

LE BAR DU
FAUBOURG

11 bis, Rue Boissy d'Anglas 75008 Paris

+33 (0)1 44 94 14 27

lebardufaubourg@sofitel.com

TAPAS

PETITE FAIM - SNACKING

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**

Delicious center-cut salmon

Assiette de Lomito de Bellota 100% Ibérique **19**

100% pure Lomito Iberico de Bellota ham

APÉRO CHIC **35**

Une coupe de champagne Laurent-Perrier Brut et, au choix, un met de notre sélection prestige

A glass of champagne Laurent-Perrier Brut and a dish from our prestige selection

COCKTAILS

COCKTAILS - COCKTAILS 19

Cruise in Oaxaca

Mezcal Bruxo n°1, Téquila Calle 23 infusé au poivre noir de Penja, sirop d'ananas, gingembre, jus de citron et tonic hibiscus

Mezcal Bruxo n°1, Téquila Calle 23 infused with black pepper from Penja, pineapple sirup, lemon juice and hibiscus tonic

Badly tiki

Rhum Plantation Blanc, rhum Plantation Original Dark, Hennessy fine de Cognac, Velvet Falernum, purée de passion, ananas, gingembre, jus de citron vert, sirop de tonka

Rum Plantation White, rum Plantation Original Dark, Hennessy fine de Cognac, Velvet Falernum, passion fruit and pineapple puree, ginger, lime juice, tonka syrup

Aphrodite T time

Vodka Belvedere, liqueur de Mastiha Skinos, Vermouth Ottos, jus de citron, shrub de groseille, sauge fraîche

Belvedere Vodka, Mastiha Skinos liquor, Ottos Vermouth, lemon juice, redcurrant shrub and fresh sage

Cha no yu

Rhum Embargo Blanco Anejo infusé au sésame, sirop d'amande, thé matcha jus de yuzu et citron vert

Embargo Blanco Anejo Rum infused with sesame, almond syrup, matcha tea, yuzu and lime juice

Bramble Wall

Gin Beefeater infusé à la camomille, crème de cassis Cambusier, sirop de citronnelle, jus de citron

Gin Beefeater infused with camomille, Cambusier blackcurrant liquor, lemongrass syrup, lemon juice

Manly Spirit

Whisky Monkey Shoulder infusé au pignon de pin, Rhum Botran 15 ans, bitter orange, essence de mandarine

Whisky Monkey Shoulder infused with pine nuts, rum Botran 15 years, bitter orange, and tangerine essence

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

COCKTAILS SIGNATURES

COCKTAILS CHAMPAGNE - COCKTAILS 22

Miss Faubourg

Essence de fraise, liqueur de marasquin, sirop d'hibiscus, Champagne Laurent-Perrier
Strawberry essence, maraschino liquor, hibiscus sirop, Champagne Laurent-Perrier

William in'

Vodka Grey Goose poire, sirop de thé pécan pie, Champagne Laurent-Perrier
Vodka Grey Goose pear, pecan pie syrup, Champagne Laurent-Perrier

COCKTAILS SANS ALCOOL - VIRGIN COCKTAILS 14

Elegant

Thé «passion de fleurs», jus de framboise, jus de rhubarbe
« Passion de fleurs » tea, raspberry juice, rhubarb juice

Kaleo

Jus de citron vert, sirop d'hibiscus, purée de fruit de la passion, eau gazeuse
Lime juice, hibiscus syrup, passion fruit puree, sparkling water

Green Garden

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
Ruinart «Blanc de Blancs»	240
Veuve Clicquot Grande Dame	240
Dom Pérignon, 2006	320
Bollinger «La Grand Année», 2004	280

VINS

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

Ecosse - Scotland

J&B Rare	16	
Famous Grouse	16	
Johnnie Walker Red Label	16	
Johnnie Walker Black Label	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	

Irlande - Ireland

Jameson	17	
Bushmills Original	17	

Etats-Unis - United States

Kentucky

Rittenhouse Rye 50%	19	
Maker's Mark	19	
Bulleit Rye	19	
Buffalo trace	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	
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

BAS-ARMAGNAC (4cl)

Château de Laubade VSOP 16
Château de Laubade Hors d'Age 17
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
Lord of Barbès	24
Gin the Botanist Islay dry	20
Gin Mare	19
Gin Monkey 47	24

VODKA (4CL)

Absolut	17
Grey Goose	19
Ketel One	19
Belvédère	19
Zubrowska	19
Smirnoff Red	17
Vodka Fair Quinoa	19

TEQUILA (4CL)

Patron Silver	21
Don Fulano	25
Don Fulano Reposado	21
Don Julio Reposado	21
Patron Reposado	25
Tequila calle 23 blanco	19

RHUM - RUM (4CL)

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

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
Rhum Botran 15 ans	21
Rhum exquisito Embargo Anejo	19
Rhum Plantation dark	19
Rhum Plantation pineapple	21
Rhum Baiily 7 ans	23
Rhum Gosling Black seal	19

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

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

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

SOFTS

EAUX - WATER

Vittel (25cl), Evian (33cl) **7**
 Perrier, Badoit, St-Yorre (33cl) **7**
 Evian, Badoit, Chateldon (75cl) **10**

