

PAUSE GOURMANDE LES JARDINS

Saumon fumé et toast de pain de campagne 25 €

Smoked salmon with toasted bread

Foie gras et sa brioche 25 €

Duck foie gras with french brioche

Terrine sur ardoise et toast de pain de campagne 21 €

Country Terrine with toasted bread

Gaspacho de concombre 16€

Cucumber gazpacho

Club sandwich volaille 23 €

Chicken club sandwich

Club sandwich saumon 25 €

Salmon club sandwich

Salade César Poulet 23 €

Chicken cesar salad

Salade César « Gambas » 25 €

Cesar shrimps salad

L'INSTANT PLAISIR

Caviar Royal Sibérie 30g 49€

Caviar Royal Sibérie 50g 79€

PLATS

Disponible jusqu'à 22h30 – Until 10 :30 pm only :

Cheeseburger du Faubourg avec ou sans bacon 29 €

The Faubourg Cheeseburger with or without bacon

Suggestion du jour 31€

Suggestion of the day

Assiette de Penne cuisinée aux tomates et basilic ou au Pesto basilic 20 €

Penne pasta with basil and fresh tomatoes or basil pesto

Entrecôte de Bœuf, sauce au poivre

Purée maison ou légumes de saison 39€

Beef Entrecote with homemade mached potatoes

Or with seasonal vegetables

DESSERTS

Riz cuit au lait et à la vanille comme le faisait ma grand-mère 15 €

Rice pudding with vanilla as my Grandmother's recipe

Brioche façon pain perdu 13 € (préparation 20 minutes)

French toast (preparation 20 minutes)

Tarte fine aux pommes accompagnée d'une glace vanille 13€

Fine Apple Pie with vanilla ice-cream

Crème glacée et/ou sorbets de saison 13 €

Ice-cream and/or sorbets

Assiette de fruits frais 13€

Fresh fruits plate

Fromages du moment 13€

Cheese plate

Cuisine du chef « Xavier Boireau »

ROOM SERVICE



les jardins du faubourg

PARIS



52