



Carte Printemps Été 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 12

Jus de pamplemousse

Jus d'orange

JUS DE FRUITS FRAIS BIO 14

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 *10*

Thé noir Breakfast, Earl Grey ou Darjeeling

Thé blanc Passion des Fleurs

Thé vert Sencha Fukuyu

Thé vert Jasmin

CAFÉS

Expresso, Expresso décaféiné *8*

Double expresso, Double expresso décaféiné *10*

Café au lait, Café au lait décaféiné *10*

Cappuccino, Cappuccino décaféiné *10*

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud Valrhona *10*

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 ...



INDÉMODABLES

Tous les jours de 12h à 18h

César au poulet croustillant 24

Salade romaine, poitrine de porc grillée, parmesan, sauce césar aux anchois et citron

Croque Monsieur du Faubourg * 28

Mortadelle à la truffe et comté affiné

Club Sandwich au Poulet fermier rôti du Maine Label Rouge * 32

Bacon, oeufs et mayonnaise maison aux épices douces

Le Burger Cheese Bacon, Bun's de chez Lalos au curcuma et graines**** 36

Sauce bbq et gomasio, chou kale et pickles

Château filet de Boeuf * 42

Sauce au poivre noir Sarawak

Tartare de Boeuf charolais au couteau 32

** 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.

CRÉATIONS

Notre Veggie Burger, Bun's de chez Lalos au curcuma et graines**** 30
Croustillant végétal de pois chiche, sauce au yaourt grec et cumin, chou kale et pickles

Curry vert de légumes de saison 28
Riz basmati parfumé au carvi, amandes et noix de coco

Burratina crémeuse 22
Jeunes pousses de salade, copeaux de légumes et vinaigrette acidulée à la mélasse de grenade

Toast d'avocat au pain complet multigraines 28
Saumon fumé d'Ecosse, pickles et jeunes pousses de coriandre

Linguini au beurre d'algues 32
Salicorne, poutargue et zeste de citron

Lobster Roll au Pain viennois de chez Lalos** 42
Coleslow de homard, bisque en mayonnaise

Plat du jour 32

** 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

Saint-Honoré de saison 17

Crèmeux caramel beurre salé, dentelles croustillantes, mousse et praliné à la noix de pécan

Déclinaison de fruits de saison 16

Cheesecake framboise 16

Mousse légère parfumée à la vanille bio de Madagascar, granola croustillant aux graines kasha, coulis de framboises et framboises fraîches

Mousse légère au chocolat Alpaco 16

Biscuit sacher au cacao, croustillant de riz soufflé au chocolat, ganache Nocciolata Bio crémeuse et noisettes caramélisées

Tiramisu à partager 25

Biscuit cuillère moelleux aux café Bio d’Ethiopie et Grand Marnier, mousse mascarpone

Affogato 12

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

Café gourmand 17

Dessert du jour (en semaine) 15

L'après-midi ...



A L'HEURE DU THÉ

Tous les jours de 15h à 18h

Goûter 22

Une boisson chaude (thé, café ou chocolat chaud maison)

Un assortiment de douceurs du Chef

EAUX, SOFTS & JUS

Eaux minérales

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

Sodas 10

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

Thés glacés bio (33cl) 10

Thé vert, Citron, Fleur de Sureau
Thé matcha, Menthe poivrée
Thé blanc Myrtille

Agrumes pressés (20cl) 12

Orange, Pamplemousse, Citron

Jus et nectars (20cl) 10

Ananas, Tomate, Cranberry, Pomme, Pêche, Framboise

Jus frais bio (24cl) 14

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

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

Expresso 8

Café allongé, café crème, double expresso, cappuccino 10

Chocolat chaud Maison 15

Infusé aux fèves de tonka, chantilly à la vanille de Madagascar bio

THÉS 10

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 10

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 ...

