



Saumon fumé et toast de pain de campagne **25€**
Smoked salmon with toasted bread

Foie gras et sa brioche **25€**
Duck foie gras and its french brioche

Tomate de couleur et mozzarella di bufala **16€**
Caprese salad with colorful tomatoes and mozzarella di bufala

Assiette de penne cuisinée aux tomates et basilic **20€**
Penne pasta with fresh tomatoes and basil

Club sandwich volaille **23€**
Chicken club sandwich

Salade César Poulet **23€**
Chicken caesar salad

Salade César « Gambas » **25€**
Prawn caesar salad

Caviar Baeri maison Kaviari 50g **89€**

Chef Exécutif Xavier Boireau



DISPONIBLE DE 12H00 À 22H30
AVAILABLE FROM 12:00 PM TO 10:30 PM

Cheeseburger du Faubourg avec ou sans bacon **29€**
The Faubourg Cheeseburger with or without bacon

Entrecôte de Bœuf, sauce originale du "Relais Paris"
Pommes grenailles **39€**
Beef Entrecote, original "Relais Paris" sauce
Baby potatoes



DESSERTS

Riz cuit au lait et à la vanille comme le faisait ma grand-mère **13€**
Rice pudding with vanilla as my Grandmother's recipe

Mousse au chocolat tuile spéculos **13€**
Chocolate mousse and speculos lace biscuit

Crème glacée et/ou sorbets de saison **13€**
Ice cream and/or sorbets

Assiette de fruits de frais **13€**
Fresh fruits plate

Fromages du moment **13€**
Cheese plate



Carte des vins

VINS ROUGES / RED WINE

Loire

Sancerre La Bardine J. Mellot 2017
Saumur Château du Ruau 2018

Verre

15€

Bouteilles

79€

59€

Bourgogne

Mercurey « En Pierre Milley » Domaine Adélie A. Bichot 2018
Santenay 1er Cru Clos Rousseau 2016
Chassagne Montrachet A. Bichot 2018
Gevrey-Chambertin «Les Murots » Domaine du Clos Frontin 2017
Aloxe-Corton 1er Cru « Clos de Maréchaudes » A. Bichot 2017
Pommard 1er Cru « Les Chaponnières » A. Bichot 2013
Meursault Domaine du Pavillon A. Bichot 2017

98€

129€

135€

153€

155€

159€

165€



VINS ROUGES / RED WINE

Vallée du Rhône et Languedoc

	Verre	Bouteilles
Pic Saint Loup « Simon » Clos Marie 2018	20€	123€
Saint Joseph « Grande Reserve » Guyot 2018		79€
Faugères « L' Impertinent » Château Estanilles 2016 BIO		65€
Corbières Reserve Château Lastours 2014		95€
Gigondas « Les Asters » Guyot 2015		89€
Côte Rôtie « La Germiné » Domaine Duclaux 2018		145€
Châteauneuf du Pape Château La Nerthe 2016 BIO		165€

Bordeaux

Haut Médoc Château Croix de Cabaleyran 2015	14€	60€
Saint Emilion « Jardins du Soutard » Château Soutard 2015		89€
Cotes de Francs Château Le Puy Emilien 2017 BIO		89€
Saint-Estèphe Château Clauzet 2016		110€
Pessac Léognan Château Olivier G.C.C. 2014		119€
Moulis Château Chasse Spleen 2016		129€
Cotes de Francs Château Le Puy Barthelemy 2017 BIO		279€
Margaux Château Lascombes 2006		329€



VINS BLANCS / WHITE WINE

Loire

Sauvignon Château Fontenay 2018
Sancerre « La Bardine » J Mellot 2019
Menetou Salon Domaine Turpin 2018
Pouilly Fumé Domaine Mariniers J. Mellot 2018

Verre

Bouteilles

13€

55€

79€

56€

85€

Bourgogne

Saint Véran Domaine A. Bichot 2016
Chablis Domaine Long Depaquit A. Bichot 2018
Bourgogne Chardonnay « Vieilles Vignes » A. Bichot 2018
Marsannay « La Montagne » Olivier Guyot 2018
Pouilly Fuissé A. Bichot 2018
Chablis 1er Cru « Les Vaucopins » Domaine Long Depaquit 2018
Saint Aubin 1er Cru « En Remilly » Alex Gambal 2015
Saint Romain Alain Gras 2019
Meursault « Clos du Cromin » A. Gambal 2016
Chassagne Montrachet 1er Cru « Gran Montaigne » Bachelet-Ramonit 2018
Puligny Montrachet 1er Cru « Les Perrieres » 2017

15€

79€

79€

65€

79€

95€

115€

135€

135€

149€

149€

229€



CHAMPAGNE

À la coupe / glasses

Taittinger Brut Réserve	21€
Billecart Salmon Brut	23€
Billecart Salmon Rosé	25€

Bouteilles

Taittinger Brut Réserve 75 cl	140€
Billecart Salmon Brut 75cl	150€
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 75cl	250€
Ruinart Blanc de Blancs	280€
Cristal Roederer	390€
Taittinger Brut Millésime 150 cl	400€
Taittinger Prestige Rosé 75 cl	190€
Billecart Salmon Rosé 75 cl	190€
Comte de Champagne Rosé 75 cl	290€

JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE

Sélection de jus de fruit 33 cl / Fruit juices selection	14€
--	-----

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl	8€
Orangina 33 cl, Ice Tea 25 cl, Limonade 25 cl	8€
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer 20 cl	9€
Red Bull 25 cl	14€



VINS BLANCS / WHITE WINE

Vallée du Rhône

Verre

Bouteilles

Crozes Hermitage « Le Millepertuis » Guyot 2019

15€

79€

Faugères « Vallongues » Estanille 2019 BIO

65€

Côtes du Rhône « Les Essaims » Guyot 2017

65€

Condrieu « Les Caillets » Domaine Duclaux 2019

119€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence

Miraval 2020

14€

65€

Bandol

Château Barthès 2018

69€