EAUX BIO - ORGANIC WATER (33cl)

Eau de bouleau, à l'Aloe vera **10**
Birch and Aloe vera water
 Eau de bouleau, à la rhubarbe **10**
Birch and Rhubarb water

SODAS

Sprite (25cl) **10**
 Lipton Ice tea (20cl) **10**
 Bitter San Pellegrino (10cl) **10**
 Red Bull (25cl) **12**
 Orangina (25cl), Fanta orange (33cl) **10**
 Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zéro (33cl) **10**
 Schweppes Indian Tonic, agrum', Ginger beer, tonic hibiscus (25cl) **10**

JUS DE FRUITS - FRESH FRUIT (20cl) **10**

Frais - Fresh

Orange, pamplemousse, citron, fruits rouges, carotte
Orange, grapefruit, lemon, red berries, carrot

Nectar & jus - Nectar & juices

Ananas, tomate, goyave, abricot, cranberry, pomme, pêche, poire, banane
Pineapple, tomato, guava, apricot, cranberry, apple, peach, pear, banana

THÉS GLACÉS BIO - ORGANIC ICED TEAS (33cl) **10**

Thé Vert, Citron, Fleur de Sureau
 Green tea, Lemon, Elderflower

Thé Blanc Myrtille
 White tea, Blueberry

Thé Matcha, Menthe Poivrée
 Matcha tea, Peppermint

BIONADES **33 cl**

Limonade Bio aux plantes - *Organic Lemonade*

Sureau - *Elderflower*

Lychee - *Lychee*

Citron-Bergamote - *Bergamot-lemon*

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ - COFFEE

Expresso, expresso décaféiné **7**
Espresso, decaffeinated espresso

Double expresso, double expresso 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

Aromatisé 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

Caesar au poulet fermier - Classic chicken caesar salad (petit | grand bol) 19 | 28

Romaine, bacon, parmesan, croûtons

lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons

Saumon d'Écosse fumé à la ficelle, tranché main - Scottish Smoked Salmon 29

Blinis, crème fraîche, citron

Blinis, cream, lemon

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

Avocat, agrumes, grenade, passion, coriandre

Quinoa, avocado, citrus, pomegranate, passion fruit, coriander



Sashimi de yellowtail mariné au citron vert - Yellowtail sashimi 22

Piment chipotle, huile de sésame grillé et tamari, gingembre frais

Chipotle pepper, grilled sesame oil and tamari, fresh ginger

POKE BOWLS

Riz Minori, avocat, mangue, carotte, concombre, courgette, sésame, sauce miel gingembre

Minori rice, avocado, mango, carrot, cucumber, zucchini, sesame, honey and ginger dressing

Poke bowl végétarien - Veggie poke bowl | 285 kcal 28



Poke bowl au saumon - Salmon poke bowl 32

Poke bowl à la volaille teriyaki - Teriyaki chicken poke bowl 30

PLATS - MAINS

Plat du jour - Dish of the day 29

Aubergine rôtie aux légumes méditerranéens - Roasted eggplant 32



Quinoa sauté aux épices douces

Pan fried quinoa, with soft spices and mediterranean vegetables

Tartare de boeuf charolais au couteau - Charolais beef tartare 28

Frites fraîches, jeunes pousses de salade

French fries, salad

Entrecôte de boeuf français maturée 21 jours - French sirloin steak aged for 21 days 53

Frites fraîches, sauce Bercy - Entrecôte de 300 gr

French fries, Bercy sauce - 300 g sirloin steak

Club sandwich au poulet fermier rôti - Chicken club sandwich 28

Poulet rôti, bacon, frites fraîches, jeunes pousses de salade bio

Roasted farm poultry, bacon, french fries and salad

Croque Monsieur 21

Jambon & fromage, frites fraîches, salade

Ham & cheese, french fries, salad

Burger végétarien - Veggie Burger 26



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 - Frites, salade / french fries, salad 28

Viande française savoureuse 100% pur muscle, bacon croustillant et cheddar fondant

Tasty French meat, 100% pure ground beef muscle, crispy bacon and melted cheddar

DESSERTS

Tarte chocolat noir 70% Andoa - Organic 70% Andoa chocolate tart 15



Biscru au cacao, noix de coco, datte, amande

Cocoa raw biscuit, coconut, dates and almonds

Saint-Honoré Blossom 15

Fraises, crème diplomate à la vanille Bourbon

Strawberries, bourbon vanilla diplomate cream

Cueillette de fruits printaniers - Spring harvest fruits | 115kcal 15



Bouquet de glaces et sorbets - Dessert of the day 15

Dont une sélection Végan

With a vegan selection

Dessert du jour - Dessert of the day 15

Café ou thé gourmand - Gourmet coffee or tea 15



Plat vegan / vegan dish

Origine des viandes : France.

Origin of meats : France.

L'offre DE-LIGHT by Sofitel est un programme minceur, axé sur le bien-être proposant des mets créatifs, une cuisine légère, limitée en matières grasses et produits sucrés.

The DE-LIGHT offer by Sofitel is a diet program, well-being oriented, based on a choice of creative dishes, a light cuisine low in fat and sugar.

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

PAUSE
GOURMANDE

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