



Carte Automne Hiver 2023

Cheffe Barman Aurélie Bourré - Cheffe Cuisinière Anaïs Foray - Cheffe Pâtissière Shereen Khelif

*Cet hôtel particulier, typiquement parisien,
fut aussi le siège d'un magazine emblématique.
L'adresse devint une référence dans l'univers de la mode.
Fidèle à cet héritage, le Bar du Faubourg cultive
l'esprit singulier du Faubourg Saint-Honoré.*

Au petit-déjeuner ...



BOISSONS FRAÎCHES

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS 10

Jus de pamplemousse

Jus d'orange

JUS DE FRUITS FRAIS BIO 11

Confiance

Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma

Bonheur

Fraise, framboise, fleur d'oranger, pomme, lait de coco

Joie

Carotte, pomme, ananas, citron

Amour

Concombre, épinard, chou kale, citron, persil

CHAMPAGNE AU VERRE

Laurent-Perrier La Cuvée 22

Laurent-Perrier Cuvée Rosée 25

Mimosa 22

BOISSONS CHAUDES

THÉS 8

Thé noir Breakfast, Earl Grey ou Darjeeling

Thé blanc Passion des Fleurs

Thé vert Sencha Fukuyu

Thé vert Jasmin

CAFÉS

Expresso, Expresso décaféiné 6

Double expresso, Double expresso décaféiné 8

Café au lait, Café au lait décaféiné 8

Cappuccino, Cappuccino décaféiné 8

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud Valrhona 8

PETITS-DÉJEUNERS SUR-MESURE

FAUBOURG 19

Une boisson chaude

Un jus de fruits frais : orange ou pamplemousse

Une viennoiserie

FRANÇAIS 32

Une boisson chaude

Un jus de fruits frais : orange ou pamplemousse

Une corbeille de viennoiseries & baguettes, beurre, confitures bio et miel

AMÉRICAIN 36

Une boisson chaude

Un jus de fruits frais : orange ou pamplemousse

Une corbeille de viennoiseries & baguettes, beurre, confitures bio et miel

Deux œufs selon votre choix, à la coque, au plat ou brouillés, nature ou accompagnés

À LA CARTE

ŒUFS *

À la coque et mouillettes 12

Au plat ou brouillés 14

Omelette 16

Omelette blanche 14

Bénédictine au saumon 21

Bénédictine au jambon 19

** Nos œufs sont servis nature ou avec 2 garnitures de votre choix : jambon blanc, bacon, saucisses, pommes de terre sautées, champignons, fines herbes, tomates, emmental*

FRUITS FRAIS

Salade de fruits frais 15

BOULANGERIE

Corbeille de deux viennoiseries & baguettes 12

Cake, deux parts 8

Crêpes 12

Sucre, chocolat, miel, sirop d'érable ou fruits frais

Pain perdu et fruits frais de saison 14

Pancakes 12

SPÉCIALITÉS

Porridge 12

Fromage blanc & granola 12

Au déjeuner ...
Tous les jours de 12h à 19h



INDÉMODABLES

Pour patienter, au choix 8

Tapenade d'olives noires et anchois / Houmous à la grenade / Tarama au piment d'Espelette

Saumon fumé norvégien pêche durable, tranché main 32

Petits blinis, mini concombre, crème fraîche et citron jaune

Lobster roll au pain viennois de chez Lalos** 38

Coleslaw de homard et écrevisse, bisque en mayonnaise et citron vert

Salade César, suprême de poulet fermier du Gâtinais 24

Romaine, poitrine de porc grillée, parmesan, sauce Caesar aux anchois, croûtons dorés

Croque-Monsieur du Faubourg* 24

Mortadelle pistachée et comté affiné

Club sandwich au poulet fermier rôti du Gâtinais Label Rouge* 28

Bacon, œufs et mayonnaise maison aux épices douces

Burger cheese bacon, bun's de chez Lalos au curcuma et graines*** 28

Sauce bbq et gomasio, chou kale et pickles

Château filet de bœuf* 38

Sauce au poivre noir

Tartare de bœuf charolais au couteau* 28

** Un accompagnement inclus : frites fraîches de pomme de terre ou de patate douce ou mesclun de salade
«Une Ferme du Perche» - Accompagnement supplémentaire +6 euros / ** Meilleur Ouvrier de France*

