



LE  
BAR  
DU  
FAUBOURG

## *Le goûter*

Proposé pour les plus gourmands de 15h00 à 18h00  
*Served from 3 pm to 6 pm*

**Pâtisserie française du jour et son accompagnement,  
ou Saint-Honoré Faubourg,  
et sélection d'une boisson chaude,**

*French pastry of the moment and its side order,  
or Saint-Honoré Faubourg,  
and selection of hot beverage*

15 €

## *les petites tartines et assiettes*

En accompagnement d'un cocktail ou pour toutes  
les petites faims (de 18h00 à 22h00)  
*Selection of small bites suggested to accompany your cocktail  
(from 18:00 to 22:00)*

**Crème fine d'artichaut 15 €**

*Fine artichoke cream*

**Rillettes de poulet français 15 €**

*French chicken rillettes*

**Crème fine BIO de pois chiche au citron et cumin 15 €**

*Fine organic chickpea cream with lemon and cumin*

**Assiette de coeur de saumon 15 €**

*Delicious center-cut salmon*

**Assiette de Lomito de Bellota 100% Ibérique 15 €**

*100% pure Lomito Iberico de Bellota ham*

**Écrin unique de caviar Kaviari 20 €**

*Unique Kaviari caviar*

*Apéro Chic*

**Savorez une coupe de Champagne, un verre de vin ou un cocktail signature  
accompagné d'un écrin de caviar Kaviari, d'un délicieux coeur de saumon,  
ou de jambon raffiné Lomito de Bellota 100% Ibérique**

*Savor Champagne or a signature cocktail accompanied by a ribbon of a unique Kaviari  
caviar, a delicious center-cut salmon or 100% pure Lomito Iberico de Bellota ham*

**35€**

*pour une personne - for one person*





*Carte des boissons*

# Les Cocktails Faubourg

Le chef vous propose, pour accompagner vos cocktails, une sélection de « dip'in » et tartines

## Faubourg Cocktails

To accompany your cocktails chef suggests you a selection of "dip'in" and "tartines"

22 €

**4810**

Rhum Diplomatico, crème de marron,  
crème fraîche, liqueur de cacao brun  
*Diplomatico Rhum, chestnut crème fraîche,  
cacao liquor*

**Green Daddy**

Tequila Olmeca Blanco, verveine fraîche, miel,  
jus de citron vert, Chartreuse jaune  
*Olmeca Blanco Tequila, fresh verberna, honey, lime  
juice, yellow Chartreuse*

**Nénuphar**

Rhum Zaccapa, figue fraîche, jus de citron vert,  
jus de framboise, sirop de violette  
*Zaccapa Rhum, fresh figs, lime juice, roseberry  
juice, violet sirup*

**Miss Faubourg**

Essence de fraise, sirop de rose, Champagne  
*Strawberry essence, rose syrup, Champagne*

**Bobby Burn**

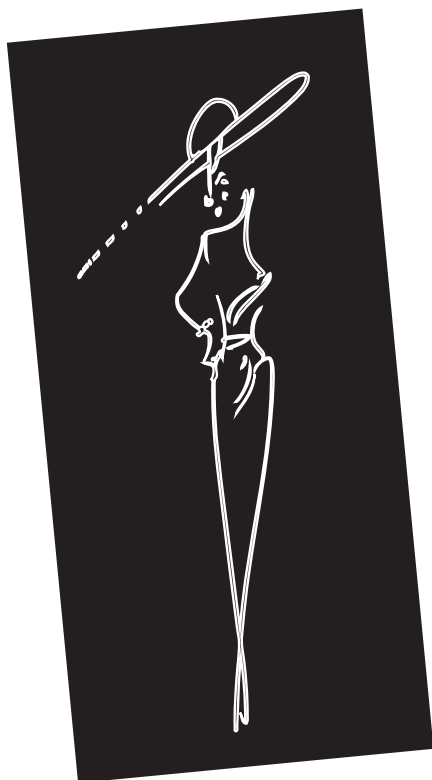
Bourbon Maker's Mark, Bénédictine, Grand  
Marnier, Amaretto  
*Maker's Mark Bourbon, Bénédictine, Grand  
Marnier, Amaretto*

**The Revenant**

Gin Bombay Sapphir, Noilly Prat, Grand Marnier  
Chartreuse jaune  
*Bombay Sapphir Gin, Noilly Prat, Grand Marnier,  
yellow Chartreuse*

