

Le Faubourg

— Le Moulin d'Orgemont —

La carte

Toute l'équipe du Faubourg
vous souhaite un Bon Appétit

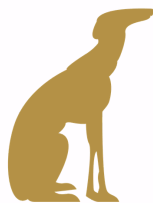
Nos restaurants

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

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

LES PRIX SONT INDICUES NETS ET SERVICE COMPRIS





Le Faubourg

— Le Moulin d'Orgemont —

Cocktails Signatures

12.50 €

N° 1

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

N° 2

Vodka, purée de fraise, citron vert, jus de
cranberry

N° 6

Gin Bombay Sapphire, sirop de rose, citron vert,
vin mousseux, bitter cherry, Angostura

N°8

Vodka, sirop de vanille, purée de passion, citron
vert, jus de fruit maracuja, fruit de la passion
brulé, champagne

N°13

Rhum Saint James ambré, ananas frais, creme
coco basilic, sirop vanille

N°12

Téquila gold, sirop d'hibiscus, thé noir glacé,
citron vert

Virgins Signatures

Glacé Yuzu : 8.90 €

Thé glacé maison au citron, purée de
yuzu, citron vert

L'acolite : 9.90 €

Crème coco infusée au basilic,
sirop de vanille, ananas frais

Tous nos cocktails classiques sont disponibles sur demande (Mojito, Piña colada, spritz...)

Softs

Sodas :

Limonade 25 cl 4.50 €

Perrier 33 cl 4.80 €

Coca-Cola "Rouge ou Zéro" 33 cl 4.90 €

Schweppes, Ice Tea, Orangina 4.90 €

Jus de fruits 25 cl 4.90 €

"Orange, Ananas, Pomme, Tomate"

Citron ou Orange pressée 25 cl 5.50 €

Red Bull 5.90 €

Supplément sirop 25 cl 0.50 €

Eaux :

Evian, San Pellegrino 50 cl 4.90 €

Evian, San Pellegrino 1l 6.50 €

Chaud :

Café 2.60 €

Décaféiné, noisette ou allongé 2.70 €

Café crème, chocolat chaud 4.10 €

Cappuccino, Grand Café, Thé, 4.70€

Infusion

Café, chocolat viennois 5.10€

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	3cl	5.50 €
Porto "Rouge ou Blanc", Suze	5cl	6.50 €
Martini "Rouge ou Blanc", Campari	5cl	6.50 €
Americano maison	7cl	9.00 €
Kir au vin blanc, "cassis, mûre, pêche"	12cl	5.50 €
Kir Pétillant, "cassis, mûre, pêche"	12cl	6.50 €
Kir Royal "cassis, mûre, pêche"	12cl	12.50 €

Whiskies

J&b, Jameson	4 cl	7.00 €
Glenfiddich 12 ans d'âge, Jack Daniel's		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

Eristoff	4 cl	7.50 €
Pyla		10.00 €
Grey Goose		11.00 €
Belvedere		11.00 €

Champagnes

Coupe de Champagne "Beaumont des Crayères" Grande Réserve	12cl	12.00 €
Champagne "Beaumont des Crayères" Grande réserve	Btle 75cl	80.00 €
Champagne Ruinart Brut	Btle 75cl	150.00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	Btle 75cl	199.00 €
Champagne Dom Pérignon	Btle 75cl	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, Picon	25 cl	6.00 €	50 cl	9.50 €

Digestifs, Liqueurs

5 cl

Manzana, Get 27, Tequila	7.00 €
Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's	7.50 €
Irish Coffee	9.00 €
Eau de vie "Poire Williams"	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

Old Nick	7.50 €
Havana 3ans	8.50 €
Saint-James Ambré	8.50 €
Rhum Brun "Dom Papa"	11.00 €
Diplomatico	11.00 €
Rhum Plantation XO	19.00 €

Gins, Tequila

4 cl

Tequila Blanco	7.50 €
Gin Bombay Sapphire	8.00 €
Hendrick's	11.00 €
Supplément soft :	1.00 €

Coca, Perrier, Schweppes ou jus d'orange, ananas

[Les Entrées]

La Pastèque

Et tomate cerise en salade, mousse de chèvre, vinaigrette pastèque, framboises, pistaches torréfiées 11 €

Les Œufs

Mimosa au piment d'Espelette, crème de petits pois à la menthe, avocat snacké, coulis de betterave, ciboulette 11 €

Cigare d'Agneau

Confit, féta et zaatar, yaourt à la menthe, concombre et fenouil, huile de coriandre 12 €

La Burrata

Crémeuse, coulis de péquillos, fraises, tomates cerises, crumble de pain au paprika 12 €

Les Asperges

Grillées façon César, anchois marinés, chips de jambon de pays 13 €

Le Saumon

Gravlax en carpaccio, huile d'aneth, crème de céleri et orange 14 €

Os à moelle

Gouttière (environ 400/500g), tartare de bœuf classique 14 €

Le Veau

En carpaccio façon Vitello Tonnato, crème de thon et estragon, câpre à queue, œuf de saumon, citron Beldi 14 €


Le Foie gras

Maison au cognac français, chutney d'oignon rouge et fraises, toasts briochés "artisanaux" 21 €

Huîtres

Fines Claires n°3 de l'Île d'Oléron Les 6 / Les 12 14 € / 24 €

[Viandes]

