

Le Faubourg

— Le Moulin d'Orgemont —

La carte

Toute l'équipe du Faubourg
vous souhaite un Bon Appétit

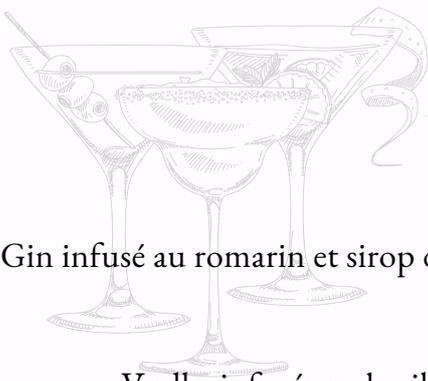
Nos restaurants

Enghien-les-Bains : 10 boulevard d'Ormesson - 95880 Enghien

La Défense Arena : 38 boulevard de Pesaro - 92000 Nanterre

Le Moulin d'Orgemont : 2 rue du clos des moines - 95100 Argenteuil

LES PRIX SONT INDIQUES NETS ET SERVICE COMPRIS



Cocktails Signatures

N° 1

Gin infusé au romarin et sirop d'érable, jus de pamplemousse, citron vert, limonade, bitter pêche 12.50 €

N° 2

Vodka infusée au basilic, liqueur St Germain, purée de rhubarbe, citron vert, Prosecco 12.50 €

N° 6

Gin Bombay Sapphire, sirop de rose, citron vert, vin mousseux, bitter cherry, Angustura 12.50 €

N°10

Havana 3 ans, sirop spicy, citron vert, limonade au gingembre 12.50 €

* Tous nos cocktails classiques sont disponibles sur demande (Mojito, Pina Colada, Spritz..) 10.00 €

Virgins

Glacé Yuzu : Thé glacé maison au citron, purée de yuzu, citron vert 9.90 €

L'acolite : Crème de coco infusée au basilic, sirop de vanille, jus d'ananas 9.90 €

Softs

SODAS :

Limonade 25 cl 4.50 €

Perrier 33 cl 4.80 €

Coca-Cola "Rouge ou Zéro" 33cl 4.90 €

Schweppes Tonic, Ice Tea pêche , Orangina 25cl 4.90 €

Jus de fruits "Orange, Ananas, Pomme ,Tomate" 25cl 4.90 €

Citron pressé, Orange pressée 5.50 €

Red Bull 25cl 5.90 €

Supplément sirop 0.50 €

EAUX :

Evian, San Pellegrino 50 cl 4.90 €

Evian, San Pellegrino 1 L 6.50 €

CHAUD :

Café 2.60 €

Décaféiné, Café noisette 2.70 €

Café allongé 2.70 €

Café crème 4.10 €

Cappuccino, Grand Café 4.70 €

Chocolat Chaud 4.10 €

Thé ou Infusion Whittington 4.70 €

Café Viennois 5.70 €

Chocolat Viennois 5.10 €

Apéritifs 5 CL

Pastis 51, Ricard, Suze 3 cl	5.50 €
Porto "Rouge ou Blanc"	6.50 €
Martini "Rouge ou Blanc", Campari	6.50 €
Americano maison	9.00 €
Kir au vin blanc, "cassis, mûre, pêche"	5.50 €
Kir Pétillant, "cassis, mûre, pêche"	6.50 €
Kir Royal "cassis, mûre, pêche"	12.50 €

Whiskies 4 CL

J&b, Jameson	7.00 €
Glenfiddich 12 ans d'âge, Jack's Daniel	8.50 €
Chivas 12 ans d'âge, Aberlour 10 ans d'âge	9.50 €
Nikka From the Barrel	11.50 €
Lagavulin 16 ans d'âge	13.00 €

