

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

### 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 de coeur de saumon 19

*Delicious center-cut salmon*

Assiette duo charcuterie/fromage 23

*Charcuterie and cheese plate*

Assiette de Lomito de Bellota 100% Ibérique 23

*100% pure Lomito Iberico de Bellota ham*

### APÉRO CHIC 26

Un verre de vin au choix ou un spritz classique ou signature accompagné d'une assiette de tapas au choix parmi la sélection \*

A glass of wine of your choice or a classic or signature spritz accompanied by a plate of tapas from the selection \*

COCKTAILS

**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*



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

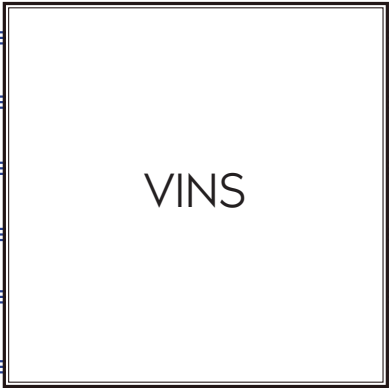
## BOUTEILLE - BOTTLE (75cl)

### Brut

Grand Siècle par Laurent-Perrier	230
Laurent-Perrier La Cuvée	110
Laurent-Perrier Ultra Brut	130
Laurent-Perrier Brut Millésimé, 2007	140
Taittinger Brut Réserve	110
Pommery Brut Royal	110
Ruinart «Blanc de Blancs»	240
Veuve Clicquot Grande Dame	240
Dom Pérignon, 2006	320
Bollinger «La Grand Année», 2004	280

### Rosé

Laurent-Perrier Cuvée Rosé	120
Taittinger Prestige Rosé	150
Laurent-Perrier Cuvée Alexandra Rosé, 2004	380



**AU VERRE - BY THE GLASS** (15 cl)

*Vin blanc - White wine*

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

*Vin rouge - Red wine*

- Crozes-Hermitage AOC, Domaine des Entrefaux 14
- Haut-Médoc, AOC, Château Peyrat-Fourthon « La demoiselle d’Haut Peyrat » 15
- Mercurey AOC, Domaine Meix Foulot 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 AOC, « Le MD de Bourgeois», Domaine Henri Bourgeois 74
- Chablis AOC, Domaine Jean Marc Brocard 58
- Montagny AOC 1er cru, Château de la Saule 68

*Vin rouge - Red wine*

- Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux 63
- Haut-Médoc, AOC, Château Peyrat-Fourthon « La demoiselle d’Haut Peyrat » 67
- Mercurey AOC, Domaine Meix Foulot 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	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	

### Etats-Unis - United States

#### Kentucky

Rittenhouse Rye 50%	19	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	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

### 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 (4cl)

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)

Don Julio Repassado	21
Patron Silver	21
Don Fulano	25
Patron Reposado	25
Tequila calle 23 blanco	19
Mezcal Bruxo N°1	21

### 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 Plantation dark	19
Rhum Plantation pineapple	21
Rhum Gosling Black seal	19
Rhum Embargo Anejo blanco	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 Bally 7 ans	23

### 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 (8cl)

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 (8cl)

Tio Pepe	15
Porto Sandeman Ruby	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

### SODAS

Sprite (33cl) 10  
Lipton Ice tea (25cl) 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 (25cl), ginger beer (20cl), tonic hibiscus (20cl) 10

### JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES (20cl) 10

#### Frais - Fresh

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

#### Nectar & jus - Nectar & juices

Ananas, tomate, cranberry, pomme, pêche, framboise, rhubarbe  
*Pineapple, tomato, cranberry, apple, peach, pear, banana, raspberries, rhubarb*

### 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) 10

Limonade Bio aux plantes - *Organic Lemonade*  
Sureau - *Elderflower*  
Lychee - *Lychee*  
Citron-Bergamote - *Bergamot-lemon*

### 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*

### GINGER BEER BIO (25cl) 10

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

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*

Stracciatella des Pouilles aux tomates anciennes - *Stracciatella from Pouilles region*  
22  
Huile d'olive bio fruitée, pousses de basilic  
*Multicolored tomatoes, fruity olive oil and basil sprouts*

### 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* 29

Quinoa sauté aux épices douces

*Pan fried quinoa, with soft spices and mediterranean vegetables*

Tartare de bœuf charolais au couteau - *Charolais beef tartare* 28

Frites fraîches, jeunes pousses de salade

*French fries, salad*

Entrecôte de bœuf 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, dattes and almonds*

Saint-Honoré Blossom 15

Fraises, crème diplomate à la vanille Bourbon

*Strawberries, bourbon vanilla diplomate cream*

Cueillette de fruits rouges - *Summer harvest red fruits* | 115kcal 19

Bouquet de glaces et sorbets - *ice cream and sorbets* 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

## LES GRANDES COUPES GLACÉES 15

Fruits rouges melba

Glace vanille aux gousses de Madagascar, sorbets framboise et fraise bio, chantilly vanille bourbon, coulis de fruits rouges, framboises, fraises et myrtilles fraîches bio

*Vanilla ice cream with Madagascar pods, organic raspberry and strawberry sorbets, bourbon vanilla whipped cream, red fruit coulis, fresh and organic raspberries, strawberries and blueberries*

Liégeoise gourmande

Glace au chocolat pure origine Pérou, glace vanille aux gousses de Madagascar, glace au caramel au beurre salé Bordier, chantilly vanille bourbon, noix de pécan, cookies maison et sauce au chocolat Andoa 70% bio

*Pure Peruvian chocolate ice cream, Madagascar vanilla ice cream, Bordier salted caramel ice cream, bourbon vanilla whipped cream, pecan nuts, homemade cookies and Andoa 70% organic chocolate sauce*

Exotique végétan

Sorbets ananas, fruits de la passion et mangue bio, pistaches grillées, chips croquants de noix de coco et chantilly végétan au lait de coco

*Organic pineapple, passion fruit and mango sorbets, grilled pistachios, crispy coconut chips and vegan whipped cream with coconut milk*



## DOUCEURS

### 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*

### LES GRANDES COUPES GLACÉES 15

#### Fruits rouges melba

Glace vanille aux gousses de Madagascar, sorbets framboise et fraise bio, chantilly vanille bourbon, coulis de fruits rouges, amandes caramélisées, framboises, fraises et myrtilles fraîches bio

*Vanilla ice cream with Madagascar pods, organic raspberry and strawberry sorbets, bourbon vanilla whipped cream, red fruit coulis, caramelized almonds, fresh and organic raspberries, strawberries and blueberries*

#### Liégeoise gourmande

Glace au chocolat pure origine Pérou, glace vanille aux gousses de Madagascar, glace au caramel au beurre salé Bordier, chantilly vanille bourbon, noix de pécan, cookies maison et sauce au chocolat Andoa 70% bio

*Pure Peruvian chocolate ice cream, Madagascar vanilla ice cream, Bordier salted caramel ice cream, bourbon vanilla whipped cream, pecan nuts, homemade cookies and Andoa 70% organic chocolate sauce*

#### Exotique végétal

Sorbets ananas, fruits de la passion et mangue bio, pistaches grillées, chips croquants de noix de coco et chantilly végétal au lait de coco

*Organic pineapple, passion fruit and mango sorbets, grilled pistachios, crispy coconut chips and vegan whipped cream with coconut milk*