



LE
BAR
DU
FAUBOURG

Le goûter

Proposé pour les plus gourmands de 15h00 à 18h00
Served from 3 pm to 6 pm

Pâtisserie française du jour, son accompagnement et sélection d'une boisson chaude
French pastry of the moment, and selection of hot beverage

15 €

L'afternoon tea *The afternoon tea*

Proposé pour les plus gourmands de 15h00 à 18h00
Served from 3 pm to 6 pm

Sélection d'une boisson chaude et d'une pâtisserie
Selection of hot beverage and pastry

15 €

Les petites tartines et assiettes

En accompagnement d'un cocktail ou pour toutes les petites faims (de 18h00 à 22h00)
Selection of small bites suggested to accompany your cocktail (from 18:00 to 22:00)

Crème fine d'artichaut 15 €
Fine artichoke cream

Rillettes de poulet français 15 €
French chicken rillettes

Crème fine BIO de pois chiche au citron et cumin 15 €
Fine organic chickpea cream with lemon and cumin

Assiette de coeur de saumon 15 €
Delicious center-cut salmon

Assiette de Lomito de Bellota 100% Ibérique 15 €
100% pure Lomito Iberico de Bellota ham

Écrin unique de Kaviari 20 €
Unique Kaviari caviar

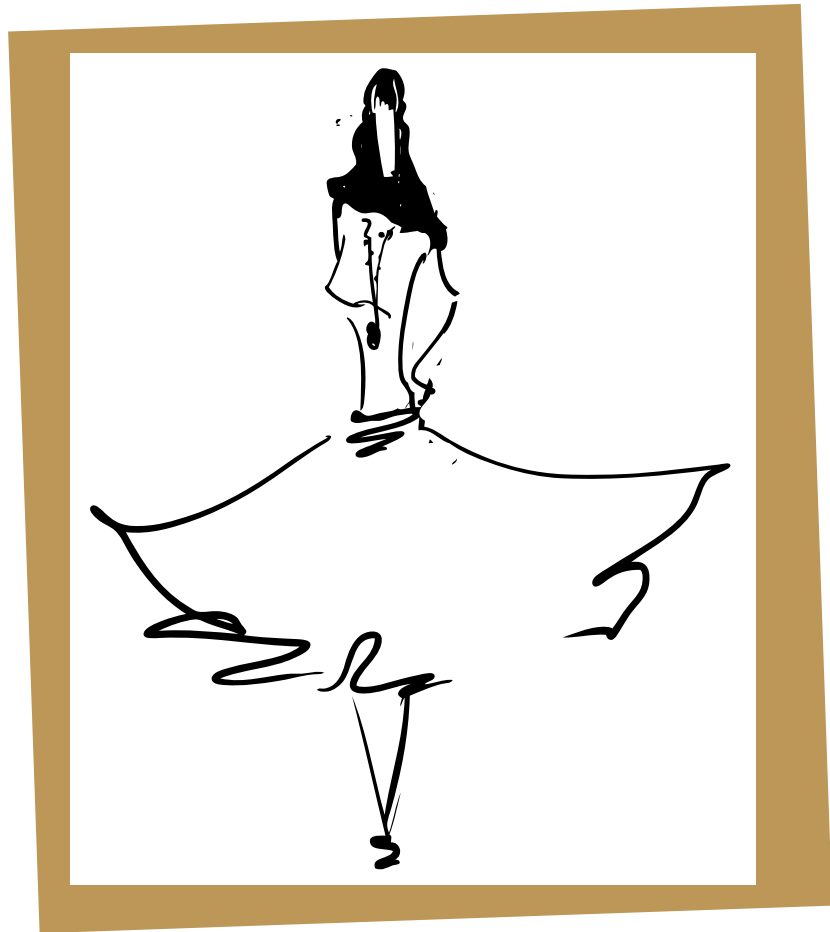
Apéro Chic

Savourez une coupe de Champagne, un verre de vin ou un cocktail signature accompagnés d'un écrin unique de Kaviari, d'un délicieux coeur de saumon, ou de raffiné Lomito de Bellota 100% Ibérique

Savor Champagne or a signature cocktail accompanied by a ribbon of a unique Kaviari caviar, a delicious center-cut salmon or 100% pure Lomito Iberico de Bellota ham

