

CUISINE DE SAISON

ENTRÉES

- LE CÉLERI-RAVE** 12
Céleri-rave, parmesan, bresaola, noisettes torréfiées
- LE POTIMARRON** 12
Crème de potimarron, chorizo ibérique bellota, copeaux de parmesan
- LE MAÏS** 11
Maïs, crémeux au maïs, pâte feuilletée, pop-corn, mini épis de maïs, poivre sauvage

À PARTAGER

- LA PLANCHE APÉRITIVE (PETITE OU GRANDE)** 15/29
Charcuteries & fromages
- ASSIETTE DE FROMAGES** 9
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES** 11

DESSERTS

- LA POIRE** 12
Poire pochée et infusée au thé vert sencha, crémeux au café, biscuit crumble
- LA CHÂTAIGNE** 12
Moelleux à la châtaigne, mousse de mascarpone
- LA CLÉMENTINE** 12
Sablé breton, crémeux clémentine, gelée d'agrumes

PLATS

- LA POMME DE TERRE** 32
Pressé de pommes de terre, sauce gratin à la muscade, coquilles Saint-Jacques, vitelottes, coulis de cresson, kumquat rôti
- LES ENDIVES** 29
Endives braisées, filet de la pêche du jour, chou kale, noisettes torréfiées, réduction à l'orange
- LE CHOU-FLEUR** 23
Chou-fleur rôti, haricots rouges au lait de coco, pickles de chou-fleur, sauce chou-fleur à la vanille de Madagascar
- LA BUTTERNUT** 27
Courge butternut rôtie, suprême de pintade, mousse butternut, jus de volaille, salade d'herbes
- LES CAROTTES & PANAIS** 29
Carottes et panais glacées au beurre de fève tonka, mousse de châtaigne, carré d'agneau, crumble salé et jus d'agneau corsé
- LE POTAGER** 21
Assiette composée de légumes de saison
- POUR LES ENFANTS** 15
Assiette composée selon l'humeur du chef

MENU DÉCOUVERTE 39€

Entrée + Plat végétarien + Dessert

MENU DÉGUSTATION 49€

Entrée + Plat + Dessert

VEGÉTARIEN FAIT MAISON ORIGINE FRANÇAISE

TOUS LES WEEKENDS — DE 11H30 À 15H

BRUNCH

39€ PAR PERSONNE

BOISSON CHAUDE + SOFT + VIENNOISERIE + FOCACCIA
MAISON + CRUDITÉS + POMME DE TERRE NOIRMOUTIER
+ VELOUTÉ DE POTIMARRON À VOLONTÉ + DESSERT

THÉS

TEATIME SOLO 12€

Thé L'INAPERÇU ou Soft au choix
+ Cake du jour au choix

TEATIME DUO 24€

Service à thé au choix
+ 2 Cakes du jour au choix

THÉS VERTS

- Long Jing - Chine, Zhejiang** 18
Des feuilles travaillées sur des woks offrant des notes délicates de légumineuses et de châtaigne rôtie.
- Yun Wu Mao Jian - Chine, Fujian** 12
Une gourmandise à la texture minérale en fond de bouche. Des notes fraîches de fleurs et de fruits.
- Sencha Fukujyu - Japon, Shizuoka** 12
Tonique, vif et riche en vitamine C. Des saveurs végétales pouvant aller jusqu'à évoquer les algues.

THÉS NOIRS

- Pu Erh Sheng (cru) - Chine, Yunnan** 12
Un thé élégant, rond et moelleux aux arômes minéraux et fruités.
- Pu Erh Shou (cuit) - Chine, Yunnan** 14
Des notes soutenues de terre, d'humus et de champignon. Faible en théine.

THÉS BLEUS

- Tie Guan Yin - Chine, Fujian** 18
Des feuilles peu oxydées et roulées en forme de tête de libellule. Des notes de fleurs blanches.
- Wu Yi Ban Yan Cha - Chine, Fujian** 14
Un thé des rochers aux notes soutenues de torréfaction et d'écorces d'agrumes.
- Da Hong Pao - Chine, Fujian** 14
Un parfum puissant et enivrant de torréfaction pouvant aller jusqu'à évoquer le cacao.

THÉS PARFUMÉS

- Perles de Jasmin - Chine, Fujian** 12
Un thé vert délicat travaillé en perles et parfumé aux fleurs de Jasmin.
- Gui Hua - Chine, Guangxi** 12
Un thé vert aux notes délicates d'abricot et de pêche grâce à la présence de fleurs d'osmanthus.

THÉS BLANCS & JAUNES

- Gong Mei - Chine, Fujian** 14
Un thé doux avec peu d'astringence. Des notes de noix fraîches. Une texture onctueuse.
- Huang Shan - Chine, Anhui** 14
Des notes affirmées de bouillons de légumes printaniers.

