

# MENU SIGNATURE

39€/PERS ENTRÉE & PLAT & DESSERT

35€/PERS ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

## ENTRÉES

PETITE PINSA ROMANA STRACCIATELLA, MORTADELLE, PESTO PISTACHE, RICOTTA

*ou*

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, PAIN D'ÉPICES, CHUTNEY D'OIGNONS,  
CONFITURE DE FIGUES

*ou*

ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ, CRÈME DE FROMAGE ITALIEN

## PLATS

L'INCONTOURNABLE CORDON BLEU MAISON

Filet de poulet, jambon, truffe d'été, Comté affiné,  
sauce tartare, accompagné de nos frites maison

*ou*

TARTARE DE SAUMON FUMÉ MAISON À L'ANETH

Avocat, mangue, suprême d'orange, accompagné de nos frites maison

*ou*

PÂTES MAFALDINE À LA CRÈME TRUFFÉE D'ÉTÉ ET FROMAGE ITALIEN

## DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 50%

*ou*

TIRAMISU

Caramel beurre salé, éclats de Daim

*ou*

BRIOCHE PERDUE

Caramel beurre salé & Glace saveur vanille

Sup glace fior di latte +2€

# ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER... OU PAS

AVOCADO TOAST 14

Pain de campagne toasté, guacamole maison, sauce poké, sésame, paprika fumé

CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ AU JAMBON & BECHAMEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ 13

ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ & CRÈME DE FROMAGE ITALIEN 12

ENCORNETS EN PERSILLADE 13

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON 18

Pain d'épices, chutney d'oignons, confiture de figues

PANISSE MARSEILLAISE, ROUILLE SAFRANÉE 8.5

CHAUFFE-MOI - FROMAGE FONDU AU FOUR - MAISON FISHER 26

Accompagné de jambon blanc, rosette et de pommes de terre Amandine

ST MARCELLIN RÔTI AU MIEL ET GRAINES DE SÉSAME 10

PETITE PINSA ROMANA, STRACCIATELLA, MORTADELLE, PESTO, PISTACHE, RICOTTA 15

FRITES MAISON 6.5

## CHARCUTERIES & FROMAGES

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE 19.5

HAPPY HOURS 16

PLANCHE DE CHARCUTERIE 19.5

PLANCHE DE FROMAGE 19.5

FROMAGE SOLO 8

PRIX NET, SERVICE COMPRIS

ORIGINES DES VIANDES : RIBS: FRANCE • ÉCHINE : UE • POULET : FRANCE OU ESPAGNE • JAMBON : FRANCE

# LES PLATS

## VIANDES

ENTRECÔTE - RACE DU MOMENT, SAUCE BÉARNAISE - 250g 31  
Accompagnée de nos frites maison

ÉCHINE DE COCHON CONFITE 8 H 23  
Jus au thym, polenta grillée au fromage italien

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL 26  
Viande française, cornichons, câpres, échalotes, persil, accompagné de nos frites maison

## POISSONS

MARMITE DU PÊCHEUR 26  
Bisque de homard et crustacés, Saint-Jacques, encornet, moules, crevettes, croûtons & rouille

TARTARE DE SAUMON FUMÉ MAISON À L'ANETH 26  
Avocat, mangue, suprême d'orange, accompagné de nos frites maison

## BURGERS

LE FAUBOURG 46 25  
Pain burger artisanal, steak haché français 180gr, sauce burger maison, cheddar, tomates, salade, frites maison

LE MONTAGNARD 26  
Pain burger artisanal, steak haché français 180gr, raclette, confit d'oignons, tomates, salade, frites maison

## SIGNATURES

L'INCONTOURNABLE CORDON BLEU MAISON 28  
Filet de poulet, jambon, truffe d'été, Comté affiné, sauce tartare, frites maison

PÂTES MAFALDINE À LA CRÈME DE FROMAGE ITALIEN & TRUFFE D'ÉTÉ 26

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ & BEURRE BLANC SAFRANÉ 36  
Riz vénéré au parmesan

RIBS CUISSON 8H BASSE TEMPÉRATURE 24  
Sauce barbecue, accompagné de nos frites maison

ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ & CRÈME DE FROMAGE ITALIEN, JAMBON CRU 24

## SUGGESTIONS DU MOMENT

LA PIÈCE DU BOUCHER ...

