

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€	Café ou Chocolat Viennois 6,50€
Café noisette, Café allongé 3,00€	Thés Comptoirs Richard 5,50€
Café double 5,80€	Noirs: Grand Earl grey, Fruits rouges, Gold breakfast 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 Verveine, Tilleul, Camomille
Cappuccino, Décappuccino 6,50€ (lait d'avoine +1€)	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€
Colin « Castille Rosé » Brut 1^{er} Cru coupe 12cl 14,50€ / piscine 25cl 30€ / bouteille 90€

Philipponnat Blanc de Noirs 2018	120€
Philipponnat Blanc de Blancs 2019	130€
Ruinart Brut Blanc De Blancs	170€
Ayala « Le Blanc de Blancs A/19 » Extra-Brut	170€
Deutz « Amour de Deutz » Rosé 2013	210€
Dom Ruinart Rosé 2009	250€
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010	250€
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€

BELLINI FRAMBOISE

Chambord, champagne, framboises fraîches

16,90€

NEGRONI

Gin Mc Malden, Campari, Martini rosso

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€

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€

LADY CAMPANELLA

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

10,90€

ORIGINAL SPRITZ

Aperitivo et Prosecco uniquement !

12,90€

THE REAL GIN TONIC

Gin Mc Malden, tonic, concombre, thym, baies roses

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€

SOURS

Alcool au choix, jus de citron vert, sucre de canne et blanc d'oeuf

12,90€

CHEEKY PEACH

Vodka, crème de pêche, jus de citron vert,
jus d'ananas, angostura, menthe fraîche

11,90€

CHAMPS-ELYSÉES

Cognac, chartreuse verte, jus de citron vert, sucre de canne, angostura

12,90€

WHISKY SMASH

Bourbon, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert

10,90€

MAEVA SPIRIT

Amaretto, liqueur de sureau, gingembre, jus de citron, prosecco

11,90€

Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO 9,90€

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

BORA BORA 9,90€

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de grenadine

APPLE ICED TEA 9,90€

Jus de pomme, thé infusé glacé, citron vert, menthe fraîche

VIRGIN SPRITZ 11,90€

Martini Vibrante, Pure 32

ENTRÉES

Oufs 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€
Burratina des Pouilles, tomates colorées, roquette et pesto maison	13,90€
Melon et Jambon de Parme	14,90€
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€

SALADES

César au poulet crispy	19,90€
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de Parmesan, croûtons et sauce César	
Niçoise au thon snacké minute	22,90€
Salade romaine, haricots verts, œuf bio dur, anchois, poivrons confits olives noires, pommes de terre mitraille, oignons rouges et tomates colorées	
Italienne	21,90€
Melon, roquette, burratina des Pouilles, Jambon de Parme, salade mêlée, tomates multicolores	
Poke Bowl Thon	21,90€
Quinoa rouge, dés de thon, avocat, mangue, fèves, graines de courge, tomates cerises, pousses d'épinard, grenade et sésame noir, coriandre et sauce Tao	
Poulpette	24,90€
Salade mêlée, poulpe snacké, pommes de terre mitraille, tomates cerises, oignons rouges, câpres, vinaigrette au balsamique blanc	

À PARTAGER



Belle planche de Charcuteries

de nos régions «Mas Le Rouget Cantal»

24,10€

Belle planche de Fromages

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

25,10€

MENU MOINS

DE 1m 40 15,90€
et 12 ans max



PLAT AU CHOIX

Linguine à la sauce tomate
ou Poulet crispy, frites maison
ou Fish and Chips
ou Burger, frites maison

+ DESSERT AU CHOIX

Crêpe au Nutella
ou Boule de glace au choix

VIANDES

Poulet Fermier Jaune rôti	19,90€
Au thym et au citron, jus court, haricots verts	
Confit de canard IGP Maison	25,90€
Pommes sautées et salade	
Magret de canard IGP rôti	25,90€
Purée de betteraves et sauce cassis	
Carpaccio de bœuf	21,90€
Roquette, copeaux de Parmesan, tomates confites, câpres, sauce pesto maison et frites maison	
Belle escalope milanaise	28,90€
Linguine, sauce tomate et citron	
Tigre qui pleure	26,90€
Riz basmati, salade thaï, cacahuètes, coriandre et sauce Tao	
Tartare de bœuf Charolais au couteau	22,90€
Cru ou aller/retour, salade, frites maison	
Bœuf Bourguignon maison	23,90€
Pommes vapeur	
Pavé de rumsteck flambé	26,90€
Sauce au poivre mignonette, salade et frites maison	
Noix d'entrecôte d'Argentine	38,90€
Béarnaise maison, pommes sautées, salade	

