



BISTRO DU FAUBOURG  
 12, ALLÉE DE L'ARCHE - 92400 COURBEVOIE  
 RESTAURANT



<b>ROUGES</b>	14cl	25cl	50cl	75cl			
GRAVES AOC CHÂTEAU ROQUETAILLADE	11,90	23,20	35,00	55,00			
LA GRANGE .....	9,00	14,90	29,80	45,00			
CÔTES DE BOURG AOC	11,90	23,80	35,00	55,00			
CHÂTEAU L'HOSPITAL .....	7,00	11,90	23,90	35,00			
MACON, MAISON RÉGNARD, RÉSERVE	16,00	32,00	48,00	75,00			
PERSONNELLE AOC 2023 .....	10,90	16,00	23,90	35,00			
CHINON CUVÉE GABRIEL-	11,90	23,90	35,00	55,00			
DOMAINE BEL AIR .....	7,50	11,90	23,90	35,00			
AOP CÔTES DU RHÔNE - COMBE	13,50	27,00	39,00	55,00			
DES AVAUX CHÂTEAU SIMIAN ..	7,90	13,50	27,00	39,00			
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE	-	-	-	-			
NUITS DOMAINE BILLARD PÈRE ET FILS	-	-	-	-			
PAUILLAC AOC RÉSERVE DE	-	-	-	-			
LA COMTESSE SECOND VIN	-	-	-	-			
DU CH. PICHON LONGUEVILLE ..	-	-	-	-			
<b>ROSES</b>	14cl	25cl	50cl	75cl			
IGP MÉDERRANÉE	6,80	11,90	23,20	35,00			
DEMOISELLE SANS-GENE .....	6,80	11,90	23,20	35,00			
AOP CÔTES DE PROVENCE FOLLY	7,50	11,90	23,80	35,00			
BY MASCARONNE .....	7,50	11,90	23,80	35,00			
CÔTE DE PROVENCE	9,00	14,90	29,80	45,00			
AOC MINUTY PRESQU'ILE .....	9,00	14,90	29,80	45,00			
MACON, MAISON RÉGNARD, RÉSERVE	16,00	32,00	48,00	75,00			
PERSONNELLE AOC 2024 .....	10,90	16,00	23,90	35,00			
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY	6,80	11,80	24,00	35,00			
LES AMANDIERS .....	6,80	11,80	24,00	35,00			
POUILLY FUMÉ AOC	9,00	14,90	29,80	45,00			
BLONDELET .....	9,00	14,90	29,80	45,00			
PROSECCO PIU .....	6,50	11,60	23,20	35,00			
CHABLIS AOC DOMAINE D'ELISE	-	-	-	-			

**VINS**

## ENTRÉES OU À PARTAGER

GUACAMOLE chips tortillas	16,50
ŒUFS, mayonnaise maison	9,00
PETITS NEMS DE POULET BASILIC THAI menthe fraîche, sucrine	18,50
JAMBON PATA NEGRA, pan con tomate	32,00

## SALADES

BO BUN DU FAUBOURG Vermicelles de riz, nems, cacahuètes, émincé de poulet mariné, soja, carotte, cébette, coriandre, concombre, menthe fraîche, poivrons, citron vert, oignons frits	20,90
BURRATA Tomates côtelées, burratina, Jambon de pays, basilic, copeaux de parmesan, aubergine caramélisée	22,00
AVOCADO TOAST Avocat, saumon fumé, fromage frais, radis, tartare de tomates, salade	23,00
SALADE CESAR Salade romaine, poulet croustillant, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce caesar	22,00
SALADE VEGE Pousses d'épinard, quinoa, pois chiche, grenade, avocat, tomates cerise, datte, fêta	19,90

## VIANDES

TARTARE DE BŒUF, frites	21,50
CARPACCIO DE BOEUF, roquette, pesto et parmesan, frites maison	22,00
BELLE ENTRECÔTE (300g environ), sauce béarnaise, frites maison	32,00
BAVETTE D'ALOYAU, sauce échalote, purée maison	21,50
SUPRÊME DE POULET	22,50
Caviar d'aubergine, tartare de tomates et olives, parmesan, purée maison	
PICANHA DE VEAU CONFIT AU SIROP D'ÉRABLE ET BIÈRE	26,00
Carottes fanes, purée maison	

## CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	Bille 75cl
DE CASTELLANE	13,00	70,00
LAURENT PERRIER BRUT	15,00	90,00
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS		130,00

## APÉRITIFS

MARTINI ROUGE, BLANC ou DRY 5 cl	5,80
RICARD, PASTIS, CASANIS 2 cl	5,80
CAMPARI, SUZE, MUSCAT 5 cl	5,80
PORTO blanc ou rouge 5 cl	5,80
AMERICANO MAISON 8 cl	8,50
KIR 14 cl	5,80
KIR AU POUILLY FUMÉ 14 cl	8,50
KIR ROYAL 12 cl	13,00
SPRITZ APEROL 25 cl Aperol, prosecco, eau gazeuse	12,00
SPRITZ SAINT GERMAIN 25 cl Saint Germain, prosecco, eau gazeuse	13,00

## BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
1664	5,50	11,00
GRIMBERGEN blonde ou blanche	5,90	11,80
IPA DEMORY	6,00	12,00
LA BÊTE	6,00	12,00
BOUTEILLES		33 cl
BIÈRE SANS ALCOOL 25 cl		8,00
CORONA S 33 cl		8,50
DESPERADOS 33 cl		8,50

## PÂTES

PENNE À LA SAUCE TOMATE ET BASILIC, ET BURRATA	20,50
Coulis maison de tomates fraîches légèrement épicées, burrata, parmesan	
RIGATONI A LA CRÈME DE TRUFFE	23,00
Champignons et roquette	

## POISSONS

FILET DE BAR GRILLÉ sel fumé, ratatouille fondante	25,50
PAVÉ DE SAUMON MISO riz pilaf aux aromates	24,00
TATAKI DE THON aux graines de sésame et sa sauce, boulgour aux petits légumes	26,00
TARTARE DE SAUMON THAI frites maison	24,00

## BURGERS

CHEESE EXTRA DU FAUBOURG	22,00
Bun artisanal, viande hachée, oignons confits, salade iceberg, cheddar, pickles, frites	
BACON CHEESEBURGER	22,50
Bun artisanal, viande hachée, sauce barbecue, poitrine de porc fumée, oignons confits, salade iceberg, cheddar, pickles, frites	

## DESSERTS

CAFÉ / THÉ GOURMAND	11,50
SALADE DE FRUITS FRAIS	13,00
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES Meringue fraise et framboise, crème fouettée, coulis de fruits rouges	12,00
VÉRITABLE TIRAMISU	10,00
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	11,00
MOUSSE AU CHOCOLAT	9,50
FROMAGE BLANC, Miel ou coulis de fruits rouges	8,50

## FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES Camembert, Cantal, Bleu d'Auvergne, Comté	15,50
-------------------------------------------------------------------	-------

### GLACES ARTISANALES FRANÇAISES PHILIPPE FAUR

Crèmes glacées et sorbets artisanaux 100% naturels, sans colorant, ni conservateur

SORBETS EN POT 100ml  
Mangue, Framboise, Citron, Fraise

CRÈMES GLACÉES EN POT 100ml  
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel salé

## BOISSONS FROIDES

SODAS	
Coca-Cola, Coca Zero, Coca-Cola Cherry 33 cl	5,80
Fuze Tea Pêche, Sprite, Fanta orange, Orangina, Schweppes, Minute Maid Tomato 25 cl	5,50
Ginger Beer (FEVER TREE) 20 cl	5,20
THÉ GLACÉ MAISON	8,50
PERRIER 33 cl	5,20
VITTEL 25 cl	5,00
VITTEL, SAN PELLEGRINO 50 cl	7,00
JUS DE FRUITS 25 cl Pomme, ananas, orange, tomate, fraise	5,50
NECTARS DE FRUITS 25 cl Abricot, Mangue, Goyave	5,50
JUS DE FRUITS FRAIS 25 cl Orange ou citron ou ½ orange et ½ citron	7,50

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3,20
DOUBLE EXPRESSO	6,40
CAFÉ CRÈME	5,50
THÉS Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Vert à la menthe, Vanille-Caramel, Fruits rouges	5,50
INFUSIONS Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Tilleul menthe, Camomille	5,50
CAPPUCCINO	8,50
LAIT CHAUD à la vanille/au miel	6,50
CHOCOLAT CHAUD	5,50
JUS DE CITRON CHAUD AU MIEL	7,50
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	7,50