



# Le Confidentiel

 @theconfidentielparis

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Alcohol abuse is dangerous for your health, drink responsibly and with moderation

Prix net, TVA et service inclus

Net prices in euro, taxes and service included

La maison n'accepte pas les chèques

Please note that checks are not accepted for payment

*Les jardins du Faubourg*

## Cocktails signatures

25 €

### Cherry Cherry

Téquila, Grand Marnier, Chambord Royal, sirop amarena, citron vert  
*Tequila, Grand Marnier, Chambord Royal, amarena syrup, lime*

### L'empereur

Gin, Mandarine Napoléon, amaretto, Angostura  
*Gin, Mandarine Napoleon liquor, amaretto, Angostura*

### B. Coffee

Bailey's, liqueur de cacao brun, ristretto, sirop de café maison  
*Bailey's, brown cacao liquor, ristretto, home made coffee syrup*

### Italicus Spritz

Italicus, eau gazeuse, prosecco  
*Italicus, sparkling water, prosecco*

### Faubourg Mule

Vodka, citron vert, sirop de rose, ginger beer  
*Vodka, lime, rose syrup*

## Cocktails classiques / Classics cocktails

*Mojito, Cosmopolitan, Negroni, Spritz, Americano ...*

22 €

## Cocktail sur-mesure / Tailor made cocktail

30 €



## Softs

### Sodas

Coca cola, Coca cola zéro, Orangina 33 cl	8 €
Limonade 33 cl	9 €
Lipton Ice Tea 25 cl	8 €
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer 20 cl	8 €
Red Bull 25 cl	12 €
Matécito 33 cl	9 €

### Jus de fruits / Fruit juices

Jus de fruit frais 20 cl (Orange, Citron ou Fraise)	14 €
Jus de fruit Patrick Font 25 cl (Fraise, Framboise, Ananas, Mangue, Abricot, Pomme, Poire, Abricot, Tomate ou Pêche de Vigne)	12 €

### Eaux Minérales / Mineral Waters

Evian, San Benedetto plate 1L	12 €
San Pellegrino, San Benedetto gazeuse 1L	7 €
Evian, San Pellegrino 50 cl	12 €
Perrier 33 cl	7 €

### Boissons chaudes / Hot Drinks

Espresso, Ristretto, Noisette, Allongé, Café américain	7 €
Double Espresso, Latté, Capuccino, Chocolat Chaud	10 €
Boccara Café	12 €
Thé et Infusion Mariage Frère	10 €



*Sans modération*

*Vermouth & Bitter*

Martini Rubino	(Italie)	12 €
Martini Ambrato	(Italie)	12 €
Noilly Prat	(France)	11 €
Campari	(Italie)	11 €
Aperol	(Italie)	11 €
Fernet Branca	(Italie)	12 €

*Liqueurs & Crèmes*

Amaretto Disaronno	(Italie)	12 €
Bailey's	(Irlande)	12 €
Bénédictine	(France)	12 €
Chambord Royal	(France)	14 €
Cointreau	(France)	11 €
Get 27	(France)	11 €
Get 31	(France)	11 €
Grand Marnier	(France)	12 €
Italicus	(Italie)	16 €
Jagermeister	(Allemagne)	12 €
Limoncello	(Italie)	13 €
Mandarine Napoléon	(France)	12 €
Patron XO café	(Mexique)	17 €
Pimm's n°1	(Angleterre)	11 €
Southern Comfort	(USA)	12 €
St Germain	(France)	17 €

15 €

L'instant thé

Thé ou infusion au choix, citron vert, sirop au choix  
*Tea or infusion of your choice, lime, syrup of your choice*

Golden Hour

Jus de litchi, jus de cranberry, sirop de rose, tonic  
*Litchi juice, cranberry juice, rose syrup, tonic water*

Whitout spritz

Crodino Biondo, limonade, tonic, cannelle  
*Crodino biondo, limonade, badian, cinnamon*

Mango coco

Jus de mangue, jus d'ananas, eau de coco, sirop de vanille, citron vert  
*Mango juice, pineapple juice, coconut water, vanilla syrup, lime*

Cocktails classiques sans alcool / *Classics cocktails whitout alcohol*

*virgin mojito, détox du Faubourg,...*

15 €

Cocktail sur mesure sans alcool/ Tailor made cocktail

whitout alcohol

17 €

## Selection Italienne du Sommelier

### Italian selection of the Sommelier



	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<i>Vins rouges</i>		
Montepulciano Abruzzo DOC	15 €	39 €
Tautor Primotivo di Manduria, 2018		56 €
<i>Vins blancs</i>		
Falanghina Del Sannio DOC Taburno	15 €	40 €
Bianco Basilicata RM DOC		42 €
Chara Terra d'Otranto DOC		57 €