**Winter's coming**

Cognac Hennessy VSOP, liqueur de vanille,  
Absinthe, thé Pecan Pie  
*Hennessy VSOP Cognac, vanilla liquor, Absinthe,  
Pecan Pie Tea*



# *Les Cocktails Faubourg sans alcool*

## *Faubourg Cocktails without alcohol*

14 €

### **Bahia fever**

Jus de pomme, gingembre frais, sirop de fève tonka, purée de poire

*Apple juice, fresh ginger, tonka sirup, pear purée*

### **Belle de nuit**

Jus de raisin sauvignon blanc Alain Milliat, thé passion de fleurs, citron vert, jus de rhubarbe Alain Milliat

*White grape juice Alain Milliat, rhubarb juice Alain Milliat, tea "passion de fleurs", lime juice*

### **Garden party**

Concombre, menthe fraîche, céleri, jus de pomme

*Cucumber, fresh mint, celery, apple juice*

## *Les cocktails classiques*

### *Classical cocktails*

20 €

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

*Aperol, Prosecco, sparkling water*

### **Vieux Carré**

Bourbon Maker's Mark, Hennessy Fine de Cognac, Martini rosso, Bénédictine, Angostura bitters

### **Singapore Sling**

Gin Gordon's, Peter Heering, Cointreau, Bénédictine, jus de citron vert, jus d'ananas

*Gordon's Gin, Peter Heering, Cointreau, Bénédictine, lime juice, pineapple juice*

### **Raspberry Martini**

Infusion de framboises fraîches et Vodka

*Fresh raspberries infused Smirnoff Vodka*

### **Sazerac**

Rittenhouse Rye Whiskey, Angostura bitters, jus de citron, Absinthe

*Rittenhouse Rye Whiskey, Angostura bitters, lime juice, Absinthe*

### **Serendipity**

Menthe fraîche, Calvados Drouin, jus de pomme, Champagne Laurent-Perrier la Cuvée

*Fresh mint, Calvados Drouin, apple juice, Champagne Laurent-Perrier la Cuvée*

### **Champagne Cocktail**

Cognac Hennessy VSOP, Grand Marnier, Champagne Laurent-Perrier, Angostura bitters

## Champagnes

	15cl	75cl
Grand Siècle par Laurent-Perrier	38 €	230 €
Laurent-Perrier La Cuvée	22 €	110 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	24 €	120 €
Laurent-Perrier Ultra Brut	24 €	130 €
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2007		140 €
Taittinger Brut Réserve		110 €
Taittinger Prestige Rosé		150 €
Pommery Brut Royal		110 €
Perrier Jouet Grand Brut		120 €
Ruinart «Blanc de Blancs»		240 €
Veuve Clicquot Grande Dame		240 €
Dom Pérignon 2006		320 €
Bollinger «La Grande Année» 2004		280 €

## Vins Blancs-White Wines

Pouilly-Fumé Domaine, Hubert Veneau 2016	13 €	50 €
Sancerre « Le MD de Bourgeois » Henri Bourgeois 2015	17 €	75 €
Chablis, William Fèvre 2016	13 €	60 €
Costières de Nîmes, Château Beaubois, AB 2016	8 €	35 €

## Vins Rosés-Rosé Wines

Côtes de Provence, Château Coussin Ste -Victoire 2016	12 €	65 €
Côtes de Provence, «La vie en Rose », Château Roubine 2016	9 €	35 €

## Vins Rouges-Red Wines

Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux 2015	13 €	60 €
Haut-Médoc, La Demoiselle d'Haut-Peyrat 2013	14 €	52 €
Chinon "les Moulins à Tan", AB 2015	8 €	35 €
Brouilly, Château de Saint-Lager 2016	11 €	45 €
Mercurey, Meix Foulot, VR 2015	17 €	75 €

## Vins Doux-Sweet Wines

<b>Blanc</b>   White		
Sauternes, Château des Ormes 2012	13 €	70 €
<b>Rouge</b>   Red		
Maury, « 20ans d'âge », Mas Amiel	20 €	90 €



## *Les apéritifs*

Martini Bianco, Rosso, Gran Lusso	15 €
Carpano Punt E Mes	15 €
Noilly Prat	15 €
Campari	15 €
Aperol	15 €
Suze	15 €
Lillet blanc et rouge	15 €
Pineau des Charentes Lhéraud 1971	29 €
Pineau des Charentes très vieux 15 ans	15 €
Pineau perles rosé	15 €

## *Les anisés (4cl)*

Pastis 51, Pernod, Ricard,	15 €
Absinthe Pernod	19 €

## *Les portos et sherry (7cl)*

Tio Pepe	15 €
Porto Sandeman White	15 €
Porto Sandeman LBV 2009	18 €
Porto Graham Six Grapes	15 €
Porto Graham 10 ans	18 €

