

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€)		Irish coffee ou French coffee	9,50€
Café ou Chocolat Viennois	6,50€	Vin chaud à la cannelle	6,00€
		Grog au rhum	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	
Frappuccino (lait d'avoine +1€)	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	
Mimosa	17,00€
Orange et Champagne	

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 Lenoble 12cl	15,00€
Prosecco	12cl 8,00€ / 25cl 16,50€
Ricard 2cl	5,00€
Martini Rosso, Bianco, Campari, Suze 5cl	6,70€
Americano maison 5cl, Porto rouge, Porto blanc 5cl	6,70€

CHAMPAGNE 75cl

Colin « Castille Rosé » Brut 1^{er} Cru . . . coupe 12cl 14,50€ / piscine 25cl 30€ / bouteille 90€
 Lenoble Dosage zéro . . . coupe 12cl 14,50€ / piscine 25cl 30€ / bouteille 90€

Philipponnat Blanc de Noirs 2018	120€
Lenoble Blanc de Blancs Grand Cru	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



LADY CAMPANELLA

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

11,90€

MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

12,90€

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€

PURPLE SWING

Gin Mc Malden, sirop d'orgeat, jus de citron vert, jus d'ananas, mûres fraîches

12,90€

VESPER MARTINI (75)007

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

10,90€

RIO SUNSET

Cachaça, orange fraîche, jus de citron vert, sirop de vanille et sirop de miel

10,90€

CHAMPS-ELYSÉES

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

12,90€

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€

ORIGINAL SPRITZ AU CHOIX

Aperitivo, Limoncello, Liqueur de sureau ou Campari...et prosecco uniquement

12,90€

THE REAL GIN TONIC

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

12,90€

FRENCH MARTINI

Chambord, vodka, jus d'ananas, framboises fraîches

12,90€

WHISKY SOUR

Whisky, 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€

APPLE VELVET

Gin Mc Malden, jus de pomme, jus de citron vert, sucre de canne et basilic frais

11,90€

EL BESITO FRANCES

Téquila, sirop de miel, jus de fruit de la passion, jus de citron vert et Champagne Lenoble

14,90€

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

Oëuf cocotte saumon ou foie gras	9,90€
Coques en persillade	14,90€
Soupe à l'oignon gratinée	13,90€
Foie gras maison, toasts de pain brioché et confiture d'oignons rouges	22,00€
Escargots de Bourgogne (x6)	16,90€
Cuisses de grenouilles au beurre aillé et persillé	18,90€
Petit pâté de la maison Mas Le Rouget Cantal, à partager (ou pas)	9,90€
Nems de poulet (x5) salade et menthe fraîche	14,90€
Saumon fumé, crème à l'aneth et toasts de pain brioché	20,90€

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



x6: 19€ / x9: 28€ / x12: 38€

SALADES

César au poulet crispy	20,90€
Salade romaine, tomates cerises, copeaux de grana padano, croûtons et sauce César	
Seguin	20,90€
Salade mêlée, chèvre chaud, champignons rôtis, poitrine fumée, raisins, sauce miel et xérès	
Florida	23,90€
Saumon fumé, salade mêlée, céleri, orange, pamplemousse, crème à l'aneth	
Cobb	22,90€
Salade romaine, blanc de poulet, oignons rouges, tomates cerises, œuf dur, avocat, Bleu d'Auvergne et bacon grillé	

À PARTAGER



Belle planche de Charcuteries

de nos régions
26,10€

Belle planche de Fromages

Assortiment de fromages du moment,
salade mêlée, confiture
de cerise noire, beurre AOP Conviette
28,10€

MENU MOINS

DE 1m40 15,90€
et 12 ans max



PLAT AU CHOIX

Linguine au beurre

ou Steak hâché, frites maison

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 jaune fermier rôti 21,90€
 À l'estragon et son jus,
 petits pois, sucrose et pois gourmands

Confit de canard IGP Maison 26,90€
 Pommes sautées et salade

Magret de canard IGP rôti 26,90€
 Au miel et vinaigre de xérès, polenta crémeuse

Très belle côte de cochon 27,90€
 Écrasé de pommes de terre,
 sauce aux champignons

Saucisse au couteau d'Aveyron 22,90€
 Et truffade de nos montagnes

Souris d'agneau rôtie 36,90€
 Jus court au thym et polenta crémeuse

Choux farci maison 26,90€
 Crème fraîche d'Isigny

Tartare de bœuf Charolais au couteau 22,90€
 Cru ou aller/retour, salade, frites maison

