

*le* **FAUBOURG**

---

**HORAIRE DU 1<sup>er</sup> OCTOBRE AU 30 AVRIL**

Du lundi au dimanche

9H30 - 00H00

Fermé le vendredi

**HORAIRE DU 1<sup>er</sup> MAI AU 30 SEPTEMBRE**

**HORAIRE CUISINE**

12H - 14H00

19H00 - 21H00



# le FAUBOURG

## LES BOISSONS CHAUDES

### *Les Cafés*

- Expresso - Nespresso 1.50€
- Ristretto - Nespresso 1.50€
- Allongé - Nespresso 1.50€
- Décaféiné - Nespresso 1.50€
- Double expresso - Nespresso 2.50€

### *Les Déclinaisons Lait*

- Noisette - Nespresso 1.80€
- Café crème - Nespresso 1.80€
- Café Viennois - Nespresso 4.00€
- Cappuccino - Nespresso 3.50€

### *Les Chocolats*

- Chocolat chaud maison - Cacao Barry 4.00€
- Chocolat chaud Viennois maison - Cacao Barry 4.50€
- Mocaccino 5.00€

### *Les Thés*

- Thé noir English Breakfast - Nunshen 4.00€
- Infusion de fruits Verger des Mings - Nunshen 4.00€

## LES SODAS

- Coca-cola 3.00€
- Coca-cola zéro 3.00€
- Coca-cola cherry 3.00€
- Fuze Tea menthe - citron vert 3.00€
- Fuze Tea pêche 3.00€
- Orangina 3.00€
- Schweppes Agrumes 3.00€
- Schweppes Tonic 3.00€
- Red Bull myrtille 3.50€
- Sirop à l'eau 2.50€
- Diabolo 3.50€
- Nos sirops : grenadine, fraise, menthe, framboise, orgeat, citron, pêche, violette, pamplemousse.

## LES BIERES PRESSIONS

- Pelforth Blonde 25cl 3.00€
- Pelforth Blonde 50cl 5.50€
- Bière de Noël - Affligem 25cl 3.50€
- Bière de Noël - Affligem 50cl 6.00€
- IPA - Lagunitas 25cl 3.50€
- IPA - Lagunitas 50cl 6.00€
- Panaché 25cl 3.50€
- Panaché 50cl 5.50€
- Monaco 25cl 3.50€
- Monaco 50cl 5.50€
- Picon Bière 4.00€

## LES EAUX

- Thonon - eau plate 75cl 3.50€
- Vals - eau pétillante 75cl 4.00€
- Cristaline - eau plate 50cl 1.50€

## LES JUS DE FRUITS

### *Nectar de Bourgogne*

- Nectar d'Abricot 3.50€
- Nectar de Cassis 3.50€
- Nectar de Fraise 3.50€
- Nectar de Framboise 4.00€
- Nectar de Groseille 4.00€
- Nectar de Pêche de Vigne 3.50€
- Jus d'Orange 3.50€
- Jus de Pamplemousse 3.50€
- Jus de Pomme 3.50€
- Jus de Raisin de Bourgogne 4.00€
- Jus de Tomate et Piment d'Espelette 3.50€

