

# LE FAUBOURG

87, avenue Ledru Rollin - 75012 Paris - 01 53 46 91 61

## LES CROQUES

Croque Monsieur	13.0
<i>Pain de campagne Manzagol, frites et salade</i>	
Croque Madame	14.0
<i>Pain de campagne Manzagol, frites et salade</i>	
Croque Italien	15.0
<i>Pain de campagne Manzagol, frites et salade</i>	

## LES OMELETTES

Omelette nature, <i>salade verte</i>	12.0
Omelette de votre choix, <i>salade</i>	14.0
<i>Jambon, champignons, tomates, fromage</i>	

## LE SNACKING

Frites maison	5.0
Frites au cheddar	7.0
Frites au bacon	7.0

## LES PLANCHES

Planche de charcuterie	16.0
<i>Jambon blanc, jambon de pays, rosette, chorizo, terrine de campagne</i>	
Planche de fromage	16.0
<i>Camembert, bleu d'Auvergne, chèvre, Cantal</i>	
Planche mixte	17.0

## LES TAPAS 2 pièces

Beignets de mozzarella	3.0
Chorizo	3.0
Tapenade	3.0
Terrine de campagne	3.0

## FORMULE DU MIDI 19€

Entrée + Plat  
OU  
Plat + Dessert

*Plats désignés par l'astérisque \**

## LES ENTRÉES

Traditionnels œufs <i>mayonnaise *</i>	7.5
Beignets de mozzarella <i>sauce à l'arrabiata *</i>	9.0
Tartare de saumon « S » <i>à la coriandre</i>	11.0
Poireaux vinaigrette façon mimosa	8.5
Burrata crémeuse, <i>tomates d'Antan au pesto</i>	12.0

## LES SALADES

Salade Caesar	17.0
<i>Poulet crispy, œuf dur, parmesan, romaine, croûtons, sauce cesar, olives</i>	
Salade chèvre chaud	16.0
<i>Fromage de chèvre gratiné, miel, tomates, salade</i>	
Poke Bowl Vegi	16.0
<i>Riz vinaigré, edamame, radis, avocats, concombre, mangue</i>	
Poke Bowl Saumon	17.0
<i>Riz vinaigré, edamame, radis, avocats, concombre, mangue, saumon cru</i>	

## LES PLATS

Penne au pesto vert <i>et légumes</i>	15.0
Penne à la crème de chorizo *	17.0
Filet de poulet au Paprika, <i>écrasé de pommes de terre *</i>	15.0
Bavette <i>200gr aux échalotes, frites maison et salade verte</i>	18.0
Tartare de bœuf <i>180 gr, frites maison et salade verte</i>	17.0
Tartare de bœuf <i>180gr, tapenade, frites maison et salade verte</i>	18.0
Bacon cheeseburger <i>180gr, frites maison et salade verte</i>	17.0
Chickenburger, <i>frites maison et salade verte</i>	17.0
Tartare de saumon « XL » <i>à la coriandre</i>	21.0
Risotto de lieu noir laqué *	19.0

## LES DESSERTS

Classique Tiramisu *	9.0
Tarte des Demoiselles Tatin, <i>crème fraîche</i>	10.0
Moelleux choco <i>marron, chantilly</i>	8.0
Fruits rouges à la crème de mascarpone *	9.0

# LE FAUBOURG

87, avenue Ledru Rollin - 75012 Paris - 01 53 46 91 61

## APERITIFS

Ricard 2 cl	4.0
Martini, Campari, Porto 5 cl	5.0
Salers 5 cl	5.0

## BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Marguerite blonde	5.0	9.5
Marguerite IPA	5.0	10.0
Marguerite Abbaye	5.5	10.0

## BIÈRES BOUTEILLES

Desperados, Duvel 33 cl	6.5
-------------------------	-----

## WHISKIES 4 cl

Jack Daniel's	9.5
Jameson, Johnnie Walker Red Label	8.5
Bellevoys Bleu (France)	10.0