De 18h à 22h

TAPAS

De 15h à 22h



Houmous au sésame rôti 16

Zestes de citron jaune, herbes printanières et pain pita

Chipirons sautés 18

Salade de concombre et wakamé, yaourt au jalapeño brûlé

Gozas en dentelle croustillante 15

Yaourt au citron vert

Fine tranche de jambon de Bayonne 20

Pan con tomato

Saucisson à la truffe 20

*Copeaux de parmesan et pain de campagne de chez Lalos **

Croquette de poisson 15

Parfumé au piment d'Espelette, citron vert

** 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



COCKTAILS COLLECTION

Trench Coat 18

Cognac H by Hine, Sirop de Verveine, Citron vert, Cidre

Borsalino 18

*Calvados Coquerel finish Bourbon, Liqueur de Mandarine Imperial, Cocoa Bitter, Sucre
Muscovado Dark*

Oxford 18

Gin Canaima infusé au Thym et Romarin, Mirabelle, Sirop de Gingembre, Jus de Pomme

Stiletto 18

Vodka Tito's, Poire, Sirop de Piment, Citron vert, Raisin blanc

Liberty (sans alcool) 14

Jus de Pomme et Coing, Jus de Citron, Sirop de Citronnelle, Tonic

Jolie Madame (sans alcool) 14

Passion, Jus de Citron vert, Sirop d'Hibiscus, Eau pétillante

COCKTAILS SIGNATURES

N°15 18

Rhum Diplomático Mantuano, Rye Whisky Bulleit infusé au Lapsang, Campari, Liqueur Galliano L'Autentico

Allure 20

Gin Canaïma, Liqueur H Theoria Midi Fauve, Champagne, Jus de Citron, Sirop d'Agave

Dessous Chics 18

Eau de Vie de Poire, Bitter Walnut, Sirop d'Agave

Extravaganza 20

Vodka Stolichlaya Vanille, Champagne, Sirop de Safran, Poire, Passion

Bohème 18

Rhum Diplomático Planas, Rhum Spiced, Angostura, Ananas, Passion, Gingembre, Citron vert, Sirop de Vanille

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

Au verre (15 cl)

Vin blanc

<i>Pouilly fumé AOP, Domaine Hubert Veneau</i>	15
<i>Terrazas de los Andes Torrontés</i>	14
<i>Chablis AOP, Domaine Jean Marc Brocard</i>	17
<i>Sancerre AOP, Domaine Henri Bourgeois «Le MD»</i>	18
<i>Condrieu AOP, Cave «Saint-Désirat»</i>	25

Vin rouge

<i>Crozes-Hermitage AOP, Domaine des Entrefaux</i>	16
<i>Haut-Médoc, AOP, Château Peyrat-Fourthon « La demoiselle d'Haut Peyrat »</i>	15
<i>Alsace Pinot Noir AOP, Domaine Charles Frey « Quintessence » Bio</i>	19
<i>Mercrey AOP, Domaine Meix Foulot</i>	19
<i>Saint-Estèphe, Frank Phélan</i>	18

Vin rosé

<i>Côte de Provence AOP, Château Roubine « la vie en rose »</i>	14
---	----

En bouteille (75 cl)

Vin blanc

<i>Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau</i>	60
<i>Sancerre, AOP, Domaine Henri Bourgeois «Le MD»</i>	78
<i>Chablis, Jean Marc Brocard</i>	70
<i>Condrieu AOP, Cave «Saint-Désirat»</i>	130

Vin rouge

<i>Alsace Pinot Noir AOP, Domaine Charles Frey « Quintessence » Bio</i>	85
<i>Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux</i>	85
<i>Haut-Médoc, AOP Château Peyrat-Fourthon, «La Demoiselle d'Haut-Peyrat»</i>	80
<i>Mercrey AOP, Domaine Meix Foulot</i>	90
<i>Saint-Estèphe, Frank Phélan</i>	90

Vin rosé

<i>Côte de Provence AOP, Château Roubine « la vie en rose »</i>	50
---	----

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) 10

Bière artisanale BAP BAP La Faubourg (50 cl) 15

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

Islay

<i>Lagavulin 16ans</i>	22
<i>Laphroaig Quarter Cask</i>	26

Skye

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

Speyside

<i>Singleton 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

Diplomático Ambassador 47

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

Batch Kettle 8 ou 15

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