



*Fil à fil*

*Carte fil à fil*

*Les créations salées, collection Printemps 2016*  
*Savory creations, Spring collection 2016*

*Les entrées-Starters*

*De 12h00 à 14h30 From 12:00 to 14:30*



**Soupe de saison**

Seasonal soup

Calories : 135 kcal

12 €

**Œuf mollet Bénédictine au saumon fumé sur un blini**

Soft-boiled egg "Bénédict" with smoked salmon on a blini

18 €

**Ceviche de dorade en bogue de coco**

Sea bream "ceviche", in a coconut

22 €

**Salade de haricots verts aux fraises des bois et fleurs**

Green beans salad with wild strawberries and flowers

14 €

**Avocat et crevettes sauce cocktail**

Avocado and shrimps, cocktail sauce

18 €

*Plats-Main courses*

*De 12h00 à 14h30 From 12:00 to 14:30*

**Cuit à la poêle de fonte, le vrai steak frites comme le faisait Zélie**

The real steak cooked in a cast pan Zélie style and French fries

30 €



**Cabillaud retour de Chine en bouillon léger**

Fillet of cod in a broth inspired by China

Calories : 145 kcal

30 €

**Gratin de macaroni aux légumes printaniers**

Macaroni gratin with spring vegetables

20 €

**Curry de volaille, riz comme à Madras**

Poultry curry, Madras style rice

23 €

**Plat du jour**

Main dish of the day

25 €

*Disponible du lundi au vendredi*

*Available from Monday to Friday*

*Les créations salées, collection Printemps 2016*  
*Savory creations. Spring collection 2016*

*Les Classiques-Classics*

*De 12h00 à 22h00 From 12:00 to 22:00*

<b>Salade César au poulet (S ou XL)</b> <i>Chicken Caesar salad (S or XL)</i>	<b>16 € / 25 €</b>
<b>Saumon fumé d'Écosse, blinis tout chaud et crème aigrette</b> <i>Smoked salmon from Scotland, warm blinis and sour cream</i>	<b>29 €</b>
<b>Terrine de foie gras de canard, hommage à Georges Guérin</b> <i>Duck foie gras terrine, Georges Guérin style</i>	<b>18 €</b>
<b>Tartare de bœuf, salade verte et pommes frites</b> <i>Beef tartar, green salad et French fries</i>	<b>22 €</b>
<b>Jambon Ibérique, pan con tomate (S ou XL)</b> <i>Iberico ham, "pan con tomato" (S or XL)</i>	<b>15 € / 26 €</b>
<b>Club sandwich au poulet</b> <i>Chicken club sandwich</i>	<b>25 €</b>
<b>Le cheeseburger, seul ou à cheval</b> <i>Classic or fried egg cheeseburger</i>	<b>25 €</b>
<b>Omelette aux fines herbes, salade verte et pommes frites</b> <i>Omelette with mixed herbs, green salad and French fries</i>	<b>16 €</b>

Nos viandes sont originaires de France, Allemagne, Pays-Bas

*All our meats are from France, Germany, Netherlands.*

Prix nets en euro - Service compris / Net prices in euro - Service included.

Tous nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

*All our "homemade" dishes are prepared in our kitchen from raw food products.*

La liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition

*A list of all allergens in our dishes is available upon request*

*Les créations sucrées haute couture*  
*Collection Printemps 2016*  
*Sweet creations haute couture*  
*Spring Collection 2016*

*Les "S" Tartes*

**Fraises Ciflorette glacées à l'abricot, crème pistache** 16 €  
*"Ciflorette" strawberries glazed with apricot, pistachio cream*

**Tatin de mangue au poivre** 14 €  
*Mango Tatin with pepper*

**Véritable Charlotte aux pommes d'Escoffier** 11 €  
*Authentic Escoffier apples Charlotte*

**T'choux vanille sauce chocolat** 9 €  
*Vanilla puff pastry, chocolate sauce*

**Puit de passion au safran** 12 €  
*Round flaky pastry with passion and saffron*

**Café gourmand** 12 €  
*De 12h00 à 14h30 From 12:00 to 14:30*

*Fruits frais, glaces et sorbets maison*  
*Fresh fruits, homemade ice-cream and sorbets*

