

Le Faubourg

— Le Moulin d'Orgemont —

La carte

Toute l'équipe du Faubourg vous souhaite un bon appétit

Tous nos produits sont frais et fait maison

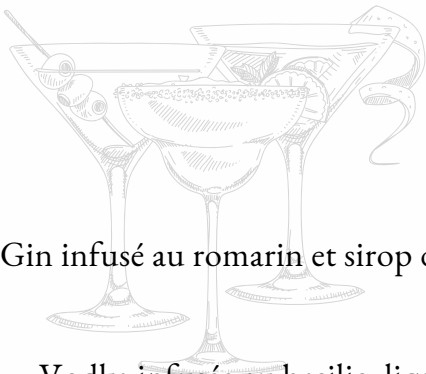
Nos restaurants

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

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

La Défense Arena : 38 boulevard de Pesaro - 92000 Nanterre

Le Faubourg n'accepte pas les chèques



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 maison, 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 Signatures

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 €



Aperitifs 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		90.00 €
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 Sapphire	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



Gaspacho de Pastèque, concombre et grenade, huile verte et betterave 11 €

Tartare de Bar et fraises fraîches, bisque de crustacés 12 €

Côte de bœuf à partager (1/1.2 kg) 80 €


(sauce poivre, accompagnement au choix : frites, salades ou légumes)

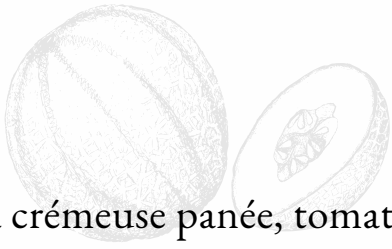
Filet de bar, avocat snacké, pommes de terre grenailles en salade, 26 €

sauce au saumon fumé et ciboulette

Sol meunière, pommes vapeurs et beurre meunier 45 €

Tartare de fraises et menthe poivrée , yaourt à la pistache, coulis de fraises 12 €






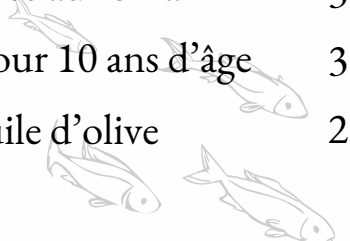
Entrées

Burrata crémeuse panée, tomates cerises de couleur, pesto à l'estragon	11 €
Méli-mélo de melon et fromage de brebis, jambon de pays, vinaigrette framboise	11 €
Salade d'écrevisse et papaye, crème balsamique maison	12 €
Poulpe rôti et chorizo, mousseline de patate douce	13 €
Saumon gravlax flashé, guacamole et crème de citron beldi à l'aneth	14 €
6 huîtres Fines de Claires n°3	14 €
Par 6	24 €
Par 12	21 €
Foie gras maison au calvados français, pommes caramélisées, chutney de fraises et oignons rouges	21 €



Viandes & Poissons

Risotto de fregola à l'italienne 	21 €
Burger Faubourg, Steak haché de bœuf Français (150g), fromage de brebis, mayonnaise au pesto, roquette, oignons rouges frais, frites, Suppl. Bacon +2€	22 €
Suprême de poulet en ballotine farcie au chorizo, pommes de terre grenailles, crème de maïs au curry	22 €
Tartare de bœuf au couteau, féta et asperges, assaisonnement oignon et ail caramélisés	23 €
Onglet de bœuf, douceur de patates douces, réduction balsamique maison	26 €
Magret de canard fumé au foin (180 g), légumes verte, jus au miel	30 €
Côtelette d'agneau, purée de céleri et pommes caramélisées, jus corsé au romain	36 €
Filet de bœuf, frites de polenta, sauce poivre vert au whisky Aberlour 10 ans d'âge	25 €
Pavé de Saumon mi-cuit, linguine de légumes à la provençale et huile d'olive citronnée au basilic	35 €
Gambas Black Tiger snackées, asperges vertes et jus de crustacés crémé	4 €



Supplément garniture maison: Frites, Pommes Grenailles, Légumes verte	5 €
Supplément garniture maison: Asperges vertes, Frites de polenta	4 €


Salades



- Salade César : Emincé de suprême de poulet, oeuf dur, croutons à l'ail, câpres, julienne de légumes croquants, romaine, sauce César et copeaux de parmesan 21 €
- Salade Moulin : Burrata crémeuse panée, asperges vertes, tomates cerises fraîches, oignons rouges, roquette, vinaigrette au balsamique et fraises fraîches 21 €
- Salade Péniche : Carpaccio de tomates à l'ancienne, salade de poulpe et oignons nouveaux, huile d'olive infusée au basilic et citron confit 22 €



Desserts

- Emincé d'ananas, sirop au limoncello, suprêmes de citron vert brûlés  11 €
- Pavlova aux fruits frais, crème mascarpone à la vanille 11 €
- Assiette de fromages affinés, Noix et Roquette 12 €
- Tartelette aux pommes caramélisées, caramel au beurre salé, noix de pécan, glace au yaourt 12 €
- Finger croquant aux 3 chocolats, poudre de noisette et copeaux de chocolat blanc 12 €
- Financier à la noisette, crème pralinée et poire rôtie 13 €

Menu Enfant

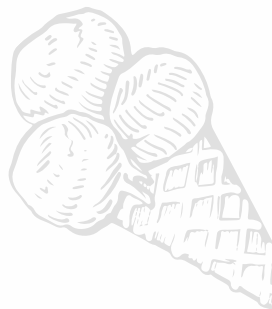
12€

(enfant de -12 ans)

Steak Haché ou Pavé de Saumon

Frites ou Légumes

1 boule de glace, chantilly






Menu du Faubourg

ENTREE + PLAT + DESSERT 39.90 €


Entrées

Méli-mélo de melon et fromage de brebis, jambon de pays, vinaigrette framboise
Burrata crémeuse panée, tomates cerises de couleur, pesto à l'estragon
Saumon Gravlax flashé, guacamole et crème de citron beldi à l'aneth

Plats

Suprême de Poulet en ballotine farcie au Chorizo, Pommes de terre grenailles
et crème de maïs au curry
Pavé de Saumon mi-cuit, linguine de légumes à la provençale et huile d'olive
citronnée au basilic
 Risotto de Fregola à l'italienne

Desserts

Assiette de fromages affinés, noix et roquette
 Emincé d'ananas, sirop au limoncello, suprêmes de citron vert brûlés
Finger croquant aux 3 chocolats



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 €



Vins de récoltants



Agriculture BIO