CRÉATIONS

Burratina crémeuse 22

Jeunes pousses de salades, copeaux de légumes et vinaigrette acidulée à la mélasse de grenade

Toast d'avocat au pain complet multigraines 24

Œufs pochés, émiette de feta, grenade, pickles et pousses de coriandre

Veggie burger, bun's de chez Lalos au curcuma et graines*** 28

Croustillant végétal de pois chiches, sauce au yaourt grec et cumin, chou kale et pickles

Salade de gambas en persillade 26

Salade Iceberg, sauce estragon et piment d'Espelette, kohlrabi croquant, crackers de riz au nori

Curry vert de légumes de saison 28

Riz basmati parfumé au carvi, amandes et noix de coco

Suprême de volaille fermière du Gâtinais 34

Fricassée de kohlrabi, chou pack choï grillé et jus de viande corsé

Linguini aux champignons 26

Poêlée de champignons et persil, crème aux champignons, poivre de Java, parmesan 24 mois

La marmite d'Anaïs et ses condiments 19

Plat du jour 29

** Accompagné de frites fraîches de pomme de terre ou de patate douce et de mesclun de salades*

*** Meilleur Ouvrier de France*

Nos viandes proviennent de France, Allemagne, Pays-Bas, Irlande, Italie, Espagne. Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. La liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur demande.

L'équipe du bar du Faubourg se tient à votre disposition si vous avez des intolérances ou allergies.

DOUCEURS MAISON

Assiette de Brie de Meaux AOP et chutney maison 17

Saint-Honoré signature, praliné noisette 14

Chou craquelin, crémeux praliné, sauce caramel au beurre salé, praliné craquant à la fleur de sel et ganache montée à la vanille

Crumble poire chocolat 12

Marmelade de poires parfumées aux épices chaudes, glace au chocolat et chips de poires

Tarte aux pommes caramélisées 13

Pâte sablée vanillée, compotée de pommes au gingembre, mirliton aux amandes, caramel acidulé de pommes et glace au gingembre

Traditionnelle crème brûlée 11

A la vanille bio de Madagascar

Fruit de saison 13

Selon l'arrivage du jour, fine gelée de thé earl grey

Affogato 11

Glace et chantilly à la vanille bio de Madagascar, café expresso

Café gourmand 13

Dessert du jour (en semaine) 12

L'après-midi ...



À L'HEURE DU THÉ

de 15h à 18h

Goûter 22

Une boisson chaude et trois pièces de notre Cheffe pâtissière : Cookie aux pépites de chocolat, cacahuètes caramélisées et fleur de sel, Chou à la crème praliné noisette, Pavlova au marron et au cassis

CHOCOLAT MAISON *Chocolat Valrhona Label B Corp®*

Chocolat Classique 10

Chocolat Tonka 11

Chocolat Viennois 12

EAUX, SOFTS & JUS

Eaux minérales

<i>Vittel</i>	(25cl)	5
<i>Evian, Perrier, Badoit</i>	(33cl)	6
<i>Evian, Badoit, Chateldon</i>	(75cl)	9

Sodas

<i>Bitter San Pellegrino</i>	(10cl)	8
<i>Fentimans : Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer</i>	(20cl)	8
<i>Lipton Ice Tea</i>	(20cl)	8
<i>Sprite, Orangina</i>	(25cl)	8
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade artisanale bio</i>	(33cl)	9

Thés glacés bio (33cl) 9

<i>Thé vert, Citron, Fleur de Sureau</i>
<i>Thé matcha, Menthe poivrée</i>
<i>Thé blanc Myrtille</i>

Agrumes pressés (20cl) 10

<i>Orange, Pamplemousse, Citron</i>

Jus et nectars (20cl) 10

<i>Ananas, Tomate, Cranberry, Pomme, Pêche, Framboise</i>

Jus frais bio (24cl) 11

<i>Confiance : Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma</i>
<i>Amour : Concombre, épinard, chou kale, pomme, citron</i>
<i>Bonheur : Fraise, framboise, fleur d'oranger, pomme, lait de coco</i>
<i>Joie : Carotte, pomme, ananas, citron</i>