35€

pour une personne - for a person



Carte des boissons

Les Cocktails Faubourg

Le chef vous propose, pour accompagner vos cocktails, une sélection de « dip'in » et tartines

Faubourg Cocktails

To accompany your cocktails chef suggests you a selection of "dip'in" and "tartines"

4810

22 €

Rhum Diplomatico, crème de marron, crème fraîche, liqueur de cacao brun
Diplomatico Rhum, chestnut crème fraîche, cacao liquor

Green Daddy

Tequila Olmeca Blanco, verveine fraîche, miel, jus de citron vert, Chartreuse jaune
Olmeca Blanco Tequila, fresh verbena, honey, lime juice, yellow Chartreuse

Nénuphar

Rhum Zaccapa, figue fraîche, jus de citron vert, jus de framboise, sirop de violette
Zaccapa Rhum, fresh figs, lime juice, roseberry juice, violet sirup

Miss Faubourg

Essence de fraise, sirop de rose, Champagne
Strawberry essence, rose syrup, Champagne

Bobby Burn

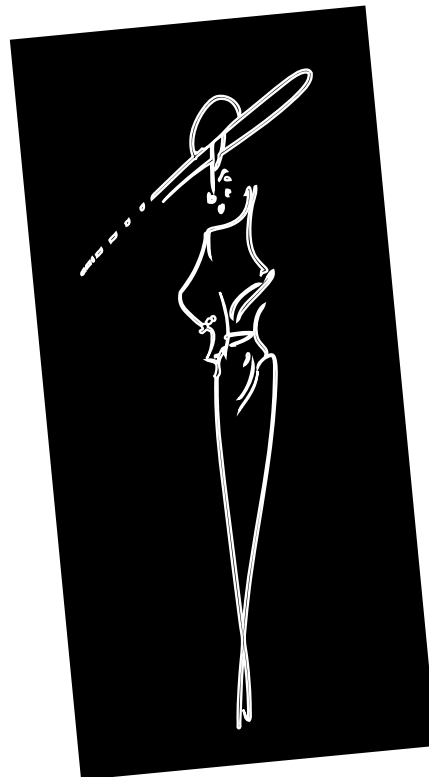
Bourbon Maker's Mark, Bénédictine, Grand Marnier, Amaretto
Maker's Mark Bourbon, Bénédictine, Grand Marnier, Amaretto

The Revenant

Gin Bombay Sapphir, Noilly Prat, Grand Marnier Chartreuse jaune
Bombay Sapphir Gin, Noilly Prat, Grand Marnier, yellow Chartreuse

Winter's coming

Cognac Hennessy VSOP, liqueur de vanille, Absinthe, thé Pecan Pie
Hennessy VSOP Cognac, vanilla liquor, Absinthe, Pecan Pie Tea



Les Cocktails Faubourg sans alcool Faubourg Cocktails without alcohol

14 €

Bahia fever

Jus de pomme, gingembre frais, sirop de fève tonka, purée de poire
Apple juice, fresh ginger, tonka sirup, pear purée

Belle de nuit

Jus de raisin sauvignon blanc Alain Milliat, thé passion de fleurs, citron vert, jus de rhubarbe Alain Milliat
White grape juice Alain Milliat, rhubarb juice Alain Milliat, tea "passion de fleurs", lime juice

Garden party

Concombre, menthe fraîche, céleri, jus de pomme
Cucumber, fresh mint, celery, apple juice

Les cocktails classiques Classical cocktails

20 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

Vieux Carré

Bourbon Maker's Mark, Hennessy Fine de Cognac, Martini rosso, Bénédictine, Angostura bitters

Singapore Sling

Gin Gordon's, Peter Heering, Cointreau, Bénédictine, jus de citron vert, jus d'ananas
Gordon's Gin, Peter Heering, Cointreau, Bénédictine, lime juice, pineapple juice

Raspberry Martini

Infusion de framboises fraîches et Vodka
Fresh raspberries infused Smirnoff Vodka

Sazerac

Rittenhouse Rye Whiskey, Angostura bitters, jus de citron, Absinthe
Rittenhouse Rye Whiskey, Angostura bitters, lime juice, Absinthe

Serendipity

Menthe fraîche, Calvados Drouin, jus de pomme, Champagne Laurent-Perrier la Cuvée
Fresh mint, Calvados Drouin, apple juice, Champagne Laurent-Perrier la Cuvée