## *Les bières (33cl)*

Kronenbourg 1664	13 €
Desperados	
Edelweiss blanche	
1664 pur malt (sans alcool)	
Heineken	
Affligem	
Carlsberg	

## *Les gins (4cl)*

Gordon's	17 €
Bombay Sapphire	17 €
Tanqueray	17 €
Beefeater 24	19 €
Tanqueray Ten	19 €
Hendrick's	19 €
Star of Bombay	19 €
Bulldog	19 €
Matterhorn	21 €
Dunes	21 €

## *Les vodkas (4cl)*

Absolut	17 €
Grey Goose	19 €
Ketel One	19 €
Belvédère	19 €
Zubrowska	19 €
Smirnoff Red	17 €

## *Les rhums (4cl)*

Bacardi Carta Blanca	17 €
Havana Club 3 ans	17 €
Cachaça Sagatiba	19 €
Neisson «L'esprit»	22 €

## *Les rhums vieux (4cl)*

Havana Club 7 anos	19 €
Plantation XO	19 €
Santa Teresa 1796	19 €
Zacapa 23 ans	26 €
Sailor Jerry	17 €
Diplomatico	21 €

## *Les tequilas (4cl)*

Olmecca Blanco	17 €
Patron Silver	21 €
Don Fulano Anejo	25 €
Don Julio Reposado	21 €
Patron Reposado	25 €

## *Les whiskies (4cl)*

<b>Blend écossais</b>	
J&B Rare	16 €
Famous Grouse	16 €
Johnnie Walker Red Label	16 €
Johnnie Walker Black Label	19 €
Ballantines 12 ans	19 €
Monkey Shoulders	22 €
Chivas Regal 12 ans	19 €
Chivas Regal 18 ans	23 €
Royal Salute 21 ans	29 €
Johnnie Walker Blue Label	35 €

### **Irlande**

Jameson	17 €
Bushmills Original	17 €
Bushmills 10 ans	19 €
Jameson Vintage	43 €

### **Etats-Unis**

#### **Kentucky**

Rittenhouse rye 50%	19 €
Woodford reserve	19 €
Maker's Mark	19 €
Bulleit Rye	19 €

#### **Tennessee**

Jack Daniel's old n°7	19 €
-----------------------	------

#### **Canada**

Canadian club	19 €
Crown royal	21 €

### **Japon**

Yamasaki distiller's Reserve	26 €
Hibiki	26 €

## **SINGLE MALT**

### **Lowlands**

Glenkinchie 12 ans	19 €
--------------------	------

### **Highlands**

Glenmorangie 10 ans	19 €
Oban 14 ans	22 €
Dalwhinnie 15 ans	22 €

### **Islay**

Laphroaig 10 ans	19 €
Lagavulin 16 ans	22 €
Caol Ila 19 ans	26 €
Laphroaig Quarter Cask	24 €

### **Skye**

Talisker 10 ans	19 €
-----------------	------

### **Speyside**

Aberlour 10 ans	19 €
Singletown of Dufftown	19 €
Cragganmore 12 ans	19 €
Macallan Amber	19 €
Cardhu 12 ans	19 €
Knockando 12 ans	19 €
Glenfiddich 12 ans	19 €
The Glenlivet 12 ans	19 €
The Glenlivet 18 ans	24 €
Glenfiddich 15 ans,	
Distiller Edition	22 €
Glenfiddich Malt Master's	21 €
Aberlour A'Bunadh	21 €

## *Les digestifs (4cl)*

**Les eaux de vie de fruits** 18 €  
Mirabelle Joseph Cartron  
Framboise Joseph Cartron  
Poire Williamine Morand  
Vieille Prune Joseph Cartron  
Grappa Borgo Antica

**Les liqueurs** 15 €  
Amaretto di saronno  
Bailey's  
Cointreau  
Chambord  
Chartreuse verte  
Grand Marnier Cordon Rouge  
Bénédictine  
Drambuie  
Southern Comfort  
Mandarine Impériale  
Manzana Verde  
Get 27  
Get 31  
Anisette Marie Brizard  
Sambucca  
Limoncello  
Fernet Branca  
Frangelico Hazelnut  
Kahlúa