CAFÉS *Café Illy, engagement durable*

Expresso 6

Café allongé, café crème, double expresso, cappuccino 8

THÉS 8 *Sélection de thés Betjeman & Barton bio certifiés éco- responsables*

Sélection de thés bio Betjeman & Barton

Thé Japon Kukicha bio

Thé vert torréfié quatre fois, très doux

Thé Ceylan Blackwood bio

Thé noir bio aux notes puissantes, goût vif et corsé de la vallée du Bogawantalvira

Thé Darjeeling Ambootia 1st Flush bio

Un jardin très en avance sur la culture écologique et une vraie récolte 1st flush

Thé Early Morning Broken bio

Blend de thés de Chine, Ceylan et Inde, rond en bouche avec beaucoup de corps

Earl Grey bio

Thé de chine et bergamote de Calabre, un grand classique délicieusement anglais

Thé Jasmin Chung Hao bio

Thé vert de Chine agrémenté de fleurs de jasmin

Thé Vert à la Menthe bio

Gunpowder de Chine et menthe nanah du Maroc, le thé de l'hospitalité

INFUSIONS 8

Sélection d'infusions bio Betjeman & Barton

Balade au Verger

Pomme, carotte, hibiscus, sauge, romarin, ortie, fleur de sureau, framboise, myrtille, grenade, rose, fraise

Safran Royal

Pomme, gingembre, cannelle, écorce d'orange, cardamome, safran, feuille de mûrier, écorce de citron, clous de girofle, piment de Jamaïque

Grenadine Adrénaline

Pomme, hibiscus, fleur de sureau, baies d'églantier, feuille de mûre sucrée, betterave, griottes, graines de grenade

Harmony

Cannelle, fenouil, coriandre, rooibos vert, écorce d'orange, racine de réglisse, anis, poivre, cardamome, clous de girofle, pétales de tournesol

Citron Citronné

Maté, marc de pomme, citronnelle, racine de réglisse, écorce de citron, citron, myrte citronnée, pétales de tournesol

Verveine

Menthe poivrée

Camomille

Tilleul

A grignoter, à partager ...

TAPAS

De 15h à 22h

Saucisson à la truffe 19

Copeaux de parmesan et pain grillé

Gyozas en dentelle croustillante 14

Yaourt au citron vert

Houmous au zaatar 16

Zestes de citron jaune, coriandre et pain pita

Gua bao 19

Poulet mariné au gingembre, soja, coriandre pickles et cacahuètes

Croquettes de poisson 16

Parfumées au piment d'Espelette, citron vert

Tartare de daurade 18

Fine de gelée au ponzu et crackers de riz soufflé au nori

Guacamole traditionnel 14

Avocat, oignon rouge, tomate, citron vert, servi avec des tostadas

APÉRO CHIC 26

De 18h à 19h30

Apéro Chic 26

Un verre de vin au choix ou un spritz et une assiette de tapas au choix parmi la sélection

Apéro Chic Champagne 32

Une coupe de Laurent-Perrier brut et une assiette de tapas au choix parmi la sélection



COCKTAILS COLLECTION

Palazzo 19

Gin Bombay Saphir, liqueur Saint-Germain, poire, coriandre, eau gazeuse

Polo 19

Cognac H by Hine, Velvet Falernum, sirop d'agave, ananas

Easy Chic 19

Gin Canaïma, Lillet blanc, jus de pamplemousse

Fair Isle 19

Whisky Jameson, Drambuie, orange, bitter, whiskey Fee Brothers

Insolent 19

Oscor Rouge ardent bio, bénédictine, miel

Sartorial 19

Vodka Tito's, liqueur Italicus, concombre, orange



COCKTAILS COUTURE

N°15 19

Rhum Diplomático Mantuano, Rye whisky Bulleit infusé au lapsang, campari, liqueur Galliano L'Autentico (contient du lactose)

Bohème 19

Rhum Diplomático Planas, rhum Spiced, angostura, ananas, passion, gingembre, citron vert, sirop de vanille

Allure 21

Gin Canaima, liqueur H Theoria Midi Fauve, champagne, jus de citron, sirop d'agave

Sans alcool

Jolie Madame 14

Passion, jus de citron vert, sirop d'hibiscus, eau pétillante

Liberty 14

Oscó l'original, jus de citron, sirop de citronnelle, Fentiman's tonic



Champagnes, vins, apéritifs ...

