

ENTRÉES
STARTERS
16€

Asperges vertes du Vaucluse et oeufs mimosa
Green asparagus from Vaucluse with mimosa eggs

Gaspacho de tomate accompagné de croutons frottés à l'ail
Tomato gaspacho with garlic croutons

Tartare de bar vinaigrette au thym et citron, courgette en marmelade
Bass tartar, zucchini marmalade and lemon thyme dressing

Salade cocktail aux crevettes, avocat et pamplemousse
shrimp salad, avocado and grapefruit

Chef Exécutif Xavier Boireau

PLATS
MAIN COURSES
32 €

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

Dos de cabillaud vapeur, petit pois à la française au pastrami de veau croustillant
Steamed cod fillet, green beans and crispy veal pastrami

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

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

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

Tiramisu aux fraises
Strawberry Tiramisu

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

Le succès du faubourg praliné et fève de tonka
Le Faubourg "succès" (macaroon praline and tonka bean)

Farandole de fruits frais
Assorted fresh fruits

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