Blanc Bourgogne** 75 cl

New	Viré-Clessé "Tradition" Domaine Franck Michel, 2023	53€
	Santenay Domaine Charleux, 2022	63€
	Saint-Véran « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2022/2023	72€
	Saint-Romain Domaine Alain Gras, 2022	76€
	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€
New	Côtes Catalanes IGP « D18 » Domaine Olivier Python, 2023	95€
	Côtes du Roussillon « Coume Gineste » Domaine Gauby, 2014	115€

ALCOOLS



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

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 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 Merci François et Yolaine	18,00€
Poire, Mirabelle Maison Miclo	9,50€
Liqueur de Poire « La Bonne Poire »	9,00€