Champagne Cocktail

Cognac Hennessy VSOP, Grand Marnier, Champagne Laurent-Perrier, Angostura bitters

Champagnes

	15cl	75cl
Laurent-Perrier La Cuvée	22 €	110 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	24 €	120 €
Laurent-Perrier Ultra Brut		130 €
Laurent-Perrier Millésimé	2007	140 €
Grand Siècle par Laurent-Perrier		230 €
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 Grande Année»	2004	280 €

Vins Blancs-White Wines

Pouilly-Fumé Domaine, Hubert Veneau	2016	13 €	50 €
Sancerre « Le MD de Bourgeois » Henri Bourgeois	2015	17 €	75 €
Chablis, William Fèvre	2016	13 €	60 €
Costières de Nîmes, Château Beaubois, AB	2016	8 €	35 €

Vins Rosés-Rosé Wines

Côtes de Provence, Château Coussin Ste -Victoire	2016	12 €	65 €
Côtes de Provence, «La vie en Rose », Château Roubine	2016	9 €	35 €

Vins Rouges-Red Wines

Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	2015	13 €	60 €
Haut-Médoc, La Demoiselle d'Haut-Peyrat	2013	14 €	52 €
Chinon "les Moulins à Tan", AB	2015	8 €	35 €
Brouilly, Château de Saint-Lager	2016	11 €	45 €
Mercurey, Meix Foulot, VR	2015	17 €	75 €

Vins Doux-Sweet Wines

Blanc White Sauternes, Château des Ormes	2012	13 €	70 €
Rouge Red Maury, « 20ans d'âge », Mas Amiel		20 €	90 €

Les apéritifs

Martini Bianco, Rosso, Gran Lusso	15 €
Carpano 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 €

Les anisés (4cl)

Pastis 51, Pernod, Ricard,	15 €
Absinthe Pernod	19 €

Les portos et sherry (7cl)

Tio Pepe	15 €
Porto Sandeman White	15 €
Porto Sandeman LBV 2009	18 €
Porto Graham Six Grapes	15 €
Porto Graham 10 ans	18 €

Les bières (33cl)

Kronenbourg 1664	13 €
Desperados	
Edelweiss blanche	
1664 pur malt (sans alcool)	
Heineken	
Affligem	
Carlsberg	

Les gins (4cl)

Gordon's	17 €
Bombay Sapphire	17 €
Tanqueray	17 €
Beefeater 24	19 €
Tanqueray Ten	19 €
Hendrick's	19 €
Star of Bombay	19 €
Bulldog	19 €
Matterhorn	21 €
Dunes	21 €

Les vodkas (4cl)

Absolut	17 €
Grey Goose	19 €
Ketel One	19 €
Belvédère	19 €
Zubrowska	19 €
Smirnoff Red	17 €

Les rhums (4cl)

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

Les rhums vieux (4cl)

Havana Club 7 anos	19 €
Plantation XO	19 €
Santa Teresa 1796	19 €
Zacapa 23 ans	26 €
Sailor Jerry	17 €
Diplomatico	21 €

Les tequilas (4cl)

Olmecca Blanco	17 €
Patron Silver	21 €
Don Fulano Anejo	25 €
Don Julio Reposado	21 €
Patron Reposado	25 €

Les whiskies (4cl)

Blend écossais	
J&B Rare	16 €
Famous Grouse	16 €
Johnnie Walker Red Label	16 €
Johnnie Walker Black Label	19 €
Ballantines 12 ans	19 €
Monkey Shoulders	22 €
Chivas Regal 12 ans	19 €
Chivas Regal 18 ans	23 €
Royal Salute 21 ans	29 €
Johnnie Walker Blue Label	35 €

Irlande	
Jameson	17 €
Bushmills Original	17 €
Bushmills 10 ans	19 €
Jameson Vintage	43 €

Etats-Unis	
Kentucky	
Rittenhouse rye 50%	19 €
Woodford reserve	19 €
Maker's Mark	19 €
Bulleit Rye	19 €

Tennessee	
Jack Daniel's old n°7	19 €

Canada	
Canadian club	19 €
Crown royal	21 €

Japon

Yamasaki distiller's Reserve	26 €
Hibiki	26 €

SINGLE MALT

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 €
Singletown 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 €

