



ENTRÉES  
STARTERS  
16€

Terrine de foie gras de canard confit, chutney pomme raisin et brioche toastée  
*Homemade duck foie gras terrine, apple and grape chutney, toasted brioche*

Œuf mollet, mousseline de pomme de terre au haddock  
*Soft-boiled egg, potato mousseline with haddock fish*

Thon rouge mi-cuit mariné, radis de couleur et salade frisée  
*Half cooked marinated tuna, colored radish and salad*

Carrot cake au cumin, pois chiches et pickles de légumes  
*Carrot cake flavored with cumin, chickpeas and pickled vegetable*

*Chef Exécutif Xavier Boireau*



PLATS  
MAIN COURSES  
32 €

Noix de Saint-Jacques rôties, vinaigrette tiède au corail,  
câpres et citron de Cédrat, choux de couleur

*Roasted scallops, warm coral vinaigrette with capers and lemon "Cédrat" and cauliflower*

Cabillaud demi-sel, fondue de poireaux, butternut et olives de Kalamata  
*Half salted cod, leek fondue, butternut and Kalamata olives*

Fricassée de volaille, champignons de Paris et carottes, gratin dauphinois  
*Chicken fricassee, mushrooms and carrots, "gratin dauphinois"*

Pot-au-feu de légumes et quinoa  
*Vegetables and quinoa stew*

Entrecôte de Boeuf Française, sauce originale du "Relais de Paris" et pommes frites (+7€)  
*French Beef Entrecote, "Relais de Paris" original sauce with French fries (+7€)*

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



DESSERTS  
DESSERTS  
13€

Assiette de fromages affinés  
*Assorted matured cheeses*

Îles flottantes  
*"Iles flottantes"*

Riz cuit au lait et à la vanille de Madagascar  
*Rice pudding with Madagascar vanilla*

Entremet poire chocolat et amandes  
*Chocolate, pear and almonds entremet*

Farandole de fruits frais  
*Assorted fresh fruits*

Café gourmand (+ 3€)  
*Gourmet Coffee (+ 3€)*