## SALADES & CROQUES

AVOCADO TOAST DU FAUBOURG 46 23  
Guacamole maison, pain de campagne, salade Lollo, tomates cerises, olives, croutons, sauce poké

SALADE CÉSAR 23  
Salade Lollo, filet de poulet pané, fromage italien, tomates cerises, croutons, olive & sauce cesar maison

PINSA ROMANA À LA STRACCIATELLA, MORTADELLE, PESTO, PISTACHE, RICOTTA 28

CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ AU JAMBON, BECHAMEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ 17.5  
OU CROQUE MADAME +1€  
Accompagné de nos frites maison & oeuf, si Madame

SUPPLÉMENTS : POLENTA GRILLÉE 8 - RIZ VÉNÉRÉ AU PARMESAN 8 -  
POMME DE TERRE AMANDINE 8 - LEGUMES 8 - PETITE FRITES 3 - SALADE 6 - POIVRE 2 - BÉARNAISE 2

PRIX NET, SERVICE COMPRIS

ORIGINES DES VIANDES : RIBS: FRANCE • ÉCHINE : UE • POULET : FRANCE OU ESPAGNE • JAMBON : FRANCE

# MENU ENFANT 14€

## LA BOISSON

### SIROP MONIN

Menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, citron, Pac, violette, rose, pastèque, cerise

## LE PLAT

STEACK HACHÉ FRANÇAIS AVEC NOS FRITES MAISON

OU

FILET DE POULET PANÉ CROUSTILLANT AVEC NOS FRITES MAISON

OU

PÂTES DU MOMENT

## LE DESSERT

GLACE À L'ITALIENNE OU COOKIES

# SIGNATURE MENU

39€/PERS STARTER & MAIN COURSE & DESSERT

35€/PERS STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT

## STARTERS

PINSA ROMANA, STRACCIATELLA, MORTADELLA,  
PISTACHIO, PESTO AND RICOTTA

OR

HOMEMADE SEMI-COOKED FOIE GRAS,  
GINGERBREAD, ONION CHUTNEY, FIG JAM

OR

TRUFFLE ARANCINI WITH ITALIAN CHEESE CREAM

## MAIN COURSES

THE ESSENTIAL HOMEMADE CORDON BLEU

Chicken, truffle ham, comté cheese matured,  
tartare sauce, accompanied by our homemade fries

OR

HOMEMADE SMOKED SALMON TARTARE WITH DILL  
Acovado, mango, orange segments, served with our homemade fries.

OR

TRUFFLE PASTA WITH ITALIAN CHEESE CREAM SAUCE

## DESSERTS

DARK CHOCOLATE FONDANT 50%

OR

TIRAMISU

Salted caramel, Daim pieces

OR

BRIOCHE PERDUE

Salted caramel & vanilla ice cream

In more : ice cream Fior di latte +2€

# APPETIZERS & TAPAS TO SHARE... OR NOT

AVOCADO TOAST	14
CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ WITH TRUFFLED HAM	13
TRUFFLE ARANCINI WITH ITALIAN CHEESE CREAM	12
SQUID WITH PARSLEY AND GARLIC	13
HOMEMADE SEMI-COOKED FOIE GRAS Gingerbread, onion chutney, fig jam	18
PANISSE FROM MARSEILLE FRIED WITH SAFFRON RUST	8.5
OVEN-BAKED MELTED CHEESE FROM MAISON FISHER	26
Served with cooked ham, rosette sausage, and Amandine potatoes	
BAKED ST MARCELIN WITH HONEY AND SESAME SEEDS	10
LITTLE PINSA ROMANA WITH STRACCIATELLA, MORTADELLA,	
PISTACHIO PESTO AND RICOTTA	15
HOME-MADE FRENCH FRIES	6.5