THÉS ROUGES

- Dian Hong - Chine, Yunnan** 18
Un thé composé de bourgeons dorés. Des notes de blé sec et de foin d'été. Une texture onctueuse.
- Grand Keemun Burgundy - Chine, Anhui** 12
Une liqueur maltée, douce et suave. Faible en théine.
- Manglan Estate - Inde, Assam** 12
Un grand classique du tea time anglais. Des notes légères de fleurs blanches.

L'INAPERÇU

www.linapercu.com
contact@linapercu.fr
01 42 72 69 81
@linapercuparis

MARDI-VENDREDI — 12H-22H30
LE WEEK-END — 11H-22H30

ALCOOLS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VINS ROUGES

- Resistente Contadino, Monte Dall'Ora 1L** 39
2020 - Vénétie, Italie
- Posca Rossa, Orsi Vigneto San Vito** 45
2021 - Valsamoggia, Italie
- Rosso...se, Selvadolce** 69
2019 - Ligurie, Italie
- Pusza Libre!, Claus Preisinger** 34
2021 - Burgenland, Autriche
- Tandem, Domaine Ouled Thaleb** 8 38
2020 - Meknès, Maroc
- Chinon, Domaine de la Marinière** 6.50 32
2022 - Loire, France
- Altura 350, Domaine Peter Sichel** 29
2017 - Languedoc, France
- Ortalécia, Domaine Peter Sichel** 8 38
2017 - Languedoc, France
- Rédares, Château Del Ranq** 34
2021 - Languedoc, France
- Poucèt, Château Del Ranq** 8 38
2022 - Languedoc, France
- Vésanie, Domaine Baptiste Nayrand** 32
2021 - Vallée du Rhône, France
- Crozes-Hermitage, Yann Chave** 45
2021 - Vallée du Rhône, France
- Hermitage, Yann Chave** 159
2020 - Vallée du Rhône, France
- Château des Annereaux, Lalande-de-Pomerol** 10 45
2019 - Gironde, Bordeaux, France
- Château Martet, Réserve de Famille** 69
2018 - Gironde, Bordeaux, France
- Sancerre, Domaine Vacheron** 58
2021 - Vallée de la Loire, France

VINS BLANCS

- Le Souffle de la Lune, Le Mas de La Lune** 49
2021 - Roussillon, France
- Crescendo, Selvadolce** 58
2021 - Ligurie, Italie
- Alsace Métis, Domaine Bott-Geyl** 7.50 36
2021 - Alsace, France
- Sancerre, Domaine Vacheron** 13 56
2021 - Vallée de la Loire, France
- Les Jardiniers, Domaine Peter Sichel** 7 34
2020 - Languedoc, France
- L'Envol Corbières, Dom & Terre** 8 38
2021 - Languedoc, France
- Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois, Domaine Matrot** 89
2020 - Bourgogne, France
- Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux, Domaine Matrot** 149
2020 - Bourgogne, France
- Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive** 158
2020 - Bourgogne, France
- Trenzado, Suertes Del Marques** 52
2021 - Oratava, Espagne
- Don Carlino, De Fermo** 49
2020 - Abruzzo, Italie

VINS ROSÉS

- Cuvée CG, Domaine Clos Gautier** 6.50 32
2022 - Provence, France

BIÈRES

BRASSÉES À PARIS

- BapBap Faubourg 4.5% alc** 7
Bièrre blonde, amertume modérée, notes florales
- BapBap Blanc Bec 4.5% alc** 7
Bièrre de blé, robe blanche, amertume douce, notes de céréales
- BapBap Vertigo 6% alc** 7
Bièrre IPA, robe rouge, arômes fruités, malts caramélisés

BULLES

- Vin pétillant Corpinnat, Can Descregut** 8 34
2019 - Penedès, Espagne
- Vin pétillant Macerato, Furlani** 49
2019 - Trentino, Italie
- Vin pétillant Mirgin Brut Nature, Alta Alella** 48
2017 - Catalogne, Espagne
- Champagne Cuvée Signature, Huguénot Tassin** 12 52
2020 - Champagne, France
- Champagne 1er Cru Extra Brut, Leclerc Briant** 95
2015 - Champagne, France

CAFÉ & SOFTS

- Espresso** 2.50
- Double espresso** 4.50
- Cafetière à piston BODUM** 6
- Latte** 5.50
- Cappuccino** 5.50
- Chocolat chaud** 5.50
- Infusion** 6.50
- Thé L'INAPERÇU** 6.50
Thé noir, kumquats confits au miel
Thé vert, pétales de rose
- Lait végétal** +0.50
- Abatilles d'Arcachon France 75cl** 6
- Chateldon Puy-de-Dôme France 75cl** 7
- San Pellegrino Italie Bergame 75cl** 6
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33cl** 5
- Thé glacé maison** 7
Thé blanc, kumquats confits au miel, pétales de rose
- Lemonaïd** 6
Orange, Gingembre, Fruit de la passion
- Jus Marcel Bio** 7
Orange, Pomme, Poire, Pêche, Raisin, Ananas, Tomate
- Brewdog IPA 33cl** 6
Bièrre sans alcool