

LE BAR DU
FAUBOURG

11 bis, Rue Boissy d'Anglas 75008 Paris

+33 (0)1 44 94 14 27

lebardufaubourg@sofitel.com

TAPAS

À TOUTE HEURE - AT ANY TIME

Comté et confit d'oignon **15**

Comté cheese and onion confit

Mini cheese burgers **15**

Mini cheese burgers

Saucisson à la truffe et au parmesan **19**

Dry sausage with truffle and parmesan

Mini croque-monsieurs **15**

Mini croque-monsieurs

Assiette duo charcuterie/fromage **23**

Charcuterie and cheese plate

Assiette de coeur 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 * **22 | 42**

Unique Kaviari caviar

Foie gras de canard * **22 | 42**

Duck foie gras

APÉRO CHIC **35**

Une coupe de champagne Laurent-Perrier Rosé et, au choix, un met de notre sélection prestige (*)

A glass of champagne Laurent-Perrier Rosé and a dish from our prestige selection (*)

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services



ESSENCES
COCKTAILS

COCKTAILS - COCKTAILS 16

Des cocktails conçus comme des parfums, associant les essences et les notes aromatiques de fond, de coeur et de tête

Cocktails created as perfumes, mixing the essences and the aromatic notes of base, heart and head

Hesperidé

Cognac Hennessy Fine de Cognac, Grand Marnier, sirop d'épices 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 infusée 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, passion fruit, lime juice, ginger, honey, cinnamon



COCKTAILS
SIGNATURES

COCKTAILS 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

COCKTAILS SANS ALCOOL - VIRGIN 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

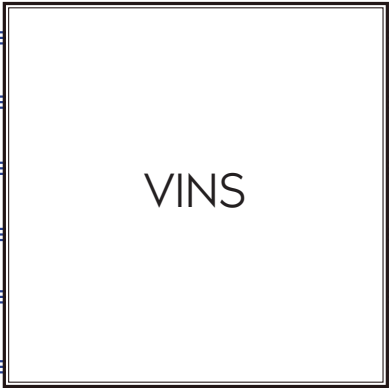
CHAMPAGNES

A LA COUPE - BY THE GLASS (15 cl)

- 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 Grand Année», 2004 **280**



AU VERRE - BY THE GLASS (15 cl)

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

BOUTEILLE - BOTTLE (75 cl)

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

WHISKEYS

BLEND

Écosse - Scotland

J&B Rare	16	
Famous Grouse	16	
Johnnie Walker Red Label	16	16
Johnnie Walker Black Label	19	19
Ballantines 12 ans	19	
Chivas Regal 12 ans	19	
Chivas Regal 18 ans	23	
Royal Salute 21 ans	29	
Johnnie Walker Blue Label	35	35

Irlande - Ireland

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

États-Unis - United States

Kentucky

Rittenhouse Rye 50%	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 (4cl)

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	
Singleton 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	22
Glenfiddich Malt Master's	21	
Aberlour A'Bunadh	21	

DIGESTIFS

EAU DE VIE DE FRUITS 18

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

LIQUEUR 15 (4cl)

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 (4cl)

Liqueur Patron XO Café
Chartreuse Verte VEP
Chartreuse Jaune VEP

COGNAC (4cl)

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 (4cl)

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 (4cl)

Calvados Coquerel XO 27
Calvados Drouin 19

ALCOOLS

GIN (6CL)

Gordon's	17
Bombay Sapphire	17
Tanqueray	17
Beefeater 24	21
Tanqueray Ten	19
Hendrick's	19
Star of Bombay	19
Beefeater	19

VODKA (4CL)

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

TEQUILA (4CL)

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

RHUM - RUM (4CL)

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

RHUM VIEUX - 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 - BEER (33CL)

Kronenbourg 1664	14
Kronenbourg pur malt (25cl, sans alcool)	14
Heineken	14
Carlsberg	14

BIÈRE ARTISANALE - CRAFT BEER

En pression - Draft beer (25CL) (50CL)

BAPBAP Originale	10	15
------------------	----	----

En bouteille - Bottle (33CL)

BAPBAP Vertigo	14
BAPBAP Blanc bec	14

APÉRITIFS

APÉRITIF (6CL)

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Rubino, Ambrato	15
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 - ANISE-FLAVOURED (4CL)

Pastis 51	15
Pernod	15
Ricard	15
Absinthe Pernod	19

PORTO ET SHERRY - 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

SOFTS

EAU MINÉRALE - MINERAL WATER

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

SODAS

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 (25cl)	12
Fanta orange (33cl)	10
Orangina (25cl)	10
Schweppes Indian Tonic (25cl)	10
Schweppes agrum' (25cl)	10
Schweppes Ginger (25cl)	10

JUS DE FRUITS - FRESH FRUIT 10 (20cl)

Frais - Fresh

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

Nectar

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

Bouteille - Bottle

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

BOISSONS
CHAUDES

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

CHOCOLAT - CHOCOLATE

Chocolat au lait classique, lait de soja ou lait d'avoine **12**
Hot chocolate with classic milk, soja or oat milk

PLATS - MAINS

Plat du jour - Dish of the day 28

Bœuf Angus - Angus beef 44

Entrecôte 300g, frites fraîches, béarnaise
300g Sirloin steak, French fries, Béarnaise

