

CUISINE DE SAISON

ENTRÉES

LE CÉLÉRI-RAVE 🍴 🌿	12
Céleri-rave, parmesan, bresaola, noisettes torrifiées	
L'ASPERGE 🍴 🌿	12
Asperges blanches Val de Loire, mimosa, vinaigrette, ciboulette	
LE MAÏS 🍴 🌿	11
Maïs, crémeux au maïs, pâte feuilletée, pop-corn, mini épis de maïs, poivre sauvage	

PLATS

LE POIREAU 🍴 🌿	29
Crème verte de poireaux, oeufs de saumon, bar sauvage, jus de poireau	
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	
LA CAROTTE 🍴 🌿	29
Mousse de carotte, crudité de carotte jaune, faux filet d'Aubrac, condiment aux herbes et épices	
LE POTAGER 🍴 🌿	21
Assiette composée de légumes de saison	
POUR LES ENFANTS 🍴 🌿	15
Assiette composée selon l'humeur du chef	

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 RHUBARBE 🍴 🌿	12
Rhubarbe, Pavlova, mousse rhubarbe, Crème allégée	
LE CACAO 🍴 🌿	12
Cacao, tarte de chocolat, crème anglaise tonka, tuile grée de cacao	

MENU DÉCOUVERTE 39€
Entrée + Plat végétarien + Dessert
MENU DÉGUSTATION 49€
Entrée + Plat + Dessert

🌿 VÉGÉTARIEN 🍴 FAIT MAISON 🌿 ORIGINE FRANÇAISE

TOUS LES WEEKENDS — DE 11H30 À 15H

BRUNCH

39€ PAR PERSONNE

BOISSON CHAUDE + SOFT + VIENNOISERIE + FOCACCIA
MAISON + LÉGUMES RÔTIES + POMME DE TERRE
NOIRMOUTIER + 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 blé sec et de foin d'été. 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-19H00

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	
Pusztá 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	

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	

BIÈRES

BRASSÉES À PARIS

BapBap Faubourg 4.5% alc	7
Bière blonde, amertume modérée, notes florales	
BapBap Blanc Bec 4.5% alc	7
Bière de blé, robe blanche, amertume douce, notes de céréales	
BapBap Vertigo 6% alc	7
Bière IPA, robe rouge, arômes fruités, malts caramélisés	
Espresso	2.50
Double espresso	4.50
Cafetière à piston BODUM	6
Latte	5.50
Cappuccino	5.50
Chocolat chaud	5.50
Matcha latte	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

CAFÉ & SOFTS

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	
Lemonaid	6
Orange, Gingembre, Fruit de la passion	
Jus Marcel Bio	7
Orange, Pomme, Poire, Pêche, Raisin, Ananas, Tomate	
Brewdog IPA 33cl	6
Bière sans alcool	