Notre sélection sur-mesure

CHAMPAGNES

À la coupe (15 cl)

Laurent-Perrier La Cuvée 22

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 25

En bouteille (75 cl)

Champagne blanc

Laurent-Perrier La Cuvée 120

Laurent-Perrier Ultra Brut 140

Laurent-Perrier Brut Millésimé 140

Grand Siècle par Laurent-Perrier 260

Taittinger Brut Réserve 120

Pommery Brut Apanage 130

Billecart Salmon Brut Réserve 120

Perrier Jouet Grand Brut 120

Roederer Brut Premier 140

Ruinart Brut 150

Ruinart Blanc de Blancs 240

Dom Pérignon 360

Champagne rosé

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 150

Taittinger Prestige Rosé 150

Billecart Salmon Rosé 150

VINS

15cl 75cl

Vin blanc

<i>I.G.P Méditerranée, Domaine Attilon, Cuvée Ambition</i>	11	43
<i>Pouilly fumé AOP, Domaine Hubert Veneau</i>	15	60
<i>Chablis AOP, Domaine Jean Marc Brocard</i>	17	70
<i>Sancerre AOP, Domaine Henri Bourgeois «Le MD»</i>	18	78

Vin rouge

<i>I.G.P Méditerranée, Domaine Attilon, Cuvée Ambition</i>	11	43
<i>Crozes-Hermitage AOP Signature Domaine Michelas St Jemms</i>	16	85
<i>Alsace Pinot Noir AOP, Domaine Charles Frey « Quintessence »</i>	19	85
<i>Mercrey AOP, Domaine Meix Foulot</i>	19	90
<i>Saint-Estèphe, Frank Phélan</i>	18	90

Vin rosé

<i>Côtes de Provence AOP, Château Roubine, La Vie en Rose</i>	14	50
<i>Côtes de Provence AOP, Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie</i>	17	70

APÉRITIFS

Au verre (4 cl)

Pastis 51, Pernod, Ricard 17

Absinthe Pernod 17

Au verre (6 cl)

Vermouth Lustau Rojo, Blanc 17

Lillet blanc, rosé et rouge 17

Campari 17

Suze 17

Pineau des Charentes Lhéraud 1971 31

Tio Pepe 17

Porto Sanderman White 17

Porto Sanderman LBV 2014 20

Porto Graham Six Grapes 17

BIÈRES

Pression

Bière artisanale BAP BAP La Faubourg (25 cl) 8

Bière artisanale BAP BAP La Faubourg (50 cl) 14

Bouteille (33 cl) 14

Kronenbourg 1664

Kronenbourg pur malt 25cl sans alcool

Heineken

Carlsberg

Bière artisanale BAP BAP Blanc Bec

Bière artisanale BAP BAP Vertigo

WHISKY (4 cl)

Blended

Écosse

<i>J&B Rare</i>	19
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	19
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	22
<i>Monkey Shoulders</i>	24
<i>Chivas Regal 12ans</i>	22
<i>Chivas Regal 18ans</i>	25
<i>Royal Salute 21ans</i>	31
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	37

Irlande

<i>Jameson</i>	20
<i>Bushmills Original</i>	20

Kentucky

<i>Rittenhouse Rye 50%</i>	22
<i>Woodford Reserve</i>	22
<i>Maker's Mark</i>	22
<i>Bulleit Rye</i>	22
<i>Buffalo Trace</i>	22