Burger Faubourg (Poulet cajun croustillant ou Steak haché frais) Mayonnaise à la tomate confite, pesto, romaine, cheddar, tomate, oignons rouges	21 €
Le Végé Risotto au lait de coco d'asperge, tomates cerises rôties, crème de balsamique et asperges grillées 	23 €
Le Tartare de Bœuf Charolais au couteau, sauce Umami et tabasco fumé, riz croustillant	25 €
La Ballotine De volaille au pesto rosso et mozzarella, écrasé de pomme de terre, jus de basilic	25 €
L'Épaule d'Agneau Confite 8h au cumin, olive et basilic, péquillos, tomates confites grillées, huile de coriandre, mélange de jeunes pousses	26 €
Le Terre et Mer Tournedos de Filet de Rumsteck, Gambas, pommes paillason à la ciboulette, crème de parmesan à l'ail et estragon	27 €
Filet de Bœuf Châteaubriand 180g, chou-fleur brûlé, sauce red chimichurri	39 €
Côte de Bœuf À partager (1/1,2 kg), sauce poivre, frites et courgettes rôties à la féta	89 €

[Poissons]

Le Saumon En pavé cuit sur la peau, courgette rôtie à la féta, crème de saumon fumé, pesto	25 €
Les Gambas Risotto crémeux au parmesan, réduction balsamique crémé, tomates cerises rôties, beurre blanc et framboise fraîche	26 €
Lieu Jaune Carottes fanes glacées et citronnées, crème de chorizo	28 €

Les garnitures :

Risotto crémeux au parmesan, choux fleur brûlé, carottes fanes glacées, courgettes rôtie à la féta (+1 €), asperges vertes grillées (+3 €)

Les garniture supplémentaire (+6 €)

Les sauces : sauce poivre, red chimichurri, crème de parmesan estragon, jus basilic

[Les Salades]

La Grecque

Croustillant féta, ricotta et zaatar, concombre, tomates cerises, olives vertes, avocat grillé, péquillos, pickles d'oignons rouges, mâche, yaourt à la menthe, huile citronnée 20 €

La César

Poulet cajun croustillant, salade romaine, tomates cerises, œuf dur, petit pois, câpres à queue, parmesan, croûtons, sauce césar 21 €

La Burrata

Crémeuse, salade de tomate et pastèque, asperges et jambon de pays, crémeux balsamique 22 €

[Desserts]

Le Riz au lait

De coco, marmelade de mangue à la fève de tonka, coulis passion  11 €

Le Cheesecake

Base biscuit spéculoos, fraises fraîches, coulis fraise et menthe poivrée 11 €

Le Finger

Cacao, cœur caramel, ganache chocolat au lait, coulis chocolat noir, éclats de chocolat blanc, noisettes caramélisées 11 €

L'Ananas

En carpaccio, sirop d'hibiscus, basilic et grenade  12 €

Le Citron

Biscuit sablé breton, dôme crémeux aux 2 citrons, cœur citron vert acidulé 12 €

Les Fromages

Affinés, noix et mâche 12 €

La Pavlova

Écrasé de framboise acidulée, mousse chocolat au lait, coulis chocolat 13 €

[Menu du Faubourg]

Du Lundi au Vendredi midi

(sauf les jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

27.90 €

Tous les jours (midi & soir)

Entrée + Plat + Dessert

39.90 €


[Entrées]

La Pastèque et tomates cerises en salade, mousse de chèvre, vinaigrette pastèque, framboises, pistaches torréfiées

La Burrata crémeuse, coulis de péquillos, fraises, tomates cerises, crumble de pain au paprika

Le Saumon gravlax en carpaccio, huile d'aneth, crème de céleri et orange

[Plats]

Le Végé, risotto au lait de coco d'asperge, tomates cerises rôties, crémeux balsamique, et asperges grillées 

La Ballotine de volaille au pesto rosso et mozzarella, écrasé de pomme de terre, jus de basilic

Le Saumon en pavé cuit sur la peau, courgette rôtie à la féta, crème de saumon fumé, pesto

[Desserts]

Le Riz au lait de coco, marmelade de mangue à la fève de tonka, coulis passion 

Le Cheesecake base biscuit spéculoos, fraises fraîches, coulis fraise menthe poivrée

Les Fromages, affinés, noix et mâche



Menu Enfant

(Enfant de -12 ans) 15€

Poulet croustillant / Pavé de Saumon / Steak haché frais - Frites ou Légumes

1 Sirop à l'eau / 1 Jus d'orange ou ananas

1 Boule de glace

Vins de récoltants



Agriculture BIO

[Cave à vins]

Rouges :

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Merlot Cabernet « Préférence »	5.70 €	10.20 €	18 €	22 €
Côtes du Rhône Tradition « Domaine Les 3 Lys »	6.10 €	10.90 €	19 €	26 €
Pinot Noir de la Maison Jambon 	8.60 €	14.50 €	26 €	32 €
Brouilly « Bergeron » de la Maison Jambon	8.10 €	14.10 €	23.20 €	33 €
Mont. St Emilion « Château Vieux Bonneau »	8.50 €	15.50 €	28.30 €	35 €
Sancerre « Jean Marc et Mathieu Crochet »	10.10 €	19.50 €	33 €	45 €
Irancy « Simmonet-Febvre »	-	-	-	68 €
St Estèphe « Château Beau Site Haut Vignobles »	-	-	-	75 €
Pomerol « Château La Renaissance »	-	-	-	96 €
Aloxe Corton « Domaine Latour »	-	-	-	102 €

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 »	7.80 €	14.50 €	23 €	32 €
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 €	19.50 €	33 €	45 €
Saint-Véran « Domaine Latour »	-	-	-	72 €
Chablis 1er Cru « Simmonet-Febvre »	-	-	-	92 €