



## LE BAR DU FAUBOURG

15, Rue Boissy d'Anglas 75008 Paris  
01 44 94 14 14  
lebardufaubourg@sofitel.com

Design : Studio421 - Photo de couverture : ©Georges Kelaidiès / Roger-Viollet - Illustrations : Shutterstock



LE  
BAR  
DU  
FAUBOURG

## 22 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*

### Les incontournables

Une coupe de Laurent-Perrier Rosé pour accompagner  
notre sélection prestige (\*)

*A cup of Laurent-Perrier Rosé to accompany our prestige selection (\*)*

Comté et Chutney de figue 15

*Comté cheese and fig chutney*

Mini cheese burgers 15

*Mini cheese burgers*

Saucisson à la truffe et au parmesan 19

*Truffle and parmesan salami*

Mini croque-Monsieurs 15

*Mini croque-Monsieurs*

Assiette duo-tandem Charcuterie/fromage 23

*Charcuterie and cheese plate*

Assiette de cœur de saumon 19 | 39\*

*Delicious center-cut salmon*

Assiette de Lomito de Bellota 100% Ibérique 19 | 39\*

*100% pure Lomito Iberico de Bellota ham*

Écrin unique de caviar Kaviari 20 | 40\*

*Unique Kaviari caviar*

Foie gras de carnard 22 | 42\*

*Duck foie gras*

## INFUSION - INFUSION

12

### 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, verbena,  
lemongrass, mint and orange blossom.*

**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.*

**Tea Time Farandole Chocolat 32**

15h00 - 18h00

From 3pm to 6pm

Assortiment de création de notre chef Pâtissière Shereen Khelif autour du chocolat accompagné d'une boisson chaude.

*Assortment of our Pastry Chef Shereen Khelif's chocolate based creation's accompanied by a hot drink.*

**Tea Time Farandole Chocolat Champagne 45**

Accompagné d'une coupe de champagne.

*Accompanied by a glass of Champagne.*

**35 Apéro Chic**

19h00 - 21h00

From 7pm to 9pm

Savourez 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*

## COCKTAILS SIGNATURE SIGNATURE COCKTAILS

16

### Hesperide

Cognac Hennessy Fine de Cognac, Grand Marnier, sirop d'épice maison, jus de clémentine, ananas, gingembre et citron vert, Spray de fleur d'oranger

*Cognac Hennessy Fine de Cognac, Grand Marnier, spiced syrup, clementine, pineapple, lime juice, orange flower water*

### Chypré

Vodka Grey Goose infusé au basilic, jus de citron vert et framboise, liqueur de St-Germain, poivre

*Vodka Grey Goose infused with rosemary and basil, ST Germain liquor, raspberry and lime juice, , pepper*

### Fougère aromatique

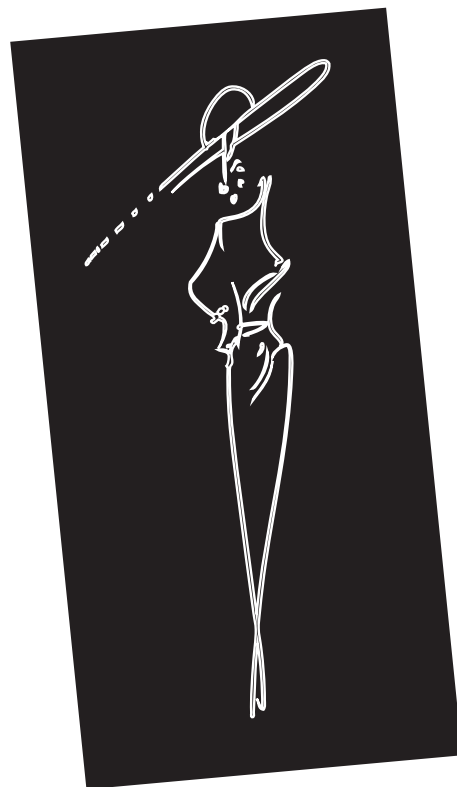
Gin Hendrick's, Chartreuse verte, coriandre et jus d'ananas frais

*Gin Hendrick's, Chartreuse verte, coriander, pineapple juice*

### Ambré oriental

Rhum Sailor Jerry, fruit de la passion, jus de citron vert, gingembre, miel, cannelle

*Rhum Sailor Jerry, pason fruit, lime juice, ginger, honey, cinnamon*



Prix nets en euros - services compris  
Net prices in euros - Service included

## BOISSON CHAUDE HOT BEVERAGE

### CAFÉ - COFFEE

Espresso, espresso décaféiné 7  
*Espresso, decaffeinated espresso*

Double espresso, double espresso décaféiné 9  
*Espresso double, decaffeinated double espresso*