Tennessee

<i>Jack Daniel's Old n°7</i>	22
------------------------------	----

Canada

<i>Crown Royal</i>	22
<i>Canadian Club</i>	22

Japon

<i>Nikka from the barrel</i>	25
------------------------------	----

Single Malt

Lowlands

<i>Glenkinchie 12ans</i>	22
--------------------------	----

Highlands

<i>Oban 14ans</i>	24
<i>Glenmorangie 10ans</i>	22
<i>Maccalan 12 ans</i>	23

Islay

<i>Lagavulin 16ans</i>	24
<i>Laphroaig Quarter Cask</i>	26

Skye

<i>Talisker Port Ruighe</i>	22
-----------------------------	----

Speyside

<i>Singletown of Dufftown</i>	22
<i>Cardhu 12ans</i>	22
<i>Knockando 12ans</i>	22
<i>Glenfiddich 12ans</i>	22
<i>The Glenlivet Founder's Reserve</i>	22

GIN (4 cl)

<i>Canaiima</i>	20
<i>Bombay Sapphire</i>	20
<i>Beefeater 24</i>	22
<i>Tanqueray Ten</i>	21
<i>Hendrick's</i>	22
<i>Lord of Barbès</i>	24
<i>The Botanist Islay dry</i>	22
<i>Mare</i>	22
<i>Monkey 47</i>	26

TEQUILA (4 cl)

<i>Corralejo Reposado</i>	20
<i>Don Julio Reposado</i>	23
<i>Olmeca</i>	23
<i>Mezcal Bruxo</i>	23

VODKA (4 cl)

<i>Tito's</i>	20
<i>Grey Goose</i>	21
<i>Ketel One</i>	22
<i>Belvédère</i>	22
<i>Guillotine Originale</i>	22
<i>Guillotine Caviar</i>	30

RHUM (4 cl)

Rhum Vieux

Diplomático Reserva Exclusiva 23

Rhum d'exception (2 cl ou 4 cl)

Diplomático Ambassador 28 ou 47

Diplomatico Single vintage 2007 15 ou 28

Rhum Vieux Diplomático Distillery Collection (2 cl ou 4 cl)

Barbet Column 10 ou 18

Pot Still 10 ou 18

EAU DE VIE (4 cl)

<i>Mirabelle</i>	20
<i>Framboise</i>	20
<i>Poire Williamine</i>	20
<i>Grappa Borgo Antica</i>	20
<i>Pisco 1615</i>	22

LIQUEUR (4 cl) 18

<i>Amaretto di saronno</i>	
<i>Bailey's</i>	
<i>Cointreau</i>	
<i>Chambord</i>	
<i>Chartreuse verte</i>	
<i>Grand Marnier Cordon Rouge</i>	
<i>Bénédictine</i>	
<i>Drambuie</i>	
<i>Southern Comfort</i>	
<i>Mandarine Impériale</i>	
<i>Manzana Verde</i>	
<i>Get</i>	27
<i>Get</i>	31
<i>Anisette Marie Brizard</i>	
<i>Sambucca</i>	
<i>Limoncello</i>	
<i>Fernet Branca</i>	
<i>Frangelico Hazelnut</i>	
<i>Kahlùà</i>	

Liqueur prestige	(4 cl)	26
<i>Liqueur Patron XO Café</i>		
<i>Chartreuse Verte VEP</i>		
<i>Chartreuse Jaune VEP</i>		

COGNAC (4 cl)

Bourgoin Cognac	
<i>Microbarrique 1994</i>	24

Hennessy	
<i>Hennessy XO</i>	31
<i>Hennessy Paradis</i>	82

Martell	
<i>Martell VSOP</i>	19
<i>Martell XO</i>	31

Lhéraud	
<i>Lhéraud «L'Oublié»</i>	24
<i>Lhéraud XO</i>	31
<i>Lhéraud Grande Champagne 1950</i>	61

Hine	
<i>H by Hine</i>	19

ARMAGNAC (4 cl)

<i>Château de Laubade VSOP</i>	20
<i>Château de Laubade Hors d'Age</i>	22
<i>Baron Gaston Legrand 1980</i>	27
<i>Baron Gaston Legrand 1990</i>	24
<i>Baron Gaston Legrand 1970</i>	31
<i>Baron Gaston Legrand 1983</i>	25

CALVADOS	(4 cl)	
<i>Calvados Coquerel XO</i>	29	
<i>Calvados Coquerel Bourbon Finish</i>	24	