Bœuf Bourguignon maison 25,90€
 Pommes vapeur

Pavé de rumsteck 27,10€
 En croûte de poivre, frites maison (ou truffade +5€)

Noix d'entrecôte (envir. 300g) 39,90€
 Béarnaise maison, pommes sautées, salade
 (ou truffade +5€)

Supplément garniture :

Frites, pommes sautées, lentilles,
 écrasé de pommes de terre, polenta crémeuse 5,00€
 Riz, salade mêlée, linguine 4,00€ / Truffade 7,00€

POISSONS

Fish and chips 19,10€
 Sauce tartare maison

Dorade en croûte d'herbes 26,90€
 Beurre blanc à l'estragon,
 fenouil braisé et riz

Saumon à l'oseille 25,90€
 Écrasé de pommes de terre

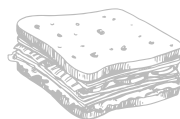
Pavé de thon sauce xérès échalottes 25,90€
 Lentilles crémeuses et zestes de citron

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

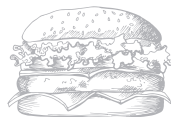
Et son œuf,
 salade mêlée et frites maison
 17,90€

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 BURGER 22,60€ / XXL 28€

POULET CRISPY BACON 21,10€



VÉGÉTARIENS

Milanaise d'aubergine	20,90€
Tomates rôties, écrasé de pommes de terre et roquette	
Linguine aux champignons rôtis	19,90€
Crème de grana padano, éclats de noisette et persil plat	
Buddha Bowl	19,90€
Lentilles, jeunes pousses d'épinard, orange, pamplemousse, avocat, fenouil, graines de sésame, graines de courge, tomates cerises et grenade	

PÂTES

Linguine aux champignons rôtis	21,90€
Crème de grana padano, Jambon de Parme, éclats de noisette et persil plat	
Linguine alle vongole	25,90€

FROMAGES & DESSERTS

(vraiment maison !)

Assiette de 2 fromages	12,90€
sélection du moment	
Cheesecake designed in New York	12,90€
Made in Paris (avec des zestes de citron vert)	
Crêpes au nutella (x2)	9,00€
Fondant au chocolat et fève Tonka	12,90€
Boule de glace vanille de la Maison Pédone	
Fromage blanc	10,90€
Crème de marrons	
Poire belle Hélène	12,90€
Crumble chocolat et boule de glace vanille de la Maison Pédone	
Brioche perdue	12,90€
Caramel au beurre salé et boule de glace vanille de la Maison Pédone	
Tarte Tatin	12,90€
Crème d'Isigny ou glace vanille Maison Pédone (+2€)	
Crème brûlée à la vanille	10,90€

GLACES & SORBETS
ARTISANAUX PEDONE
Maître glacier depuis 1959

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



Pruneaux à l'armagnac maison (x4)	9,00€
Profiteroles au chocolat	12,90€
boules de glace vanille de la Maison Pédone	
Affogato	7,50€
boule de glace vanille de la Maison Pédone et Espresso	
Chocolat ou Café Liégeois	10,90€
Café bio ou Thé gourmand	10,90€
Champagne gourmand	18,90€

NOTRE CAVE

VINS AU VERRE



	Rouge	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
	Saint-Amour Château de Belleverne «La Madone»	6,30€	13,00€	26,00€	39,00€
New	Bordeaux « Les Eclats » de Branas Grand Poujeaux	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 de Bergerac Oé Bio - B Corp (Moelleux)	5,60€	11,70€	23,40€	35,00€
	Rosé				
	Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	5,30€	11,00€	22,00€	33,00€
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€
	Mercrey 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€
	Maranges 1^{er} Cru « Clos Roussots » Domaine Charleux, 2021	75€
New	Ladoix « Les Chaillots » Domaine Catherine et Claude Maréchal, 2023	77€
	Saint-Romain Domaine Florence Cholet, 2023	78€
	Auxey-Duresse Domaine Florence Cholet, 2023	80€
New	Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « Ile des Vergelesses » Domaine Dubreuil Fontaine, 2022	94€
New	Nuits-Saint-Georges « Les Damodes » Domaine Bony Gachot, 2021	96€