**Salade de fruits de saison**

*Seasonal fruits salad*

12 €

**Glaces maison de saison**

*Seasonal homemade ice-creams*

**Deux boules**

*Two scoops*

8 €

**Sorbets maison de saison**

*Seasonal homemade sorbets*

**Deux boules**

*Two scoops*

8 €



*L'afternoon tea couture*  
*The afternoon tea "couture"*

Proposé pour les plus gourmands de 15h00 à 18h00  
*Served from 15:00 to 18:00*

**Sélection d'une boisson chaude et  
d'une pâtisserie haute couture**

*Selection of hot beverage and "haute couture" pastry*

**19 €**

## *Dip in*

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)*

**Croustillant de Gambas au basilic, sauce corail citronnée** 4pcs/16 €  
*Crusty Gambas with basil, coral lemon sauce*

**Samoussa aux légumes curry, yaourt épicé** 4pcs/12 €  
*Vegetables curry samosa, spiced yogurt*

**Frito misto de crevettes, sauce tartare** 4pcs/16 €  
*Shrimp frito misto, tartare sauce*

**Beignets de pois chiches aux épices et à la coriandre** 6pcs/12 €  
*Chickpea beignet with spices and coriander*

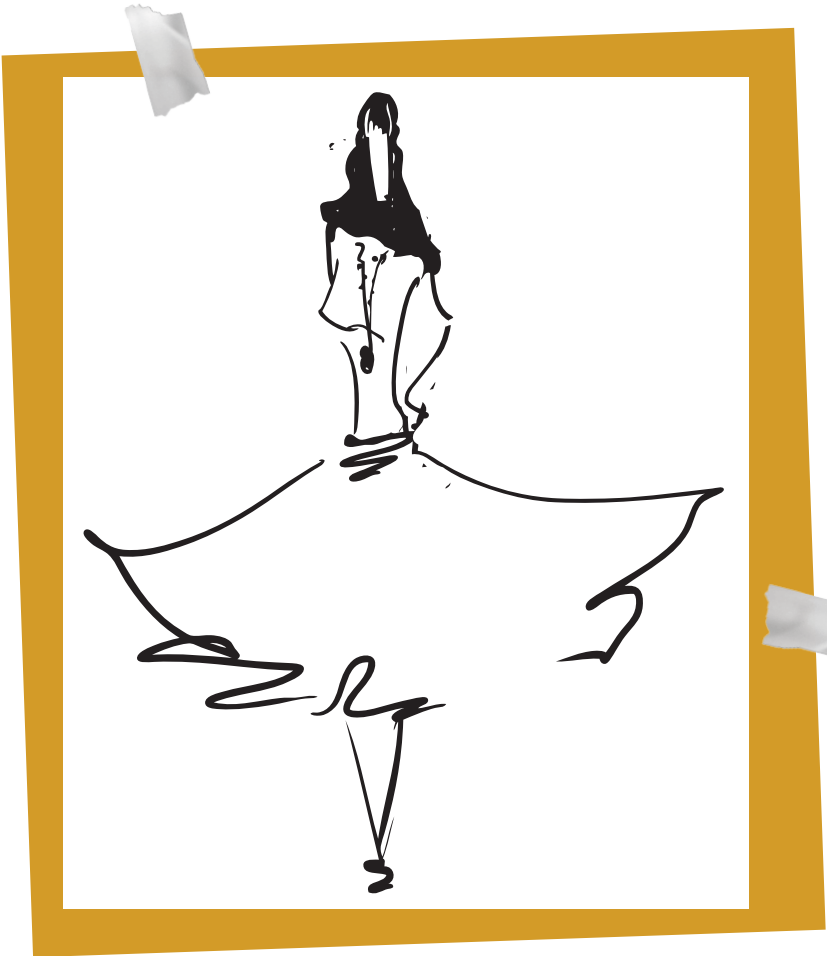
**Brochettes de poulet Teriyaki** 6pcs/12 €  
*Teriyaki chicken brochettes*