Les digestifs (4cl)

Les eaux de vie de fruits	18 €
Mirabelle Joseph Cartron	
Framboise Joseph Cartron	
Poire Williamine Morand	
Vieille Prune Joseph Cartron	
Grappa Borgo Antica	

Les liqueurs

Amaretto di saronno	15 €
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	

Les liqueurs prestige

Liqueur Patron XO Café	22 €
Chartreuse Verte VEP	
Chartreuse Jaune VEP	

LES COGNACS

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 €

LES BAS-ARMAGNACS

Château de Laubade VSOP	16 €
Château de Laubade Hors d'Age	17 €
Armagnac Baron Gaston Legrand 1996	19 €
Armagnac Baron Gaston Legrand 1975	24 €
Armagnac Baron Gaston Legrand 1983	22 €

LES CALVADOS

Calvados Coquerel XO	27 €
Calvados Drouin	19 €

Softs

LES EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Vittel (25cl)	6 €
Perrier, Evian, Badoit (33cl)	6 €
Vittel, Evian, Badoit	
San Pellegrino (50cl)	7 €
Vittel, Evian, Badoit	
San Pellegrino (100cl)	8,5 €
Chateldon (75cl)	9,5 €

LES SODAS SODA

Coca cola, Coca cola light,	
Coca cola Zéro (33cl)	9 €
Ginger ale Canada dry (33cl)	9 €
Sprite (25cl)	9 €
Nestea (20cl)	9 €
Bitter San Pellegrino (10cl)	9 €
Red Bull, Monster (25cl)	11 €
Fanta orange (33cl)	9 €
Orangina (25cl)	9 €
Schweppes Indian Tonic (25cl)	9 €
Schweppes agrum' (25cl)	9 €
Fever-tree tonic (20cl)	9 €
Fever-tree ginger beer (20cl)	9 €

JUS JUICES 30cl 10 €

Jus de fruits frais Fresh fruit juices

Orange, pamplemousse, citron, fruits rouges, carotte

Orange, grapefruit, lemon, red berries, carrot

Jus de fruits Fruit juices

Ananas, tomate, goyave, abricot, cranberry, pomme

Pineapple, tomato, guava, apricot, cranberry, apple

Nectars de fruits Nectar

Pêche, poire, banane

Peach, pear, banana



Les boissons chaudes Hot beverages

LES CAFÉS COFFEES

Espresso, espresso décaféiné

Espresso, decaffeinated espresso

Double espresso, double espresso décaféiné

Espresso double, decaffeinated double espresso

Café américain

Americano

Café au lait, café au lait décaféiné

Latte, decaffeinated latte

Cappuccino, cappuccino décaféiné

Cappuccino, decaffeinated cappuccino

Chocolat chaud Valrhona

Hot Chocolate Valrhona

LES THÉS TEAS

12 €

7 € Breakfast

La rencontre des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam.

A union of Ceylon, Darjeeling and Assam teas.

9 €

Ceylan

Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.

A beautifully regular leaf which delivers a delicate infusion.

12 €

Darjeeling

Provenant des contreforts de l'Himalaya, ce Darjeeling léger peut être consommé à toute heure de la journée.

9 €

This light tea from the Himalayan foothills lends itself to be enjoyed at any time of the day.

Lapsang Souchong

Goût fumé et puissant.

Strong and smoky flavour.

Sencha Fukuyou

Notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.

Strong vegetable notes, hints of fruit and a light bitterness.

Earl Grey

Une sélection de fins thés noirs enrichie de pointes blanches, de pétales de fleur et aromatisées à la bergamote de Calabre.

A subtle marriage of black teas, delicate silver tips, flower petals and bergamot from Calabria essential oil.

Gunpowder

Thé de Chine, vif et astringent, offre une note fraîche et désaltérante.

Chinese tea, lively and astringent, for fresh and thirst-quenching notes.

LES THÉS TEAS

12 €

Bali

Notes fraîches, fleuries et fruitées.

Thé Sencha et thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose.

With fresh, floral and fruity notes. Sencha tea, jasmine green tea and flower petals, lychee, grapefruit, bush peach and rose flavours.

Touareg

Thé vert Gunpowder, feuilles de menthe et arôme naturel de menthe.