## CHARCUTERIES & CHEESES

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD	19.5
CHARCUTERIE BOARD	19.5
CHEESE BOARD	19.5
CHEESE SOLO	8

HAPPY HOURS 16

NET PRICE, SERVICE INCLUDED

ORIGINS OF MEAT : RIBS: FRANCE • PORK LOIN: UE • CHICKEN: FRANCE OR SPAIN • HAM : FRANCE

# THE DISHES

## MEATS

RIBEYE STEAK - BUTCHER'S SELECTION OF THE DAY, BEARNAISE SAUCE - 250g with our homemade fries	31
PORK SHOULDER SLOW-COOKED FOR 8 HOURS Thyme jus, grilled polenta with italian cheese	23
TRADITIONNAL BEEF TARTARE Sundried tomatoes, shallots, olives, pine nuts, basil pesto, Grana Padano cheese, homemade fries	26

## FISHS

FISHERMAN'S STEW Lobster & shellfish bisque, seared scallops, squid, mussels, prawns, croutons & rouille sauce	26
HOMEMADE SMOKED SALMON TARTARE WITH DILL Avocado, mango, orange segments, served with our homemade fries	26

## BURGERS

LE FAUBOURG 46 Artisanal bread, 180g french steak, homemade burger sauce, cheddar, tomatoes, lettuce, homemade fries	25
LE MONTAGNARD Artisanal bread, 180g french steak, raclette cheese, caramelized onions, tomatoes, lettuce, homemade fries	26

## SIGNATURES

HOMEMADE CORDON BLEU Chicken, truffled ham, Comté, tartar sauce, served with our homemade fries	28
TRUFFLED PASTA WITH ITALIAN CHEESE CREAM SAUCE	26
GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH SAFFRON BEURRE BLANC Black rice with parmesan	36
RIBS COOKED FOR 8 HOURS AT LOW TEMPERATURE Barbecue sauce, served with our homemade fries	24
TRUFFLE ARANCINI WITH ITALIAN CHEESE CREAM, RAW HAM	24

## SUGGESTION OF THE MOMENT

PIECE OF THE BEEF	...
-------------------	-----

## SALADS & CROQUES

AVOCADO TOAST DU FAUBOURG 46 Homemade guacamole, country bread, cherry tomatoes, black olives, croutons, Lollo salad, poke-bowl sauce	23
CAESAR SALAD Lollo salad, breaded French chicken fillet, Italian cheese, cherry tomatoes, croutons, olives & homemade Caesar sauce	23
PINSA ROMANA WITH STRACCIATELLA, MORTADELLA, PISTACHIO PESTO AND RICOTTA	28
CROQUE MONSIEUR BRIOCHE TRUFFLED HAM OR MADAM +1€ with home-made French fries and egg if Madam	17.5

EXTRAS: GRILLED POLENTA 8 - PARMESAN RICE 8 - AMANDINE POTATOES 8  
- VEGETABLES 8 - SMALL FRIES 3 - SALAD 6 - PEPPER 2 - BÉARNAISE 2

NET PRICE, SERVICE INCLUDED

ORIGINS OF MEAT : RIBS: FRANCE • PORK LOIN: UE • CHICKEN: FRANCE OR SPAIN • HAM : FRANCE



# KIDS MENU €14

## THE DRINK

### MONIN SYRUP

Mint, grenadine, strawberry, peach, orgeat, lemon, pac, violet, rose, watermelon, cherry

## THE DISH

FRENCH BURGERS WITH OUR HOMEMADE FRIES

OR

CRISPY FRENCH BREADED CHICKEN WITH OUR HOMEMADE FRIES

OR

PASTA OF THE DAY

## DESSERTS

ITALIAN ICE CREAM OR COOKIES