Café américain 9  
*Americano*

Café au lait, café au lait décaféiné 12  
*Latte, decaffeinated latte*

Cappuccino, cappuccino décaféiné 12  
*Cappuccino, decaffeinated cappuccino*

### CHOCOLATS CHAUDS - HOT CHOCOLATE

Chocolat gourmand Andoa bio 70% 14  
*Organic 70% Andoa chocolate*

Au lait de coco, infusé au gigembre bio 14  
*With coconut milk, infused in organic ginger*

Au Gianduja et lait d'amande 14  
*With gianduja and almond milk*

Prix nets en euros - services compris  
Net prices in euros - Service included

### THÉ - TEA 12

#### Breakfast

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

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

#### Ceylan

Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.

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

#### Darjeeling

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

*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 Fukuyou

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.*

**SOFT**  
**SOFT DRINK**

**EAU MINÉRALE**  
*MINERAL WATER*

Vittel (25cl) 7  
Evian (33cl) 7  
Perrier, Badoit (33cl) 7  
Evian, Badoit (75cl) 10  
Chateldon (75cl) 10

**SODA - SODA**

Coca-Cola, Coca-Cola light,  
Coca-Cola Zéro (33cl) 10  
Ginger ale Canada dry (33cl) 10  
Sprite (25cl) 10  
Lipton Ice tea (20cl) 10  
Bitter San Pellegrino (10cl) 10  
Red Bull, Monster (25cl) 12  
Fanta orange (33cl) 10  
Orangina (25cl) 10  
Schweppes Indian Tonic (25cl) 10  
Schweppes agrum' (25cl) 10  
Schweppes ginger (20cl) 10

**JUS - JUICE (20CL) 10**

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

Orange - *Orange*  
Pamplemousse - *Grapefruit*  
Citron - *Lemon*  
Fruits rouges - *Red berries*  
Carotte - *Carrot*

**Jus de fruits - Fruit juices**

Ananas - *Pineapple*  
Tomate - *Tomato*  
Goyave - *Guava*  
Abricot - *Apricot*  
Cranberry - *Cranberry*  
Pomme - *Apple*

**Nectars de fruits - Nectar**

Pêche - *Peach*,  
Poire - *Pear*  
Banane - *Banana*

**COCKTAILS FAUBOURG SANS ALCOOL**  
**FAUBOURG NON-ALCOHOLIC COCKTAILS**

12

**Elegant**

Menthe fraîche, jus de raisin, ginger beer  
*Grape juice, fresh mint, ginger beer*

**Louise**

Jus de framboise, confiture de fraise, jus de citron vert, jus de cranberry  
*Raspberry juice, strawberry jam, lime, cranberry juice*

**Garden party**

Concombre, menthe fraîche, céleri, jus de pomme  
*Cucumber, fresh mint, celery, apple juice*

**COCKTAILS CHAMPAGNE**  
**CHAMPAGNE COCKTAILS**

22

**Miss Faubourg**

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

**Bouquet d'Automne**

Calvados Drouin Sélection, purée de poire, crème de châtaigne, liqueur de vanille, cannelle, champagne Laurent-Perrier  
*Calvados Drouin Sélection, pear puree, chestnut and vanilla liquor, cinnamon, champagne Laurent-Perrier*

**Fil rouge**

Grand Marnier, Gin Beefeater 24, Guignolet, jus de Framboise et de citron vert, confiture de fraise, Champagne Laurent-Perrier  
*Grand Marnier, Gin Beefeater 24, Guignolet, raspberry and lime juice, strawberry jam, Champagne Laurent-Perrier*

**CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE**

**A LA COUPE - GLASS (15cl)**

Laurent-Perrier La Cuvée 22  
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 24

**BOUTEILLE - BOTTLE (75cl)**

Grand Siècle par Laurent-Perrier 230  
Laurent-Perrier Cuvée Alexandra Rosé, 2004 380  
Laurent-Perrier La Cuvée 110  
Laurent-Perrier Cuvée Rosé 120  
Laurent-Perrier Ultra Brut 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



Prix nets en euros - services compris  
Net prices in euros - Service included

**DIGESTIF (4CL)  
AFTER-DINNER LIQUEUR (4CL)**

**EAU DE VIE DE FRUITS 18**

Mirabelle Joseph Cartron  
Framboise Joseph Cartron  
Poire Williamine Morand  
Vieille Prune Joseph Cartron  
Grappa Borgo Antica