	Fixin Domaine Michel Noellat et Fils, 2022	97€
New	Volnay Vieilles Vignes Domaine Delagrangé, 2020	99€
	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Perrières » Domaine François Legros, 2017	101€
New	Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} Cru « Les Vergelesses » Domaine Arthur Gras, 2024	105€
New	Beaune 1 ^{er} Cru « Les Cent Vignes » Domaine Xavier Monnot, 2021	108€
	Morey Saint-Denis Domaine Amiot-Servelle, 2020/2021	111€
	Pommard 1 ^{er} Cru « Clos de la Pouture » Monopole Domaine Armand Heitz, 2019	138€
	Vosne-Romanée Domaine Bony Gachot, 2021	154€
	Gevrey-Chambertin « Mes Favorites » Vieilles Vignes Domaine Alain Burguet, 2020 Magnum (15ocl)	234€
	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 « Première Pierre » Famille Pierre Usseglio, 2023	73€
New	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€
New	« Les Creisses » Domaine des Creisses, 2024	54€
New	« Les Brunes » Domaine des Creisses, 2023	82€
	Baux de Provence « Améthyste » Dominique Hauvette, 2019	96€
New	Côtes du Roussillon « La Grande Cuvée » Domaine La Différence, 2009	115€
	• Rouge Bordeaux	75cl
New	Château Lilian Ladouys Saint-Estèphe, 2022	65€
New	Saint-Emilion de Quintus 3 ^{ème} Vin du Château Quintus, 2021	68€
	Closerie Saint-Roc, 2019	69€
	Château Le Puy « Emilien », 2021	73€
	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, 2018/2021	81€

New	Château Sociando-Mallet Haut Médoc, 2023	88€
	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		75cl
	Gewurztraminer « Grand Cru Grains Nobles », Domaine Dirlir, 2009 (Moelleux)	75€
• Blanc Bourgogne		75cl
New	Viré-Clessé « Tradition » Domaine Franck Michel, 2023	53€
	Santenay Domaine Charleux, 2022	63€
	Saint-Véran « Les Cras » Domaine Roger Lassarat, 2022/2023	72€
New	Saint-Romain « Sous le Château » Domaine Alain Gras, 2024	90€
	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 Daguenneau, 2018	167€
• Blanc Côtes-du-Rhône		75cl
	Viognier « La Combe Pilate » IGP Domaine Chapoutier, 2023	39€
	Saint-Joseph « Les Alexandrins » Famille Perrin, 2024	52€
New	Condrieu « Invitare » AOC Domaine Chapoutier, 2021	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€
New	Côtes Catalanes IGP « D18 » Domaine Olivier Pithon, 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)	11,00€
Monkey Shoulder, Blended Malt, Ecosse	9,00€
Jameson Irish Whiskey Irlande	8,00€
JaaK Hepp Blended Whisky Français	8,00€
Johnny Hepp Single Malt Whisky Français	9,00€

RHUM 4 cl

Havana 3 Ans	8,50€
Vieux Clément VSOP	12,00€
Matusalem 15 Ans	12,50€

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 1982	22,00€
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1984	22,00€
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1989	20,00€
Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1990	19,00€
Bas-Armagnac Gelas 25 ans (1999)	19,00€
Bas-Armagnac Ch. de Lacquy 2005	19,00€
Calvados Coquerel VS 9,00€ / XO 15,00€	
Calvados Roger Groult Vénérable	15,00€
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 de Souillac	9,50€
Poire, Mirabelle Maison Miclo	9,50€
Liqueur de Poire « La Bonne Poire »	9,00€

PRODUITS D'EXCEPTION 4 cl

Bas-Armagnac Ch. de Laubade 1981	24,00€
Bas-Armagnac Ch. de Lacquy 2001	23,00€
Calvados Roger Groult "Doyen d'Age"	25,00€
Liqueur d'Abricot by Sab's	12,00€
Liqueur de plantes « Discretia » Batch 3	12,00€
Poire Williams Maison Brana Merci François et Yolaine	18,00€
Rhum Martiniquais Clément XO	21,00€
Rhum Mauricien Oaks & Âmes XO	13,00€
Rhum Péruvien Ron Millonario XO Reserva Especial	25,00€
Vodka Française Viche Pitia	13,00€
Whisky Ecosais Ardnahoe "Infinite Loch" Single Malt	13,00€
Whisky Ecosais Hepburn's Choice "Auchroisk" Single Malt	14,00€
Whisky Ecosais Talisker "Port Ruighe" Single Malt	12,00€
Whisky Français Milhòc "Première Flamme" Single Grain	13,00€

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€

DIGESTIFS 4 cl

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