



*Le Faubourg*  
Restaurant

B I E N V E N U E



# BOISSONS



## APERITIFS

	25cl	50cl		
Bière Pression	4€	8€	Kir Crémant	9€
Amer/Picon	4.50€	9€	Blanc Cassis	7€
Panaché	3.50€	7€	Baileys 6cl	7€
Hugo		8.50€	Pastis	5€
Spritz		8.50€	Martini Blanc/Rouge 6cl	7€

## SOFTS

Coca-Cola 33cl	4€	Perrier 33cl	4.50
Jus de Fruits 25cl	4€	Limonade	2.50€
Ice-Tea 25cl	4€	Schweppes 25cl	4.50€
Sirop	2.50€	Carola 50cl (Bleu/Rouge)	4€
San Pellegrino 1l	6€	Carola 1l (Bleu/Rouge)	6€
Diabolo	3€		



“ Emmenez-moi au bout de la terre,  
Emmenez-moi au pays des merveilles...  
Charles Aznavour ”



# REPAS



## ... ENTRÉES ...

Velouté de Butternuts, Oeuf Mollet	7€
Tartare d'Avocats, Magret de Canard Fumé	13€
Foie Gras du Sud-Ouest, Compotée d'Oignons Rouges	17€
Tartare de Saumon, Salade	13€

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites*	—
Riz	—
Salade de Jeunes Pousses	—
Légumes	—
Pomme de Terre Grenaille Sautéées à l'Ail et Persil	—

## PLATS

Cordon Bleu Maison (Veau, Raclette, Jambon Cru de Pays)	26€
Dos de Lieu Noir, Sauce Vierge	25€
Pavé de Saumon Cuit sur Peau Sauce Vierge	25€
Filet de Kangourou, Sauce Fromagère	31€

Magret de Canard Français, Sauce Framboise* et Miel	29€
Filet de Porc Tendre, Sauce "Dolin" <small>(Ne cherchez pas sur internet)</small>	26€

*Un accompagnement au choix compris avec le plat, tout supplément sera facturé 4€*



“ Douce France,  
Cher pays de mon enfance ...  
Charles Trenet ”

*Toutes allergies ou intolérances doivent être signalées au moment de la commande.*



# POUR FINIR

## CAFÉS & DIGESTIFS

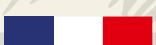
Ristretto	2€	Cappuccino	4€
Expresso	2.50€	Latté Macchiatto	5.50€
Café Long	3€	Thé / Infusion "Dammann"	4€
Café au Lait	3.50€	Café Schnaps "Pastorino"	8€
Chocolat Chaud	3€	Eau de Vie / Spiritueux	7€

## DESSERTS & FIN DE REPAS

Assiette de 3 Fromages	11€	Café/Chocolat Liégeois	8€
Crème Brûlée à la Vanille	8€	Irish Coffee	10€
Choux à la Crème "Iryna"	7€	Boule de Glace <sup>*</sup>	2€
Tarte du Jour	8€	Chocolat, Vanille, Pistache, Framboise, Citron, Café	
Fondant au Chocolat	9€		



“ Non, Rien de Rien,  
Non, je ne regrette rien ...  
Edith Piaf ”



# VINS



## VINS ROUGES

	12cl	75cl
Cairannes Vielles Vignes, Rhône	6€	30€
Baron D'Ardeuil, Buzet	6€	30€
Mouton Cadet, Bordeaux	7€	35€
Coteaux Bourguignons, Bouchard Aîné & Fils	-	39€

## CRÉMANTS

	12cl	75cl
Crémant Brut d'Alsace	8€	40€
Crémant Brut Rosé d'Alsace	9€	45€

## VINS BLANCS

	12cl	75cl		12cl	75cl
Pinot Gris, D. Truschel Alsace, Beblenheim	6€	30€	Chardonnay, D. de la Baume	5€	25€
Pinot Blanc, D. Truschel Alsace, Beblenheim	6€	30€	Monbazillac, D. Les Gabardiers	5€	25€
Gewurztraminer, D. Truschel Alsace, Beblenheim	7€	35€			



“ « Quand on n'a que l'amour »  
Jacques Brel



# LA SÉLECTION DE LAURENCE



## VINS ROUGES

75cl

Pinot Noir, D. Robert Roth,  
Région Alsace, 100% Pinot Noir  
*Note légère de fruits rouges*

30€

Lirac "Antarès", D. Duseigneur,  
Rhône, 60% Grenache, 40%  
Mourvèdre  
*Note de fruits noirs corsés*

30€

Chinon "Les Graves", D. Gasnier  
Loire, 100% Cabernet France  
*Tanin soyeux et gourmands*

Blayes, Chateau Roland La Garde 28€  
Bordeaux, 80% Merlot, 20%  
Cabernet Sauvignon  
*Structure tanique aux arômes de fruits  
rouges*

## VINS BLANCS

75cl

Blanc "Métisse, D. Finon,  
Rhône, 60% Marsanne, 40%  
Roussanne  
*Sec et fruité, notes de fleurs séchées*

31.50€



Laurence Federle

06.71.56.25.57.

[laurence.federle@clos34.com](mailto:laurence.federle@clos34.com)



“Sur le ventre, ils se tapaient fort  
Les copains d'abord”  
Georges Brassens





# *Le Faubourg*

Restaurant

MERCI POUR VOTRE VISITE !

VOTRE AVIS  
COMPTE POUR NOUS

