

## 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*

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

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

**Salade fraîcheur de légumes et gambas 25 €**  
*Vegetables and prawn fresh salad*

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

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

## L'INSTANT PLAISIR

**Caviar Royal Sibérie 50g et son accompagnement 89€**

## 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 au basilic et tomates fraîches 20€**  
*Penne pasta with basil and fresh tomatoes*

**Saumon à la plancha et ses légumes de saison 31€**  
*Salmon a la plancha with seasonal vegetables*

**Entrecôte de Bœuf, sauce au poivre  
Purée maison ou légumes de saison 39€**  
*Beef Entrecote with homemade mashed 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*

**Pavlova aux fruits rouges 13 €**  
*Red fruits Pavlova*

**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 »*