<i>Vin rosé</i>		
Infinito Santi DOC, 2022	14 €	42 €

<i>Prosecco</i>		
Riccadona extra brut	16 €	49 €

### Whisky

Maker's Mark	(USA)	17 €	5 cl
Jack Daniels	(USA)	14 €	
Bulleit Bourbon	(USA)	18 €	
Bulleit Rye	(USA)	19 €	
Lagavulin 16 ans	(Ecosse)	25 €	
Glenmorangie 10 ans	(Ecosse)	19 €	
Chivas 12 ans	(Ecosse)	18 €	
Johnnie Walker Black Label	(Ecosse)	16 €	
Nikka From The Barrel	(Japon)	17 €	

### Digestifs / After-Dinner

Cognac Hennessy VS	(France)	16 €
Cognac Hennessy XO	(France)	47 €
Calvados Sélection Christian Drouin	(France)	16 €
Armagnac Chateau Laubade 25 ans	(France)	24 €
Absinthe La Fée Verte	(France)	17 €

### Apéritifs / Before-Dinner

Porto Sandeman Rouge	(Portugal)	8 €
Ricard	(France)	11 €
Lillet Blanc	(France)	9 €
Suze	(France)	11 €

### Bières / Beers

Corona	(Mexique)	12 €	33 cl
Carlsberg	(Danemark)	12 €	
Heineken	(Pays-Bas)	12 €	

## *Spiritueux*

### *Vodka*

Beluga Noble	(Russie)	20 €
Grey Goose	(France)	20 €
Belvedere	(Pologne)	20 €
BB Vodka	(France)	20 €

### *Gin*

Bombay Sapphire	(Angleterre)	12 €
Hendrick's	(Ecosse)	17 €
Botanist	(Angleterre)	17 €
Drumshando Gunpowder	(Irlande)	19 €

### *Rhum & Cachaça*

Bacardi Cuatro	(Cuba)	10 €
Plantation Pineapple	(Caraïbe)	17 €
Zacapa 23 Solera	(Guatemala)	26 €
Cachaça Leblon	(Brésil)	13 €

### *Tequila & Mezcal*

Milagro Silver	(Mexique)	14 €
Patron Añejo	(Mexique)	34 €
Mezcal Del Maguey	(Mexique)	19 €

### *Eaux de vies / Brandy*

Pisco Waqar	(Chili)	16 €
Vieille Prune	(France)	14 €
Poire William	(France)	10 €
Mirabelle	(France)	10 €

5 cl



## *Apéritifs à partager*

### *Appetizers to share*

Disponible de 15h00 à 19h00 du Lundi au Samedi et le dimanche de 15h00 à 22h00  
Available from 3 pm to 7 pm Monday to Saturday and Sunday from 3 pm to 10 pm

### *Assiette de charcuterie Italienne Italian selection of cold cuts*

18 €

### *Sélection de fromages Italiens Italian cheeses assortment*

16 €

### *Saumon fumé d'Ecosse, citron vert Smoke salmon from Scotland and lime*

30 €



# Carte des vins



## Wine list

### *Vins Blanc / White wine*

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Sauvignon blanc, Les Roches Fleuries 2020 Sancerre, F. Mellot, 2020	15 €	54 € 75 €
Saint-Véran, Domaine Innocenti 2021 Chablis 1er cru, A. Bichot	15 €	60 € 89 €
Montbazillac, AOC Château Beaufran	14 €	44 €
Saint Péray, Les vins de Vienne 2020	15 €	69 €
Condrieu, Les Vins de Vienne, 2019		96 €

### *Vins rouge / Red wine*

Sancerre, La Bardine, F. Mellot 2019	15 €	72 €
Haute Côtes de Nuit, Dame Huguette 2020	15 €	72 €
Mercrey, Domaine Adélie, A. Bichot, 2018		84 €
Côte du Rhône, Parrallèle 45, Paul Jaboulet 2020 Croze Hermitage, D. Guyot, 2018	15 €	59 € 72 €
Château Neuf du Pape, Château La Nerthe, 2017 BIO		146 €
Saint Emilion Grand Cru, Château Le Gros 2016	15 €	72 €
Saint Espèphe, Château Clauzet, 2016		115 €

### *Vins rosés / Rosé wine*

Source of Joy, G. Bertrand, 2020 BIO		59 €
Soif de pampa	14 €	42 €

### *Champagnes*

Taittinger Brut Reserve	21 €	140 €
Billecart-Salmon Brut	23 €	170 €
Taittinger Rosé Prestige	25 €	190 €
Ruinart Champagne Brut		220 €
Veuve Cliquot Brut		180 €
Billecart Salmon Brut Rosé		220 €