## VODKA 4 cl

Guillotine (France)	11.0
---------------------	------

## GIN 4 cl

Citadelle (France)	11.0
--------------------	------

## DIGESTIFS 4 cl

Get 27	8.0
Limoncello Bio Walcher	7.0
Poire, Mirabelle	8.0
Cognac, Calvados, Vieille Prune	9.0

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	5.3
Perrier 33 cl	5.5
Fuzetea, Orangina 25 cl	5.3
Limonade Mortuacienne 33 cl	5.0
Jus de fruits Granini 25 cl tomate, pomme	5.0
Nectar de fruits Granini 25 cl Abricot, fraise, ACE, ananas	5.0
Fruits pressés citron ou orange	6.0
Evian 33 cl	4.0
Evian, Vals, Badoit 75 cl	7.0

## BOISSONS CHAUDES

Café Richard - Perle Noire	2.5
Double café, chocolat chaud	5.0
Café crème	4.8
Cappuccino, café viennois	6.0
Thé et tisanes Bio Comptoirs Richard	5.0
Irish Coffee au Jameson	9.0

## CARTE DES VINS

### ROUGES

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Languedoc aop <i>Domaine Clavel le Mas</i>	5.8	9.4	17.9	-
Ventoux aoc <i>Vent Debout</i>	5.2	8.7	16.2	-
Bordeaux aoc <i>R de Monsenac</i>	6.2	9.8	19.0	-
Côtes du Rhône aoc <i>Les 3 Garçons</i>	5.0	8.5	16.5	-
Chinon aop <i>Gilles de Beauvau</i>	5.6	9.6	18.0	-
Saint Amour aoc <i>Domaine de Lucie</i>	-	-	-	29.0
Vacqueyras aoc <i>Domaine des Ondines</i>	-	-	-	38.0
Blayes Côtes de Bordeaux aop <i>Château Peybonhomme-Les-Tours</i>	-	-	-	32.0

### BLANCS

IGP Pays d'Oc <i>Chardonnay</i>	5.6	9.0	17.0	-
Bourgogne Aligoté aop <i>Famille Gueguen</i>	6.5	10.5	18.0	31.0
IGT Terre <i>Siciliane Vinistella - Italie</i>	5.6	9.0	17.0	29.0

### ROSÉS

Corse Aop <i>Domaine Vetriccie</i>	6.2	9.8	19.0	32.0
IGP Méditerranée <i>Ponton N°7</i>	5.6	9.0	17.0	29.0

### CHAMPAGNE

Champagne <i>Devaux Grande Réserve</i>			coupe 12 cl	75 cl
			11.0	59.0

## LES COCKTAILS - 9€

Mojito *Havana 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, angostura*

Piña Colada *Havana 4 cl, crème de coco, jus d'ananas*

Caïpirinha *Cachaça 4 cl, citron vert, cassonade*

Aperol Spritz *Apérol 5 cl, prosecco, Perrier*

Cosmopolitain *Vodka 4 cl, triple sec 2 cl, nectar de cranberry, citron vert*

Americano Maison *8 cl Martini rouge, Campari, Martini blanc*

Moscow Mule *Vodka 6 cl, ginger beer, citron vert, angostura 11€*

Mojito Champagne *Havana 4 cl, champagne, angostura, citron vert, menthe fraîche, cassonade 11€*

## LES COCKTAILS SANS RISQUE - 7€

Princesse *jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine*

Virgin Mojito *citron vert, menthe fraîche, cassonade, limonade*

Mocktail Spritz *Spritz sirop Monin, limonade, orange*

Produits biologiques

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Tous nos cocktails alcoolisés contiennent minimum 4 cl d'alcool. Prix nets en euros, taxes et service inclus. CB minimum de 5 €. Les chèques ne sont plus acceptés.