



ENTRÉES  
STARTERS

- Asperges vertes, oeufs mimosa et toasts melba **18€**  
*Green asparagus with mimosa eggs and butter toasts*
- Gaspacho de tomate accompagné de croutons frottés à l'ail **16€**  
*Tomato gaspacho with garlic croutons*
- Tartare de bar vinaigrette au thym et citron, courgette en marmelade **18€**  
*Bass tartar, zucchini marmalade and lemon thyme dressing*
- Salade cocktail aux crevettes, avocat et pamplemousse **18€**  
*shrimp salad, avocado and grapefruit*



PLATS  
MAIN COURSES

Filet de daurade à la plancha, gnocchis poêlés et asperges vertes **34€**  
*Sea bream fillet "à la plancha", stoved gnocchis and green asparagus*

Dos de cabillaud vapeur, petit pois au pastrami de veau croustillant **34€**  
*Steamed cod fillet, green beans and crispy veal pastrami*

Suprême de volaille rôti, jus au thym, écrasé de pommes de terre en mille-feuille **32€**  
*Roasted breast chicken, mashed potatoes and its thyme juice*

Quinoa en risotto aux légumes du moment jus de cresson **27€**  
*Quinoa risotto with seasonal vegetables and its watercress juice*

Entrecôte de Boeuf Française, sauce originale du "Relais de Paris" et frites **42€**  
*French Beef Entrecote, "Relais de Paris" original sauce with French fries*

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



DESSERTS  
DESSERTS

Le succès du Faubourg praliné et fève de tonka **14€**  
*Le Faubourg "succès", macaroon praline and tonka bean*

Tiramisu aux fraises **14€**  
*Strawberry Tiramisu*

Fruits Rouge et sa chantilly **14€**  
*Red fruits and its chantilly*

Café gourmand **16€**  
*Gourmet Coffee*

Cheesecake **15€**

Tarte citron meringuée **15€**  
*Lemon meringue Pie*