Supplément garniture :

Frites, pommes sautées, haricots verts,
légumes grillés 5,00€
Riz, salade mêlée, linguine 4,00€

POISSONS

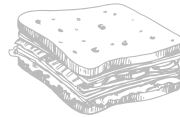
Fish and chips	19,10€
Sauce tartare maison	
Poulpe snacké	29,10€
Pommes de terre mitraille, légumes grillés, sauce vierge	
Tataki de thon	26,90€
Riz basmati et salade thaï	
Ceviche de daurade	26,90€
Lait coco, mangue, grenade, citron vert et frites maison	

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

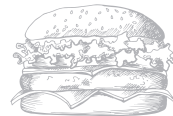
Et son œuf bio,
salade mêlée et frites maison
17,90€

BURGERS XL

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

CHEESE BACON BURGER 22,60€ / XXL 28€

POULET CRISPY BACON 21,10€



VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes	18,90€
Coulis de tomate, fromage râpé et salade mêlée	
Curry aux légumes de saison, riz basmati	18,90€
Linguine ricotta citron Tombée d'épinards et Parmesan	18,90€
Buddha Bowl	18,90€
Quinoa rouge, avocat, mangue, fèves, concombre, graines de courge, tomates cerises, pousses d'épinard, grenade et sésame noir, coriandre et sauce Tao	

PÂTES

Linguine à la sauce tomate	21,90€
Burratina des Pouilles, Jambon de Parme, tomates confites, roquette, copeaux de Parmesan et pesto maison	
Linguine ricotta citron Tombée d'épinards, Parmesan et Jambon de Parme	19,90€

FROMAGES & DESSERTS

(vraiment maison !)

Assiette de 2 fromages	9,90€
Sélection du moment	
Cheesecake designed in New York	12,00€
Made in Paris (avec des zestes de citron vert)	
Crêpes au nutella (x2)	8,00€
Crêpes Suzette (x2)	9,90€
Crème brûlée à la vanille	9,90€
Tarte Tatin, crème d'Isigny	12,00€
ou glace vanille Maison Pédone (+2€)	
Pruneaux à l'armagnac maison (x4)	7,50€
Tiramisu fruits rouges	12,00€
Chocolat ou Café Liégeois	10,90€
Café bio ou Thé gourmand	9,90€
Ananas rôti	12,00€
caramel au beurre salé, zestes de citron vert, boule de glace coco de la Maison Pédone	

GLACES & SORBETS
ARTISANAUX PEDONE
Maître glacier depuis 1959



2 BOULES 9,90

Chocolat, vanille, café, coco,
framboise, citron, mangue,
mandarine de Sicile

Mousse au chocolat du Chef	9,90€
et zestes d'orange confits	
Profiteroles au chocolat	12,00€
boules de glace vanille de la Maison Pédone	
Affogato	7,50€
boule de glace vanille et Espresso	
Assiette de fruits rouges d'été	12,00€
chantilly maison	

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 Pithon, Dom. Olivier Pithon	6,60€	13,70€	27,40€	41,00€
Rosé				
Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	5,30€	11,00€	22,00€	33,00€
Côtes de Provence AOP Château Gassier	5,80€	12,00€	24,00€	36,00€
New Côtes de Provence AOP « Amour » Château d'Astros	6,30€	13,00€	26,00€	39,00€
New PURE 32 Pétillant SANS ALCOOL A partir de raisins de Muscat, sans sucre ajouté ni conservateurs artificiels	7,60€	15,70€	-	47,00€

NOS BOUTEILLES

Certains millésimes peuvent changer

• Rouge Bourgogne	75 cl
Hautes Côtes de Nuits « L'Âge Mûre » Domaine Bonnardot, 2021	58€
Mercury 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€
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 (150cl)	216€
	Clos de La Commaraine Monopole 1^{er} Cru « Parcelle 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 Germine » Domaine Duclaux, 2020	99€
	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€
	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 2nd 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 2nd Vin du Château Pedesclaux Pauillac, 2022	73€
New	Aurore de Duzac 2nd Vin de Château Duzac Margaux, 2022	75€
	Les Fiefs de Lagrange 2nd Vin du Château Lagrange Saint Julien, 2018	81€

	Château Le Puy, « Barthélémy », 2020	160€
New	Château Talbot Saint-Julien, 2015	183€
	Château L'Évangile Pomerol, 2006	203€
	Château Lynch-Bages 5 ^{ème} Grand Cru Classé Pauillac, 2006	203€
	• Blanc Alsace	75 cl
	Gewurztraminer « Grand Cru Grains Nobles », Domaine Dirlir, 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€
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, Jägermeister, 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€