**LIQUEUR 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

**LIQUEUR PRESTIGE 22**

Liqueur Patron XO Café  
Chartreuse Verte VEP  
Chartreuse Jaune VEP

**COGNAC**

**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

**BAS-ARMAGNAC**

Château de Laubade VSOP 16  
Château de Laubade Hors d'Age 17  
Baron Gaston Legrand 1971 27  
Baron Gaston Legrand 1975 24  
Baron Gaston Legrand 1982 20

**CALVADOS**

Calvados Coquerel XO 27  
Calvados Drouin 19

Prix nets en euros - services compris  
Net prices in euros - Service included

**WHISKEY (4CL)****WHISKIE (4CL)****BLEND****Ecosse - Scotland**

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 - Ireland**

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

**Etats-Unis - United States**

**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 - Japan**

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 18 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 18 ans 24  
 Glenfiddich 15 ans,  
 Distiller Edition 22  
 Glenfiddich Malt Master's 21  
 Aberlour A'Bunadh 21

**VIN****WINE****AU VERRE - WINE GLASS (15cl)****Vin blanc - White wine**

Pouilly-Fumé,  
 Domaine Hubert Veneau 13  
 Sancerre, « Le MD de Bourgeois»  
 Henri Bourgeois 18  
 Chablis, Jean Marc Brocard 14  
 Montagny 1er cru, Chateau de la Saule 17

**Vin rouge - Red wine**

Crozes-Hermitage,  
 Domaine des Entrefaux 14  
 Haut-Médoc,  
 La Demoiselle d'Haut-Peyrat 15  
 Chinon , «les Moulins à Tan», AB 13  
 Mercurey, Meix Foulot, VR 18

**Vin rosé - Rosé wine**

Côtes de Provence,  
 Château Coussin Ste -Victoire 14  
 Côtes de Provence, «La vie en Rose»  
 Château Roubine, 2017 13

**BOUTEILLE - WINE BOTTLE (75cl)****Vin blanc - White wine**

Pouilly-Fumé,  
 Domaine Hubert Veneau 54  
 Sancerre, « Le MD de Bourgeois»  
 Henri Bourgeois 74  
 Chablis, Jean Marc Brocard 58  
 Montagny 1er cru 68

**Vin rouge - Red wine**

Crozes-Hermitage,  
 Domaine des Entrefaux 63  
 Haut-Médoc,  
 La Demoiselle d'Haut-Peyrat 67  
 Chinon , «les Moulins à Tan», AB 58  
 Mercurey, Meix Foulot, VR, 81

**Vin rosé - Rosé wine**

Côtes de Provence,  
 Château Coussin Ste -Victoire 63  
 Côtes de Provence, «La vie en Rose»  
 Château Roubine 48

**APÉRITIF (6CL)****APERITIF (6CL)**

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

**ANISÉ (4CL)****ANISE-FLAVOURED (4CL)**

Pastis 51 15  
 Pernod 15  
 Ricard 15  
 Absinthe Pernod 19

**PORTO ET SHERRY (6CL)****PORT AND SHERRY (6CL)**

Tio Pepe 15  
 Porto Sandeman White 15  
 Porto Sandeman LBV 2011 18  
 Porto Graham Six Grapes 15  
 Porto Graham 10 ans 18

**GIN (4CL)****GIN (4CL)**

Gordon's 17  
 Bombay Sapphire 17  
 Tanqueray 17  
 Beefeater 24 19  
 Tanqueray Ten 19  
 Hendrick's 19  
 Star of Bombay 19  
 Beefeater 19

**VODKA (4CL)****VODKA (4CL)**

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

**TEQUILA (4CL)****TEQUILA (4CL)**

Patron Silver 21  
 Don Fulano Anejo 25  
 Don Fulano Reposado 21  
 Don Julio Reposado 21  
 Patron Reposado 25

**RHUM (4CL)****RUM (4CL)**

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

**RHUM VIEUX (4CL)****OLD RUM (4CL)**

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

**BIÈRE (33CL) 14****BEER (33CL)**

Kronenbourg 1664  
 Kronenbourg pur malt (25cl, sans alcool)  
 Heineken  
 Carlsberg

**BIÈRES ARTISANALES****CRAFT BEERS**

En pression / draft beer : **25CL** **50CL**  
 BAPBAP Originale 10 15

En bouteille / bottle : **33CL**  
 BAPBAP Vertigo 14  
 BAPBAP Blanc bec 14