Tartare 26

Bœuf charolais au couteau, frites fraîches, salade
Raw beef, French fries, salad

Salade Caesar - Caesar salad 28

Poulet et bacon, romaine, parmesan, croûtons
Classic Caesar salad with chicken and bacon

Club sandwich 28

Poulet rôti, bacon, frites fraîches, jeunes pousses de salade bio
Roasted chicken and bacon club sandwich, french fries and salad

Croque Monsieur 19

Frites fraîches, salade
Ham and cheese toast with French fries and salad

Burger végétarien - Veggie Burger 24

Galette de pois chiche, kale, chou rouge, pickles de concombre, crème soja, coriandre
Chickpea galette, kale, red cabbage, cucumber pickles, soy cream, coriander

Burger Bacon Cheddar BGB 25

Frites fraîches, salade

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

Beef pattie, lettuce, tomato, mayonnaise and gherkin

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

DESSERTS

Tarte Bourdaloue - French pear tart 15

Poire pochée, crème d'amandes
Poached pear, almond cream

Opéra 15

Entremet chocolat - café
Organic 70% chocolate and coffee cake

Saint-Honoré 15

Praliné, noisettes caramélisées
Praliné, caramelized hazelnuts

Dessert du jour - Dessert of the day 12

Café ou thé gourmand - Gourmet coffee or tea 15

 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

SE RESTAURER

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de butternut - Butternut veloute 18  

Châtaignes rôties, graines de courge
Roasted chestnuts and pumpkin seeds

Saumon fumé d'Écosse - Scottish Smoked Salmon 29

Blinis, crème fraîche, citron
Blinis, fresh cream, lemon

Quinoa aux agrumes - Quinoa and citrus (petit | grand bol) 19 | 28  

Avocat, agrumes, grenade, passion, coriandre
Quinoa, avocado, citrus, pomegranate, passion fruit, coriander

Ravioles de volaille - Crispy poultry ravioles (petit | grand bol) 19 | 28

Chou rouge et blanc, carottes, chou kale, sauce sésame
Cabbage, carrots, kale, lime, sesame sauce

THÉ CLASSIQUE - CLASSIC TEA 12

Sencha Fukuyu

Gunpowder

Ceylan

Darjeeling

Earl Grey

THÉ CRÉATION - SCENTED TEA 12

Breakfast

Thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam
Ceylon, Darjeeling and Assam teas

Lapsang Souchong

Thé fumé
Smoked tea

Bali

Thé vert Sencha, jasmin, rose, litchi, pamplemousse, pêche de vigne
Sencha green tea, jasmine, rose, lychee, grapefruit, bush peach

Touareg

Thé vert Gunpowder, menthe
Gunpowder green tea, mint

L'oriental

Thé vert Sencha, fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois, ananas
Sencha green tea, passion fruit, bush peach, wild strawberry, pineapple

Oolong caramel au beurre salé

Thé Oolong, caramel.
Oolong tea, caramel

Coquelicot gourmand

Thés noirs, coquelicot, biscuit, pâte d'amande
Black teas, poppy, biscuit, almond paste

Jardin bleu

Thés noirs, rhubarbe, fraise, fraise des bois, pétales de fleur
Black teas, rhubarb, strawberry, wild strawberry, flower petals

4 fruits rouges

Thés noirs, cerise, fraise, framboise, groseille
Black teas, cherry, strawberry, raspberry, redcurrant

Pecan Pie

Thés noirs, noix de pécan, noisette, amande, pistache
Black teas, almond, hazelnut, pistachio, pecan nut

Passion de fleurs

Thé blanc, rose, abricot, fruit de la passion
White tea, rose, apricot, passion fruit

Jasmin

Thé vert, fleurs de jasmin
Green tea, jasmine flowers

Jaune Lemon

Thé vert Sencha, citronnelle, citron, citron vert, gingembre
Sencha green tea, lemongrass, lemon, lime, ginger

INFUSION - INFUSION 12

Provence

Hibiscus, pomme, cynorrhodon, orange, abricot, pêche, pétales de fleurs
Hibiscus, apple, rosehip, orange, apricot, peach, flower petals

Samba

Hibiscus, pomme, cynorrhodon, orange, mangue et fruits tropicaux, pétales de fleur
Hibiscus, apple, rosehip, orange, mango and exotic fruits, flower petals

Rooibos

Arômatisé d'une touche de vanille
With a touch of vanilla

Tisane du Roy (Maison Blanche)

Bergamote, orange, citronnelle, feuilles de cassis, fleurs d'oranger, fruits rouges
Bergamot, orange, lemongrass, blackcurrant leaves, orange blossoms, red fruits.

Tisane du berger

Tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleur d'oranger.
Lime blossom, verbena, lemongrass, mint, orange blossom.

Camomille

Verveine

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

GOÛTER

LE GOÛTER 22

Pâtisserie du jour ou Saint-Honoré Faubourg et une boisson chaude au choix
French pastry of the day or the Saint-Honoré Faubourg and a hot beverage

TEA-TIME FARANDOLE CHOCOLAT 32

Assortiment de créations 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

La Farandole chocolat accompagnée d'une coupe de champagne
The Chocolate farandole with a glass of Champagne