**Les liqueurs prestige** 22 €  
Liqueur Patron XO Café  
Chartreuse Verte VEP  
Chartreuse Jaune VEP

## LES COGNACS

**Bourgoin Cognac**  
Microbarrique 1994 22 €

**Hennessy**  
Hennessy Fine de cognac 17 €  
Hennessy XO 29 €  
Hennessy Paradis 80 €

**Martell**  
Martell VSOP 17 €  
Martell XO 29 €

**Lhéraud**  
Cognac Lhéraud cuvée 20 ans 19 €  
Cognac Lhéraud XO 29 €  
Cognac Lhéraud Grande  
Champagne 1950 59 €

**Frapin**  
Cognac Frapin Château Fontpinot 21 €  
Cognac Frapin Vip XO 29 €

## LES BAS-ARMAGNACS

Château de Laubade VSOP 16 €  
Château de Laubade Hors d'Age 17 €  
Armagnac Baron Gaston Legrand 1996 19 €  
Armagnac Baron Gaston Legrand 1975 24 €  
Armagnac Baron Gaston Legrand 1983 22 €

## LES CALVADOS

Calvados Coquerel XO 27 €  
Calvados Drouin 19 €

# Softs

## LES EAUX MINÉRALES *MINERAL WATERS*

Vittel (25cl)	6 €
Perrier, Evian, Badoit (33cl)	6 €
Vittel, Evian, Badoit	
San Pellegrino (50cl)	7 €
Vittel, Evian, Badoit	
San Pellegrino (100cl)	8,5 €
Chateldon (75cl)	9,5 €

## LES SODAS *SODA*

Coca cola, Coca cola light,	
Coca cola Zéro (33cl)	9 €
Ginger ale Canada dry (33cl)	9 €
Sprite (25cl)	9 €
Nestea (20cl)	9 €
Bitter San Pellegrino (10cl)	9 €
Red Bull, Monster (25cl)	11 €
Fanta orange (33cl)	9 €
Orangina (25cl)	9 €
Schweppes Indian Tonic (25cl)	9 €
Schweppes agrum' (25cl)	9 €
Fever-tree tonic (20cl)	9 €
Fever-tree ginger beer (20cl)	9 €

## JUS *JUICES* 30cl 10 €

### Jus de fruits frais *Fresh fruit juices*

Orange, pamplemousse, citron,  
fruits rouges, carotte

*Orange, grapefruit, lemon, red berries,  
carrot*

### Jus de fruits *Fruit juices*

Ananas, tomate, goyave,  
abricot, cranberry, pomme

*Pineapple, tomato, guava, apricot,  
cranberry, apple*

### Nectars de fruits *Nectar*

Pêche, poire, banane

*Peach, pear, banana*



# Les boissons chaudes

## Hot beverages

### LES CAFÉS COFFEES

#### Espresso, espresso décaféiné

*Espresso, decaffeinated espresso*

#### Double espresso, double espresso décaféiné

*Espresso double, decaffeinated double espresso*

#### Café américain

*Americano*

#### Café au lait, café au lait décaféiné

*Latte, decaffeinated latte*

#### Cappuccino, cappuccino décaféiné

*Cappuccino, decaffeinated cappuccino*

#### Chocolat chaud Valrhona

*Hot Chocolate Valrhona*

### LES THÉS TEAS

12 €

#### 7 € Breakfast

La rencontre des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam.

9 €

*A union of Ceylon, Darjeeling and Assam teas.*

#### Ceylan

9 €

Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.

*A beautifully regular leaf which delivers a delicate infusion.*

12 €

#### Darjeeling

12 €

Provenant des contreforts de l'Himalaya, ce Darjeeling léger peut être consommé à toute heure de la journée.

9 €

*This light tea from the Himalayan foothills lends itself to be enjoyed at any time of the day.*

#### Lapsang Souchong

Goût fumé et puissant.

*Strong and smoky flavour.*

#### Sencha Fukuyu

Notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.

*Strong vegetable notes, hints of fruit and a light bitterness.*

#### Earl Grey

Une sélection de fins thés noirs enrichie de pointes blanches, de pétales de fleur et aromatisées à la bergamote de Calabre.

*A subtle marriage of black teas, delicate silver tips, flower petals and bergamot from Calabria essential oil.*

#### Gunpowder

Thé de Chine, vif et astringent, offre une note fraîche et désaltérante.

*Chinese tea, lively and astringent, for fresh and thirst-quenching notes.*

**Bali**

Notes fraîches, fleuries et fruitées.  
Thé Sencha et thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose.

*With fresh, floral and fruity notes. Sencha tea, jasmine green tea and flower petals, lychee, grapefruit, bush peach and rose flavours.*

**Touareg**

Thé vert Gunpowder, feuilles de menthe et arôme naturel de menthe.

