

EAUX / WATER

	33cl	75cl
Evian	7	10
Badoit	7	10
Chateldon		10

VINS / WINES

	15 cl	75 cl
VINS BLANCS / WHITE WINES		
Chablis , Jean Marc Brocard, 2017	14	58
Sancerre , Le MD de Bourgeois, Henri Bourgeois, 2016	18	74
Pouilly Fumé , Hubert Veneau	13	54
Montagny 1er Cru, Château de la Saule, 2015	17	68

VINS ROUGES / RED WINES

Crozes-Hermitage , Domaine des Entrefaux, 2017	14	63
Haut-Médoc , La Demoiselle d'Haut-Peyrat,	15	67
Chinon , Le Moulin à Tan, AB, 2017	13	58
Mercurey , Domaine Meix Foulot, 2016	18	81

VINS ROSÉS / ROSES WINES

Château Roubine , « La vie en Rose »,	13	48
Château Coussin Sainte-Victoire, 2017	14	63



BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Expresso, expresso décaféiné <i>Expresso, decaffeinated expresso</i>	7
Café au lait, Cappuccino <i>Coffee with milk, , Cappuccino</i>	12
Thés et Infusions <i>Tea & herbal tea</i>	12
Chocolat gourmand Andoa bio 70% <i>Organic 70% Andoa chocolate</i>	14
Au lait de coco, infusé au gingembre bio <i>With coconut milk, infused in organic ginger</i>	14
Au Gianduja et lait d'amande <i>With gianduja and almond milk</i>	14





LE
BAR
DU
FAUBOURG

ENTRÉES / STARTERS

BUTTERNUT EN VELOUTE   18
Chataignes rôties, graines de courge
BUTTERNUT VELOUTE
Roasted chestnuts, pumpkin seeds

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE 29
Blinis, crème fraîche, citron
SMOKED SALMON FROM SCOTLAND
Blinis, cream, lemon

QUINOA AUX AGRUMES (petit | grand bol)   19 | 28
Avocat, grenade, passion, coriandre
QUINOA AND CITRUS (small | large bowl)
Avocado, pomegrenate, passion fruit, coriander

RAVIOLES DE VOLAILLE CROUSTILLANTES (petit | grand bol) 19 | 28
Chou rouge et blanc, carotte, chou kale, sauce sésame
CRISPY POULTRY RAVIOLES (small | large bowl)
Red and white cabbage, carrots, kale, sesame sauce



LE BURGER BACON CHEDDAR 25
Frites, salade / french fries, salad

Un pain moelleux sésame et tournesol à la farine de lin, une viande française savoureuse 100% pur muscle, la fameuse sauce BGB, bacon croustillant et cheddar fondant

Soft bread made with flax flour, sesame seeds and sunflower, tasty French meat, 100% pure ground beef muscle and the famous BGB sauce, crispy bacon and melted cheddar



Plat sans gluten / gluten free dish



Plat vegan / vegan dish

Origine des viandes : France, Allemagne, Irlande

Origin of meats : France, Germany, Ireland

Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.


Our fruits and vegetables are all organic


Prix nets en euros, toutes taxes comprises

VAT net prices including taxes and services

PLATS / MAINS

PLAT DU JOUR 28
MAIN COURSE OF THE DAY


BŒUF ANGUS 300G 44 
Entrecôte, frites fraîches, béarnaise
ANGUS BEEF
Sirloin, french fries, bearnaise

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU 26 
Frites fraîches, salade
BEEF TARTARE
French fries, salad

SALADE CAESAR 28
Poulet & bacon, romaine, parmesan, croûtons
CAESAR SALAD
Chicken & bacon, lettuce, parmesan, croutons

CLUB SANDWICH 28
Au poulet rôti, bacon, frites fraîches, salade
CLUB SANDWICH
Roasted chicken, bacon, french fries, salad

CROQUE MONSIEUR 19
Jambon & fromage, frites fraîches, salade
CROQUE MONSIEUR
Ham & cheese, french fries, salad

BURGER VÉGÉTARIEN  24
Galette de pois chiche, chou kale, chou rouge, pickles de concombre, crème légère au lait de soja et coriandre
VEGGIE BURGER
Chickpea galette, kale, red cabbage, cucumber pickles, soy milk and coriander light cream

DESSERTS

TARTE BOURDALOUE 15
Poire pochée, crème d'amandes
BOURDALOUE TART
Poached pear, almond cream

DESSERT DU JOUR 12
DESSERT OF THE DAY

CAFÉ / THE GOURMAND 15
COFFEE / TEA AND PASTRIES

OPERA 15
Entremet chocolat - café
OPERA
Chocolate-coffee entremet

SAINT-HONORÉ 15
Praliné, noisettes caramélisées
SAINT-HONORE
Praliné, caramelized hazelnuts