



LE BAR DU  
FAUBOURG

11 bis, Rue Boissy d'Anglas 75008 Paris

+33 (0)1 44 94 14 27

[lebardufaubourg@sofitel.com](mailto: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*

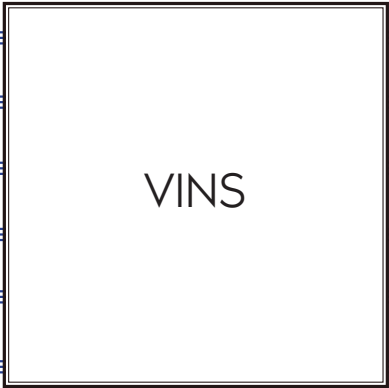
# CHAMPAGNES

## 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  
Mercrey, 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  
Mercrey, 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 chaud **12**  
*Hot chocolate*

## 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*

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*

## 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*

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*