## *Les petites tartines*

**Foie gras de canard, chutney de figues** 14 €  
*Duck foie gras, fig chutney*

**Saumon fumé, sauce aigrette** 14 €  
*Smoked salmon, aigrette sauce*

**Jambon ibérique, pan con tomato** 16 €  
*Iberico ham, pan con tomato*







*Carte des boissons*

## Les cocktails des couturiers

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

### "Couturiers" cocktails

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

22 €

#### Brocart

Rhum Sailor Jerry, mélisse, bitter, mûre, sucre roux

*Rhum Sailor Jerry, lemon balm, bitter, blackberries, dark sugar*

#### Chintz

Prosecco, St Germain, Martini bianco, menthe fraîche, citron vert

*Prosecco, St Germain, Martini bianco, fresh mint, lime juice*

#### Nylon

Essence de framboise, jus de cerise griottine, citron vert

*Raspberry essence, cherry juice, lime juice*

#### Franges

Tequila Patron, Tio Pepe, Laphroaig, jus de pamplemousse

*Tequila Patron, Tio Pepe, Laphroaig, grapefruit juice*

#### Tartan

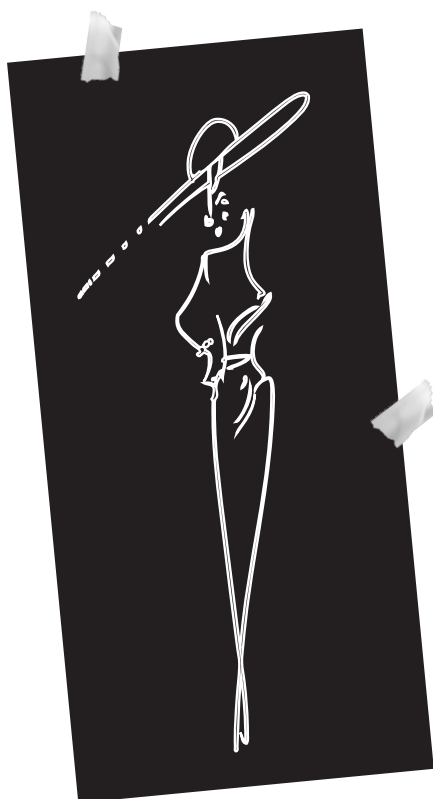
Bulleit Rye, Drambuie, Absinthe, citron vert

*Bulleit Rye, Drambuie, Absinthe, lime juice*

#### Lurex

Essence de fraise, sirop de rose, Champagne

*Strawberry essence, rose syrup, Champagne*



## *Les cocktails des couturiers sans alcool* *"Couturiers" cocktails without alcohol*

14 €

### **Crépon**

Thé rooibos, jus d'orange, fruit de la passion, miel  
*Rooibos tea, orange juice, passion fruit, honey*

### **Madras**

Gingembre, citron vert, melon, jus d'ananas  
*Ginger, lime juice, melon, pineapple juice*

### **Ramie**

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*

### **Bellini**

Liqueur de pêche, purée de pêche, Prosecco  
*Peach liqueur, peach purée, Prosecco*

### **Pisco Sour**

Pisco 1615 de gran terruno, citron vert, Angostura bitter, sucre  
*Pisco 1615 de gran terruno, lime juice, Angostura bitter, sugar*

### **Pimm's Faubourg**

*Pimms Champagne*

### **Melon Daiquiri**

Rhum Havana 3 ans, Grand Marnier, citron vert, melon  
*3 years old Havana Club, Grand Marnier, lime juice, melon*

### **Strawberry Margarita**

Téquila Olmeca blanco, Cointreau, citron vert, fraises  
*Tequila Olmeca blanco, Cointreau, lime juice, strawberries*

### **Watermelon Martini**

Vodka Smirnoff red, liqueur de pêche, pastèque  
*Vodka Smirnoff red, peach liqueur, watermelon*

## Champagnes

	15cl	75cl
Veuve Clicquot Ponsardin «Carte Jaune»	22 €	110 €
Laurent-Perrier Brut		105 €
Laurent-Perrier Millésimé	2006	160 €
Ruinart «Blanc de Blancs»		240 €
Dom Pérignon	2004	320 €
Moët & Chandon «Brut Impérial»		140 €
Moët & Chandon «Impérial Rosé»		120 €
Moët & Chandon «Grand Vintage Rosé»	2006	140 €

## Vins Blancs-White Wines

Pouilly-Fumé Domaine, Hubert Veneau	2015	12 €	50 €
Sancerre « Le MD de Bourgeois », Domaine H. Mellot	2014	17 €	75 €
Chablis, Domaine William Fèvre	2014	13 €	60 €
IGP des Collines Rhodaniennes « La Combe Pilate », Michel Chapoutier	2014	9 €	50 €
Australie, Jacob's Creek, Chardonnay	2013	8 €	40 €

## Vins Roses-Rose Wines

Côtes de Provence, «La vie en Rose », Château Roubine	2015	8 €	35 €
---	------	-----	------

## Vins Rouges-Red Wines

Fitou, Domaine de la Begou	2012	6 €	29 €
Crozes-Hermitage, Domaine Entrefaux	2013	13 €	60 €
Saumur Champigny, Domaine des Roches-Neuves	2014	9 €	45 €
Saint Joseph "Couronne de Chabot", Alleno/Chapoutier	2011	20 €	95 €
Haut-Médoc, La Demoiselle d'Haut-Peyrat	2012	12 €	60 €
Croix des Menuts, Domaine Dourthe	2012	9 €	45 €
Italie, La Spinetta Barbera d'Asti Ca Di Pian	2011	15 €	75 €

## Vins Doux-Sweet Wines

<b>Blanc</b>   White			
Sauternes, les Charmilles de la Tour Blanche	2013	15 €	70 €
<b>Rouge</b>   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 (acl)*

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

## *Les portos et sherry (acl)*

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 €
Corona	
Edelweiss blanche	
1664 pur malt (sans alcool)	
Heineken	
Affligem	
Carlsberg	

