

Le Faubourg

— Le Moulin d'Orgemont —

La carte

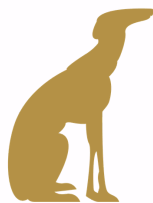
Toute l'équipe du Faubourg
vous souhaite un Bon Appétit

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 INDIQUEES 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

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

Prix TTC en euro

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

4 cl

J&b, Jameson	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

4 cl

Eristoff	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]

Les Carottes, Fanes, glacées au sirop d'érable, yaourt citron menthe, houmous au cumin, huile de coriandre, câpre	11
La Pomme de Terre, Et rutabaga croustillant, confit d'oignon rouge, aioli au raifort et radi pourpre	11
Cigare de Canard Confit et duxelles de champignons, guacamole, condiment de légumes croquants et pomme caramélisée au Calvados	12
La Burrata Crémeuse, caviar d'aubergine à l'ail, poire rotie au miel et romarin, figue et noisette	12
Le Poulpe, Grillé, crème de maïs rôti, réduction balsamique, pickles de moutarde	13
Vol au Vent, Au saumon et gambas, fumet de poisson crémé et oeuf de saumon	14
Os à moelle Gouttière, effiloché de bœuf, cube de foie gras maison, noisette	14
Le Saumon, Gravelax, aux saveurs asiatiques, crème cheese citron cébette, oignon rouge acidulé	14
Le Foie gras Maison au cognac français, chutney d'oignon rouge, toasts briochés "artisansaux"	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) Aioli, crémeux d'avocat, pickles d'oignon rouge, salade romaine	21
Les Pâtes du Vexin, Risoni au lait d'amande et butternut, tomate cerise rôtie au balsamique, féta, pesto, noisette	23 
Le Tataki Pavé de Rumsteck, vierge de légume à la mangue, riz croustillant et crémeux d'avocat	25
La Volaille Farcie à l'ail des ours et comté, butternut rôtie, jus de viande, yaourt citronné	26
Le Paleron De boeuf, brocolis en deux façons, pomme fruit, pistache, jus de viande corsé au cassis	26
L'Épaule d'Agneau Braisée et confite aux olives de kalamata, galette de pomme de terre croustillante, caviar d'aubergine, jus de viande	27
Filet de Bœuf Châteaubriand 180g, champignons boutons et grenaille, jus truffé	39
Côte de Bœuf À partager (1/1,2 kg), jus de viande, frite, brocolis	89

[Poissons]

Le Saumon En pavé cuit sur la peau, embeurré de pomme de terre, myrtille, chou rouge vinaigré, fumet de poisson crémé	25
Filet de Bar Carotte et panais glacés, crème d'ail au cajun, perle de citron poivre	26
Lieu Jaune Risotto tomaté, citron beldi, sauce au champagne	28

Les garnitures :

Risotto tomaté, butternut rôtie, carottes fanes glacées, brocolis, pomme grenaille, embeurré

Les garniture supplémentaire (+6€)

Les sauces : jus de boeuf cassis, crème d'ail cajun, jus basilic, jus truffé

[Les Salades]

La César

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

Le Poulpe

Grillé, pomme grenaille tiède, oignon rouge, oeuf de saumon, avocat snacké, assaisonnement façon tartare 22

[Desserts]

Le Riz au lait

Coco, compotée de coing à la cannelle, coco torréfiée, ciboulettes  11

Le Cheesecake

Base biscuit spéculoos, confiture de grenade et segment d'agrumes 11

Le Biscuit

Façon finger aux pépites de chocolat, coeur caramel et cacahuète salée, ganache chocolat noir, framboise 11

Le Baba au Rhum

Crème d'ananas au siphon, poudre de coco et ananas frais 12

La Tatin

Au caramel au beurre salé, crème montée à la vanille 12

La Brioche

Artisanale, façon pain perdu, poire caramélisée, coulis de chocolat 12

Les Fromages

Affinés, noix et mâche 12

La Pavlova

Au sésame noir, coeur coulant mangue et yuzu, ganache chocolat au lait, mangue fraîche 12

[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]

Les Carottes fanes, glacées au sirop d'érable, yaourt citron menthe, houmous au cumin, huile de coriandre, câpre

La Burrata crémeuse, caviar d'aubergine à l'ail, poire rotie au miel et romarin, figue et noix

Le Saumon gravelax, aux saveurs asiatique, crème cheese citron cibette, oignon rouge acidulé

[Plats]

Les Pâtes du Vexin, risotti au lait d'amande et butternut, tomate cerise rôtie au balsamique, fêta, pesto, noix



La Volaille Farcie à l'ail des ours et comté, butternut rôtie, jus de viande, yaourt citronné

Le Saumon en pavé cuit sur la peau, embeurré de pomme de terre, myrtille, choux rouge vinaigré, fumé de poisson crémeux

[Desserts]

Le Riz au lait coco, compotée de coing à la cannelle, coco torréfiée, ciboulette



Le Cheesecake base biscuit spéculoos, confiture de grenade et segment d'agrumes

La Tatin au caramel au beurre salé, crème d'Isigny à la vanille



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

Le fait maison et la fraîcheur guident notre cuisine. Certains plats peuvent ne pas être disponibles selon les arrivages.

Prix TTC euro



Rouges :

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Merlot Cabernet « Préférence »	5.7	10.20	18	22
Côtes du Rhône Tradition « Domaine Les 3 Lys »	6.1	10.90	19	26
Pinot Noir de la Maison Jambon 	8.6	14.50	26	32
Brouilly « Bergeron » de la Maison Jambon	8.1	14.10	23.20	33
Mont. St Emilion « Château Vieux Bonneau »	8.5	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