# le FAUBOURG

## LES BIERES LOCALES

### *Maddam à Chablis*

Blonde BIO 33cl 4.50€

Blanche BIO 33cl 4.50€

Ambré BIO 33cl 4.50€

Triple BIO 33cl 4.50€

Vintage 2022 - Fût de Bourgogne Rouge 33cl 5.70€

Vintage 2023 - Fût de Chablis 33cl 5.70€

## LES COCKTAILS

Mojito Classique 8.00€

Mojito Fraise 8.50€

Mojito Framboise 8.50€

Hugo Spritz 8.00€

Sex and The Beach 8.00€

Gin Tonic 8.00€

Nos mojitos peuvent être servis sans alcool 7€

## LES VINS AU VERRE

### *Les Blancs*

Bourgogne Aligoté - Vignerons de Buxy 12cl 3.00€

Petit Chablis - Domaine de la Perrière 12cl 4.50€

Chablis Vieilles Vignes - Domaine de la Perrière 12cl 5.00€

Chablis 1er Cru "Fourchaume" - Domaine Tremblay 12cl 6.50€

### *Les Rouges*

Mâcon Azé - Cave d'Azé 12cl 2.50€

Côteaux Bourguignons - Vignerons de Buxy 12cl 3.00€

Epineuil - Domaine Dampfrères 12cl 4.50€

Irancy - Gabin & Félix Richoux 12cl 5.50€

### *Les Crémants*

Crémant - Bailly Lapierre 12cl 4.50€

### *Les Rosés*

Bourgogne rosé - Domaine de la Perrière 3.50€

## LES BIERES

Desperados 33cl 4.00€

Heineken sans alcool 33cl 3.50€

## LES APERITIFS

Ricard 3.00€

Ratafia - Domaine Savary 4.50€

Kir 3.50€

Kir royal 4.50€

Nos crèmes : cassis, mûre, pêche de vigne.

## LES WHISKIES

Nikka From The Barrel 4cl 12.00€

Monkey Shoulder 4cl 10.00€

## LES RHUMS

Diplomatico 4cl 14.00€

## LES DIGESTIFS

Menthe Pastille 4cl 6.00€

Baileys 4cl 6.00€

## LES ENTRÉES

### *Les Crouski's de chez Jacot et Billey*

Les 12 escargots en croquette 10.50€

## NOS PIZZAS

### Base Tomato

**Margherita** : mozzarella, tomates, basilic 12.00€

**Royale** : mozzarella, champignons frais, jambon cru, olives, œuf 14.00€

**4 Saisons** : mozzarella, champignons frais, artichauts, poivrons, tomates 13.00€

**5 Fromages** : mozzarella, emmental, chèvre, fourme d'Ambert, gorgonzola 14.00€

**La NYC** : mozzarella, oignons, gouda, cheddar, poivrons, chorizo 15.00€

**La Savoyarde** : mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon 15.00€

**La Fermière** : mozzarella, lardons, crème fraîche, œuf 13.00€

**La Thon** : mozzarella, champignons frais, thon, câpres, herbes de Provence 15.00€

**La Calzone** : emmental, jambon blanc, jaune d'œuf, champignons frais 14.00€

**La Canadam's** : mozzarella, bacon, parmesan, sirop d'érable 14.00€

### Base Crème

**La Jadouille** : mozzarella, jambon blanc, chèvre, miel 14.00€

**La Montagnarde** : mozzarella, oignons,  
pommes de terre, jambon cru, raclette, œuf 15.00€

**La Carbonara** : jaune d'œuf battu, emmental, parmesan, lardons 14.00€

**La Créative** : choisissez votre base et 5 ingrédients parmi la liste ci-dessous 16.00€

Huile de Truffe, champignons frais, raclette, oignons, pommes de terre, jambon cru, œuf, jambon blanc, gorgonzola, emmental, chèvre, bacon, poivrons, miel, thon, gouda et cheddar, artichauts, chorizo, mozzarella, parmesan, reblochon, lardons, olives, câpres, tomate, fourme d'Ambert, sirop d'érable,

## GAUFRES SALEES (BUBBLES)

**La Savoyarde** : emmental, reblochon fermier, lardons, pommes de terre 9.00€

**3 Fromages** : emmental, gorgonzola, chèvre 8.00€

**La Campagnarde** : emmental, chèvre, jambon cru 9.00€

**La Nono City** : emmental, gouda, cheddar, chorizo 9.00€

**La Végé** : emmental, épinard, boursin 7.00€

## LES GAUFRES SUCREES (BUBBLES)

**Gaufre nature** 4.00€

**Gaufre nutella** 5.00€

**Gaufre sucre glace** 5.00€

**En supplément**

- Chantilly
- Glace chocolat, fraise ou caramel beurre salé
- Coulis fraise, chocolat, caramel, café ou spéculoos

