

MENU SIGNATURE

45€/PERS ENTRÉE & PLAT & DESSERT
41€/PERS ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

ENTRÉES

PETITE PINSA ROMANA SAUCE TOMATE CERISE, STRACCIATELLA,
SOUBRESSADE (SAUCISSE ESPAGNOLE) & BASILIC

ou

POULPE À LA GALICIENNE

Pomme de terre tiede, filet d'huile d'olive Paprika fumé, condiments

ou

ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ & CRÈME RICOTTA

PLATS

L'INCONTOURNABLE CORDON BLEU MAISON

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

ou

CEVICHE DE MAIGRE

Citron vert, mangue, sauce Vierge & coriandre

ou

PÂTES MAFALDINE, SAUCE ARRABBIATA, STRACCIATELLA ET BASILIC

DESSERTS

FIADONE FAÇON CHEESECAKE

ou

PANNA COTTA

Basilic, stracciatella & fruits rouges

ou

TARTE AUX PIGNONS

À la crème d'amandes & glace saveur vanille

ou

ASSIETTE DE FROMAGES

SUP GLACE FIOR DI LATTE +3€

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 RICOTTA	12
POULPE À LA GALICIENNE	14
Pomme de terre tiède, filet d'huile d'olive Paprika fumé, condiments	
PANISSES MAISON, AUX GRAINES DE CUMINS ET ROUILLE SAFRANÉE	10
ST MARCELLIN RÔTI AU MIEL ET GRAINES DE SÉSAME	10
PETITE PINSA ROMANA	12
Sauce tomate cerise, stracciatella, soubressade (saucisse espagnole) & basilic	
FRITES MAISON	6.5

CHARCUTERIES & FROMAGES

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE	HAPPY HOURS 16	19.5
PLANCHE DE CHARCUTERIE		19.5
PLANCHE DE FROMAGE		19.5

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 Accompagnée de nos frites maison	31
SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE Sauce sésame et herbes fraîches, pommes de terre rôties & poivrons confits	26
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL Viande française, cornichons, câpres, échalotes, persil, accompagné de nos frites maison	26

POISSONS

CEVICHE DE MAIGRE Citron vert, mangue, sauce vierge & coriandre accompagnée de nos frites maison	28
CARPACCIO DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE FUMÉ huile d'herbes, sauce vierge, riz infusé au lait coco, gingembre et curcuma	29

BURGERS

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

SIGNATURES

L'INCONTOURNABLE CORDON BLEU MAISON Filet de poulet, jambon, truffe d'été, Comté affiné, sauce tartare, frites maison	28
PÂTES MAFALDINE SAUCE ARRABBIATA, STRACCIATELLA ET BASILIC	24
TENTACULE DE POULPE GRILLÉE & CHIMICHURRI Riz infusé au lait coco, gingembre et curcuma	32
RIBS CUISSON 8H BASSE TEMPÉRATURE Sauce barbecue, accompagné de nos frites maison	26

SUGGESTIONS DU MOMENT

LA PIÈCE DU BOUCHER	...
---------------------	-----

SALADES & CROQUES

AVOCADO TOAST DU FAUBOURG 46 Guacamole maison, pain de campagne, salade Lollo, tomates cerises, olives, croutons, sauce poké	23
SALADE CÉSAR Salade Lollo, filet de poulet pané, parmesan, tomates cerises, croutons, olive & sauce cesar maison	23
SALADE DE POULPE tomates cerises, pommes de terre poivrons mariné, olive, paprika fumé, salade lollo	25
CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ AU JAMBON, BECHAMEL À LA TRUFFE D'ÉTÉ OU CROQUE MADAME +1€ Accompagné de nos frites maison & oeuf, si Madame	17.5

SUPPLÉMENTS : RIZ COCO 5 - POMME DE TERRE AMANDINE 5 -

LEGUMES 5 - PETITE FRITES 5 - SALADE 5 - BÉARNAISE 2

PRIX NET, SERVICE COMPRIS

ORIGINES DES VIANDES : RIBS: FRANCE • 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