Gunpowder, mint leaves and natural mint flavour.

L'oriental

Mélange de thé vert Sencha mêlé aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois. Agrémenté de morceaux d'ananas, parsemé de pétales de fleur.

Sencha green tea is blended with passion fruit, bush peach and wild strawberry flavours, and embellished with pineapple pieces and flower petals.

Coquelicot gourmand

Thés noirs mêlés de pétales de fleur, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande.

Black teas are united to flower petals, then associated with poppy, biscuit and almond paste flavours.

Jardin bleu

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes rhubarbe, fraise des bois et fraise. Parsemé de pétales de fleur.

This blend of black teas flavoured with rhubarb, wild strawberry and strawberry, scattered with flower petals.

4 fruits rouges

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et groseille et agrémenté de morceaux de fraise et de groseilles.

A blend of black teas flavored with cherry, strawberry, raspberry and redcurrant resulting in a fruity bouquet.

Oolong caramel au beurre salé

Les notes naturellement veloutées du thé Oolong s'allient à celles sucrées-salées d'un arôme caramel.

Oolong tea, caramel flavour.

Pecan Pie

Notes gourmandes de noix de pécan, noisette, amande et pistache.

Black teas flavored with almond, hazelnut, pistachio, pecan nut.

Passion de fleurs

Délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des parfums de rose, d'abricot et de fruit de la passion.

Delicate white tea, composed by the subtle rose, apricot and passion fruit.

Jasmin

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées.

A green and strongly perfumed jasmine tea enriched with jasmine flowers.

Jaune Lemon

Alliance originale et inédite d'un thé vert Sencha à la citronnelle, huiles essentielles de citron vert et de citron doux, associées au gingembre.

Unique and original fusion of a green sencha tea and lemongrass. Lemon and lime essential oils are married to ginger.

LES INFUSIONS INFUSIONS

12 €

Provence

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, de pétales de fleur. Arômes abricot et pêche.

Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels, and flower petals, flavoured with apricot and peach flavours.

Samba

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arômes mangue et fruits tropicaux, pétales de fleur.

Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels flavoured with mango and exotic fruits flavours and enhanced with petals.

Rooibos Vanille

La douceur et la rondeur de la vanille alliées à une liqueur suave.

The sweetness and roundness of vanilla united to a smooth liqueur.

Tisane du Roy (Maison Blanche)

Ecorces d'orange douce et de bergamote, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, boutons de fleurs d'oranger, arôme naturel fruits rouges.

Peel of orange and bergamot, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange blossom buds and natural flavour of red fruits.

Camomille

Infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

The infusion which has bright yellow color, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.

Verveine

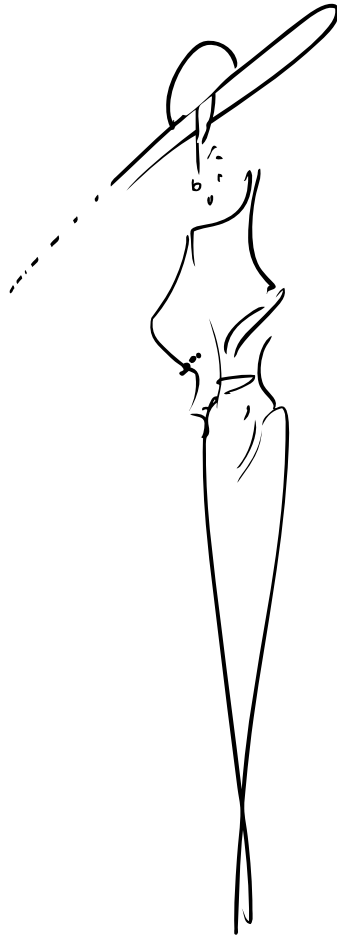
Saveur fruitée et légèrement citronnée.

Softly fragranced cup with notes of lemon.

Tisane du berger

Délicat, parfumé et aromatique, mélange de tilleul, verveine, citronnelle, la menthe et fleur d'oranger.

Delicate, perfumed and aromatic, fusion of lime blossom, verbena, lemongrass, mint and orange blossom.



LE BAR DU FAUBOURG

15, Rue Boissy d'Anglas 75008 Paris
T. 01 44 94 14 14
lebardufaubourg@softel.com