Vodkas 4 CL

Vodka "Eristoff"	7.50 €
Vodka Pyla	10.00 €
Vodka "Grey Goose"	11.00 €

Champagnes 75 CL

Coupe de Champagne "Beaumont des Crayères" "Grande Réserve"	12 CL	12.00 €
Champagne Beaumont des Crayères "grande réserve"		70.00 €
Champagne Ruinart Brut		150.00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		199.00 €
Champagne Dom Pérignon		350.00 €

Bières Bouteille/Pression

Desperados, La Chouffe, Leffe, 1664 sans alcool	33 CL	5.90 €
Blonde du Moment	25 CL 5.00 € 50 CL	8.50 €
Monaco	25 CL 6.00 € 50 CL	9.50 €

Digestifs 4 CL

Liqueur Saint-Germain	8.00 €
Manzana, Get 27	7.00 €
Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's	7.50 €
Irish Coffee	9.00 €
Eau de vie "Poire Williams, Vieille Prune	8.00 €
Calvados "Chateau de Breuil"	8.00 €
Armagnac 6 ans "Château de Laubade"	9.90 €
Cognac VSOP "Remy Martin"	9.90 €
Cognac XO "Delaitre"	19.00 €

Rhums 4 CL

Rhum Brun "Dom Papa"	9.90 €
Diplomatico	11.00 €
Rhum Plantation XO	19.00 €

Gins 4 CL

Gin Bombay Saphirre	8.00 €
Gin Hendrick's	10.00 €
Supplément soft :	1.00 €
Coca, Perrier, jus d'orange, ananas, red bull etc	



La carte du mois
du Chef Tommy

Os à moelle (400/500g), farce de bœuf et moelle, brisure de foie gras 14 €

Côte de Boeuf à partager (1/1.2kg), jus corsé aux girolles
(accompagnements : frites, salade, pommes ratte du “Touquet”) 89 €

Côte de Veau Française, pressé de pommes de terres à la sauge,
crème de “Trompettes de la mort” 36 €

Figue farcie à la crème d’amandes, compote de figues à la menthe 13 €

[Les Entrées]

Velouté de courge rôtie, câpres frites et crème de ricotta épicée		11 €
Salsifis glacés, Amandes torréfiées, huile verte & réduction balsamique		11 €
Aumônière de Bœuf confit & pommes caramélisées		12 €
Mini camembert, crème de girolles		13 €
Saumon gravlax mariné à la sauge, crème de cèleri parfumé à l'orange		14 €
Tartare de saumon, mangue fraîche et soja citronné		14 €
Foie gras maison au calvados français, chutney de pommes caramélisées & oignons Roscoff accompagné de ses toasts briochés "artisanal"		21 €
Huîtres Fines de Claires n°3	Les 6 / Les 12	14 € / 24 €

[Les Plats]

Pôelée de Blé aux girolles persillées		22 €
Burger Faubourg, (effiloché de bœuf confit et braisé (180g), cheddar, oignons rouges Roscoff, pickles de cornichons, barbecue fumée, frites)		23 €
Suprême de poulet (local) à l'oriental, quinoa rouge coco curry & coulis de tomate épicé		23 €
Salade du Faubourg (Mâche, foie gras, gésiers de volaille, saucisse fumée "Morceau", pommes de terres Ratte, oignons Roscoff, vinaigrette à l'ancienne)		23 €
Bœuf carotte du Faubourg		25 €
Filet de Daurade Royale mariné aux herbes, lentilles "Vertes du Puys" cuites au bouillon de légumes et crème de féta		26 €
Pavé de Saumon, brocolis à l'ail, crème de raifort & sésame		25 €
Pavé de Lieu Jaune, purée crémeuse de courge rôtie, coulis de betterave & huile de basilic		26 €
Souris d'agneau aux épices, mousseline de pois chiches, jus d'agneau tomate		31 €
Filet de bœuf Français & pommes de terres Ratte du "Touquet", jus corsé aux girolles		36 €

[Desserts]