SIGNATURE MENU

45€/PERS STARTER & MAIN COURSE & DESSERT

41€/PERS STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT

STARTERS

LITTLE PINSA WITH CHERRY TOMATO SAUCE,
STRACCIATELLA, SOUBRESSADE (SPANISH SAUSAGE) AND BASIL

or

GALICIAN-STYLE OCTOPUS

Warm potato, drizzle of olive oil, smoked paprika, condiments

or

TRUFFLE ARANCINI & RICOTTA CREAM

MAIN COURSES

THE ESSENTIAL HOMEMADE CORDON BLEU

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

or

SEA BASS CEVICHE

Lime, mango, virgin sauce & coriander accompanied by our homemade fries

or

MAFALDINE PASTA ARRABBIATA SAUCE, STRACCIATELLA AND BASIL

DESSERTS

FIADONE

or

PANNA COTTA

Basil, stracciatella & red berries

or

PINE NUT TART

with almond cream & vanilla ice cream

or

SELECTION OF CHEESE

IN MORE : ICE CREAM FIOR DI LATTE + €1

APPETIZERS & TAPAS TO SHARE... OR NOT

AVOCADO TOAST	14
CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ WITH TRUFFLED HAM	13
TRUFFLE ARANCINI & RICOTTA CREAM	12
GALICIAN-STYLE OCTOPUS Warm potato, drizzle of olive oil, smoked paprika, condiments	14
HOMEMADE PANISSE, WITH CUMIN SEEDS AND SAFFRON RUST	10
BAKED ST MARCELIN WITH HONEY AND SESAME SEEDS	10
LITTLE PINSA with cherry tomato sauce, stracciatella, SOUBRESSADE (spanish sausage) and basil	12
HOME-MADE FRENCH FRIES	6.5

CHARCUTERIES & CHEESES

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD	19.5
	HAPPY HOURS 16
CHARCUTERIE BOARD	19.5
CHEESE BOARD	19.5

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 **31**
With our homemade fries
- SLOW-COOKED CHICKEN SUPREME **26**
Sesame and fresh herb sauce, roasted potatoes and confit peppers
- TRADITIONNAL BEEF TARTARE **26**
Sundried tomatoes, shallots, olives, pine nuts, basil pesto, Grana Padano cheese, homemade fries

FISHS

- WITHE FISH (SKINNY) CEVICHE **28**
Lime, mango, virgin sauce & coriander with our homemade fries
- SMOKED MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA CARPACCIO **29**
Herb oil, virgin sauce, coconut milk-infused rice with ginger and turmeric

BURGERS

- LE FAUBOURG 46 **25**
Artisanal bread, 180g french steak, homemade burger sauce, cheddar, tomatoes, lettuce, homemade fries

SIGNATURES

- HOMEMADE CORDON BLEU **28**
Chicken, truffled ham, Comté, tartar sauce, served with our homemade fries
- MAFALDINE PASTA ARRABBIATA SAUCE, STRACCIATELLA AND BASIL **24**
- GRILLED OCTOPUS TENTACLE & CHIMICHURRI **32**
Coconut milk-infused rice with ginger and turmeric
- RIBS COOKED FOR 8 HOURS AT LOW TEMPERATURE **26**
Barbecue sauce, served with our homemade fries

SUGGESTION OF THE MOMENT

- PIECE OF THE BEEF ...

SALADS & CROQUES

- AVOCADO TOAST DU FAUBOURG 46 **23**
Homemade guacamole, country bread, cherry tomatoes, black olives, croutons, Lollo salad, poke-bowl sauce
- CAESAR SALAD **23**
Lollo salad, breaded French chicken fillet, parmesan, cherry tomatoes, croutons, olives & homemade Caesar sauce
- OCTOPUS SALAD **25**
Cherry tomatos, potatos, marinated peppers, olive, smoked paprika, lollo salad
- CROQUE MONSIEUR BRIOCHE TRUFFLED HAM OR MADAM +1€ **17.5**
With home-made French fries and egg if Madam

Extras : Coco rice 5 - Amandine Potatoes 5 -
Vegetables 5 - Small fries 5 - Salad 5- Bearnaise 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

GROUND BEEF WITH OUR HOMEMADE FRIES

OR

CRISPY FRENCH BREADED CHICKEN WITH OUR HOMEMADE FRIES

OR

PASTA OF THE DAY

DESSERTS

ITALIAN ICE CREAM