## *Les gins (acl)*

Gordon's	17 €
Bombay Sapphire	17 €
Tanqueray	17 €
Beefeater 24	19 €
Tanqueray Ten	19 €
Hendrick's	19 €
Star of Bombay	19 €

## *Les vodkas (acl)*

Absolut	17 €
Grey Goose	19 €
Ketel One	19 €
Belvédère	19 €
Absolut Elyx	19 €
Russian standart Imperia	19 €
Stolichnaya Elit	19 €
Grey Goose poire, citron	19 €
Ketel One Citroen	19 €
Zubrowska	19 €
Smirnoff Red	17 €

## *Les rhums (acl)*

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

## *Les rhums vieux (acl)*

Havana Club 7 anos	19 €
Plantation XO	19 €
Santa Teresa 1796	19 €
Trois Rivières 8 ans	24 €
Zacapa 23 ans	26 €
Sailor Jerry	17 €

## *Les tequilas (4cl)*

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

## *Les whiskies (4cl)*

<b>Blend écossais</b>	
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 €

<b>Irlande</b>	
Jameson	17 €
Bushmills Original	17 €
Bushmills 10 ans	19 €
Jameson Vintage	43 €

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

<b>Tennessee</b>	
Jack Daniel's old n°7	19 €

<b>Canada</b>	
Canadian club	19 €
Crown royal	21 €

<b>Japon</b>	
Yamasaki 12ans	26 €
Hibiki 12 ans	26 €

## **SINGLE MALT**

<b>Lowlands</b>	
Glenkinchie 12 ans	19 €

<b>Highlands</b>	
Glenmorangie 10 ans	19 €
Oban 14 ans	22 €
Dalwhinnie 15 ans	22 €

<b>Islay</b>	
Laphroaig 10 ans	19 €
Lagavulin 16 ans	22 €
Signatory Caol Ila 1995	26 €
Laphroaig Quarter Cask	24 €

<b>Skye</b>	
Talisker 10 ans	19 €

<b>Speyside</b>	
Aberlour 10 ans	19 €
Singleton of Dufftown	19 €
Cragganmore 12 ans	19 €
Macallan 12 ans	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 (ac)*

<b>Les eaux de vie de fruits</b>	<b>18 €</b>	<b>Les Cognacs</b>	
Mirabelle Joseph Cartron		<b>Hennessy</b>	
Framboise Joseph Cartron		Hennessy Fine de cognac	17 €
Poire Williamine Morand		Hennessy XO	29 €
Vieille Prune Joseph Cartron		Hennessy Paradis	80 €
Grappa Borgo Antica			
<b>Les liqueurs</b>	<b>15 €</b>	<b>Martell</b>	
Amaretto di saronno		Martell VSOP	17 €
Bailey's		Martell XO	29 €
Cointreau			
Chambord		<b>Lhéraud</b>	
Chartreuse verte		Cognac Lhéraud cuvée 20 ans	19 €
Grand Marnier Cordon Rouge		Cognac Lhéraud XO	29 €
Bénédictine		Cognac Lhéraud Grande	
Drambuie		Champagne 1950	59 €
Southern Comfort			
Mandarine Impériale		<b>Frapin</b>	
Manzana Verde		Cognac Frapin Château Fontpinot	21 €
Get 27		Cognac Frapin Vip XO	29 €
Get 31			
Anisette Marie Brizard		<b>Les Bas-Armagnacs</b>	
Sambucca		Château de Laubade VSOP	16 €
Limoncello		Château de Laubade Hors d'Age	17 €
Fernet Branca		Armagnac Baron Gaston Legrand 1996	19 €
Frangelico Hazelnut		Armagnac Baron Gaston Legrand 1982	20 €
Kahlúa		Armagnac Baron Gaston Legrand 1971	27 €
		Clos Martin 1980	26 €
<b>Les liqueurs prestige</b>	<b>22 €</b>	<b>Les Calvados</b>	
Liqueur Patron XO Café		Calvados Coquerel XO	27 €
Chartreuse Verte VEP		Calvados Drouin	19 €
Chartreuse Jaune VEP			

## *les softs*

### **Les eaux minérales**

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** 10cl, 25cl, 33cl

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

### **Jus de fruits frais** 30cl 10 €

Orange, pamplemousse, citron,  
fruits rouges, carotte

### **Jus de fruits** 30cl 10 €

Ananas, tomate, goyave,  
abricot, cranberry, pomme

### **Nectars de fruits** 30cl 10 €

Pêche, poire, banane





# 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.

9 € *A union of Ceylon, Darjeeling and Assam teas.*

#### Ceylan

Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée.

9 € *A beautifully regular leaf which delivers a delicate infusion.*

#### 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 Fukuyu

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.*

**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.*

**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@sofitel.com