*Gunpowder, mint leaves and natural mint flavour.*

**L'oriental**

Mélange de thé vert Sencha mêlé aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois. Agrémenté de morceaux d'ananas, parsemé de pétales de fleur.

*Sencha green tea is blended with passion fruit, bush peach and wild strawberry flavours, and embellished with pineapple pieces and flower petals.*

**Coquelicot gourmand**

Thés noirs mêlés de pétales de fleur, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande.

*Black teas are united to flower petals, then associated with poppy, biscuit and almond paste flavours.*

**Jardin bleu**

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes rhubarbe, fraise des bois et fraise. Parsemé de pétales de fleur.

*This blend of black teas flavoured with rhubarb, wild strawberry and strawberry, scattered with flower petals.*

**4 fruits rouges**

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et groseille et agrémenté de morceaux de fraise et de groseilles.

*A blend of black teas flavored with cherry, strawberry, raspberry and redcurrant resulting in a fruity bouquet.*

**Oolong caramel au beurre salé**

Les notes naturellement veloutées du thé Oolong s'allient à celles sucrées-salées d'un arôme caramel.

*Oolong tea, caramel flavour.*

**Pecan Pie**

Notes gourmandes de noix de pécan, noisette, amande et pistache.

*Black teas flavored with almond, hazelnut, pistachio, pecan nut.*

**Passion de fleurs**

Délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des parfums de rose, d'abricot et de fruit de la passion.

*Delicate white tea, composed by the subtle rose, apricot and passion fruit.*

**Jasmin**

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées.

*A green and strongly perfumed jasmine tea enriched with jasmine flowers.*

**Jaune Lemon**

Alliance originale et inédite d'un thé vert Sencha à la citronnelle, huiles essentielles de citron vert et de citron doux, associées au gingembre.

*Unique and original fusion of a green sencha tea and lemongrass. Lemon and lime essential oils are married to ginger.*

**Provence**

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, de pétales de fleur. Arômes abricot et pêche.

*Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels, and flower petals, flavoured with apricot and peach flavours.*

**Samba**

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arômes mangue et fruits tropicaux, pétales de fleur.

*Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels flavoured with mango and exotic fruits flavours and enhanced with petals.*

**Rooibos Vanille**

La douceur et la rondeur de la vanille alliées à une liqueur suave.

*The sweetness and roundness of vanilla united to a smooth liqueur.*

**Tisane du Roy (Maison Blanche)**

Ecorces d'orange douce et de bergamote, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, boutons de fleurs d'oranger, arôme naturel fruits rouges.

*Peel of orange and bergamot, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange blossom buds and natural flavour of red fruits.*

**Camomille**

Infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

*The infusion which has bright yellow color, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.*

**Verveine**

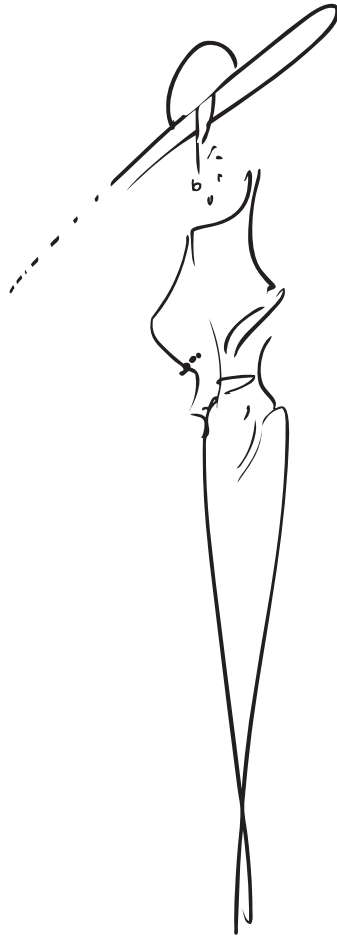
Saveur fruitée et légèrement citronnée.

*Softly fragranced cup with notes of lemon.*

**Tisane du berger**

Délicat, parfumé et aromatique, mélange de tilleul, verveine, citronnelle, la menthe et fleur d'oranger.

*Delicate, perfumed and aromatic, fusion of lime blossom, verberna, lemongrass, mint and orange blossom.*



## LE BAR DU FAUBOURG

15, Rue Boissy d'Anglas 75008 Paris  
T. 01 44 94 14 14  
[lebardufaubourg@sofitel.com](mailto:lebardufaubourg@sofitel.com)