Riz au lait de coco, compotée de kaki, grenade & ciboulette		11 €
Mousse chocolat au lait, croquant chocolat blanc, huile de noisette et noisettes torréfiées		11 €
Brioche “Artisanale” façon Normande, pommes caramélisées au calvados Français et crème d’Isigny		12 €
Assiette de fromages affinés, Noix et Roquette		12 €
Tartelette Thym citron meringué		12 €
Tarte cacao, poires caramélisées & chocolat façon Amandine		12 €
Bonbon à la crème brulée croquante, crème anglaise maison infusée à la fève de tonka & mangue fraîche		13 €

Menu Enfant 15€

(enfant de -12 ans)

Steak Haché ou Pavé de Saumon

Frites ou Légumes

1 sirop à l’eau / 1 jus d’orange ou ananas

1 boule de glace

[Menu du Faubourg]

Du Lundi au Vendredi midi

Entrée + Plat
ou 27.90 €
Plat + Dessert

Tous les jours (midi & soir)

Entrée + Plat + Dessert 39.90 €

[Entrées]

Aumônière de bœuf confit & pommes caramélisées

Salsifis glacés, Amandes torréfiées, huile verte & réduction balsamique

Velouté de courge rôtie, câpres frites & crème de ricotta épicée



[Plats]

Suprême de Poulet (local) à l'orientale, quinoa coco curry
et coulis de tomate épicé

Filet de Daurade Royale mariné aux herbes, lentilles Vertes du Puy
et crème de féta

Bœuf carotte du Faubourg

*possibilité de remplacer par le plat "vegan"



[Desserts]

Riz au lait coco, compotée de kaki, grenade fraîche & ciboulette

Mousse chocolat au lait, croquant chocolat blanc, huile de noisette et
noisettes torréfiées

Assiette de fromages affinés et noix



VINS DE RÉCOLTANTS



Cave à vins

ROUGES :



12 cl



25 cl



50 cl



75 cl

Merlot Cabernet « Préférence »	5.70 €	10.20 €	18.00 €	22 €
Côtes du Rhône Tradition « Domaine Les 3 Lys »	6.10 €	10.90 €	19.00 €	25 €
Pinot Noir de la Maison Jambon 	7.60 €	13.60 €	21.80 €	30 €
Brouilly « Bergeron » de la Maison Jambon	8.10 €	14.10 €	23.20 €	32 €
Mont. St Emilion « Château Vieux Bonneau »	8.20 €	14.20 €	23.30 €	33 €
Sancerre « J. Marc Crochet »	10.10 €	18.30 €	31.30 €	43 €
Irancy « Simmonet-Febvre »	-	-	-	65 €
St Estèphe « Château Beau Site Haut Vignobles »	-	-	-	71 €
Pommerol « Château La Renaissance »	-	-	-	91 €
Aloxe Corton « Domaine Latour »	-	-	-	99 €

ROSÉS:

Costières de Nîmes « les Caprices de Lola »	5.60 €	9.90 €	17.20 €	22 €
Côtes de Provence « Château Paradis »	6.90 €	12.50 €	20.10 €	28 €
Côteaux Varois de Provence « Estandon »	8.10 €	14.80 €	24.40 €	34 €

BLANCS :

Sauvignon « Peyre Brune »	5.60 €	9.90 €	17.20 €	22 €
Chardonnay Pays d'oc « Domaine St-Benezet »	6.10 €	11.10 €	18.40 €	25 €
Muscadet sur Lie « Château Chasseloir »	7.50 €	13.50 €	21.80 €	30 €
Alsace Riesling « Domaine Mullenbach »	8.10 €	14.70 €	24.30 €	34 €
Moelleux « Vendanges d'automne »	9.60 €	17.20 €	29.40 €	40 €
Sancerre « Jean Marc et Mathieu Crochet »	10.10 €	18.30 €	31.40 €	43 €
Saint-Véran « Domaine Latour »	-	-	-	69 €
Chablis 1er Cru « Simmonet-Febvre »	-	-	-	89 €



Agriculture BIO

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.