} 0.50€

**En extra**

- Kinder Bueno
- Kinder White
- Kinder Maxi
- Spéculoos
- Oréo
- Chamallow
- Daim

} 1.00€

## MENU BAMBIN

Un sirop à l'eau au choix

-

Pizza Margherita enfant

ou

Gaufre jambon, emmental

-

Boule de glace

(vanille, chocolat, caramel)

ou

Mini gaufre sucre ou nutella

8.00€

# le FAUBOURG

## LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

- 2022** Bourgogne Aligoté - Vignerons de Buxy 75cl 19.50€
- 2022** Petit Chablis - Domaine de la Perrière 75cl 22.20€
- 2022** Chablis Vieilles Vignes - Domaine de la Perrière 75cl 24.90€
- 2021** Chablis "Cuvée Hélène" - Domaine Tremblay 75cl 26.90€
- 2022** Chablis 1er Cru "Montmain" - Domaine Tremblay 75cl 32.90€
- 2022** Chablis 1er Cru "Côte de Lechet" - Domaine Tremblay 75cl 32.90€
- 2022** Chablis 1er Cru "Fourchaume" - Domaine Tremblay 75cl 34.20€
- 2022** Chitry "Olympe" - Domaine Olivier Morin 75cl 27.00€
- 2023** Viré-Clessé "Vieilles Vignes" - Cave de Viré 75cl 24.50€
- 2023** Tonnerre Chevalier d'Eon - Domaine Damppt Frères 75cl 22.50€
- 2023** Tonnerre Chevalier d'Eon - Domaine Damppt Frères 37.5cl 18.00€
- 2023** Bourgogne Chardonnay - La Chablisienne 75cl 22.40€
- 2022** Bourgogne Saint-Bris - La Chablisienne 75cl 22.40€
- 2021** Château Grenouille - La Chablisienne 75cl 70.00€
- 2019** Chablis Grand Cru "Les Clos" - La Chablisienne 75cl 61.00€
- 2021** Chablis Grand Cru "Les Preuses" - La Chablisienne 75cl 61.00€

## LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

- 2022** Chitry "Vau-du-Puits" - Domaine Olivier Morin 75cl 28.00€
- 2022** Epineuil - Domaine Damppt Frères 75cl 22.60€
- 2022** Chevalier d'Eon - Domaine Damppt Frères 37.5cl 18.10€
- 2022** Chevalier d'Eon - Domaine Damppt Frères 75cl 21.80€
- 2019** Irancy - Gabin et Félix Richoux 75cl 29.00€
- 2018** Irancy "Palotte" - Domaine des Pergolas 75cl 41.00€
- 2021** Côteaux Bourguignons - Domaine des Pergolas 75cl 29.00€
- 2022** Irancy "Mazelots" - Domaine des Pergolas 75cl 35.00€
- 2023** Mâcon Azé - Cave d'Azé 75cl 19.30€
- 2023** Brouilly "Les 3 Madones" - Cave du Château des Loges 75cl 22.20€
- 2021** Moulin à Vent - Château des Loges 75cl 21.00€
- 2022** Bourgogne Côte d'Auxerre - La Chablisienne 75cl 24.60€
- 2022** Hautes Côtes de Nuits - La Chablisienne 75cl 32.80€

## LES CREMANTS EN BOUTEILLE

- Crémant "Tentation" - Domaine Olivier Morin 75cl 22.50€
- Crémant Réserve Brut - Bailly Lapierre 75cl 21.50€
- Crémant Réserve Brut - Bailly Lapierre 37.5cl 17.50€

## LE ROSÉ EN BOUTEILLE

- Bourgogne Rosé - Domaine de la Perrière 75cl 21.00€