



Bienvenue au 114 Faubourg

Brasserie chaleureuse, icône de la vie Parisienne.

Un lieu unique, intimiste, écrin chic d'une cuisine conviviale et raffinée.

Nous vous invitons à découvrir la carte du chef exécutif Arnaud Faye accompagné du chef Vincent Schmit et de son équipe.

Généreuse et créative, elle fait scintiller une prestigieuse étoile sur chacune de vos assiettes, élaborée avec les meilleurs produits de nos régions au gré des saisons.

LES ENTRÉES

Tourteau relevé au curry et citron, émulsion de radis daïkon et pomme verte

44 €

Œuf mollet, fricassée d'asperges vertes et truffe noire

48 €

Pâté en croûte de canard et foie gras, betterave fumée et marinée

38 €

Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette à la truffe noire

44 €

Daurade marinée gravelax, vinaigrette au jus de carotte, coriandre et passion 🍷

44 €

Poireau mimosa, vinaigrette aux coques et estragon

36 €

Entrée du jour (au déjeuner uniquement)

32€



LES POISSONS

Dos de cabillaud confit, petit pois, oignons nouveaux et crème légère au haddock

64 €

Filet de bar confit, tartare d'huîtres, écrasé de pomme de terre ratte au citron confit, émulsion de cresson

65 €

Homard bleu, pâte Candele farcie de légumes, bisque à l'estragon

79 €

Sole de nos côtes à la plancha, pousses d'épinard, huile d'olive vierge aux câpres et citron 🍋

98 €

LES VIANDES

Entrecôte de veau rôtie, asperges blanches au beurre noisette et oseille, tapioca à la graine de moutarde

88 €

Tartare de boeuf taillé au couteau, relevé aux anchois et pommes gaufrettes 🍌

49 €

Plat du jour (au déjeuner uniquement)

49 €

Vol-au-vent de ris de veau et langoustine, asperges vertes et champignons au vin jaune

78 €

Agneau en déclinaison, carotte confite aux épices douces, pois chiches et chermoula

65 €

Volaille de Bresse rôtie en deux services, pommes darphin aux aromates
Salade frisée au vinaigre de Xérès (pour 2 personnes)

140 €



SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

Entrées

Poireau mimosa, vinaigrette à l'estragon et citron caviar

36 €

Œuf mollet, fricassée d'asperges vertes et truffe noire

48 €

Plats

Petit pois et carottes, oignons nouveaux et crème légère fumée

45 €

Carottes confites aux épices douces, pois chiches et chermoula 🌱

40 €



100% végétalien 🌿

Sans Gluten 🌾



M E N U D É G U S T A T I O N

*Vincent Schmit est heureux de vous présenter notre menu dégustation,
disponible pour le déjeuner et le dîner.*

Notre menu dégustation est à choisir pour l'ensemble de la table.



Fine brouillade d'œufs,
fricassée d'asperges vertes et truffe noire

Tourteau relevé au curry et citron, émulsion de radis daïkon et pomme verte

Dos de cabillaud confit,
petits pois, oignons nouveaux et crème légère au haddock

Entrecôte de veau rôtie, asperges blanches au beurre noisette et oseille,
tapioca à la graine de moutarde

Pavlova aux agrumes, sorbet yuzu, émulsion au yaourt

190 €



LES FROMAGES

Fromages affinés de notre cave

25 €

LES DESSERTS

Pavlova aux agrumes, sorbet yuzu, émulsion au yaourt

27 €

Le pressé de pomme façon tatin

27 €

Tarte à la noisette et praliné, citron de Menton et espuma chocolat

27 €

Soufflé au chocolat, glace cognac

27 €

Notre millefeuille à la vanille Bourbon et noix de pécan

27 €

Dessert du jour (au déjeuner uniquement)

19 €



VINS DE DESSERTS

Moelleux, Liqueureux et Vins Doux Naturels

2023	Gaillac doux « Muscadelle » Domaine Plageoles	20€
2022	Muscat Beaumes de Venise, Domaine Des Bernardins	22€
2021	Gewurztraminer, demi-sec « Bollenberg » Domaine Zusslin	25€
2017	Sauternes, Castelnau de Suduiraut	28€
2015	Vin de France « Spirale » Domaine Tissot	38€
90-19	Ratafia, « Solera » Henri Giraud 10cl	40€
2018	Coteaux du Layon, « 1896 » Patrick Baudouin	48€

Vins Doux Naturels

2022	Macvin du Jura, Pinot Noir 8cl	25€
SA	Porto Tawny, 10 ans Niepoort 8cl	28€
2017	Banyuls, « Quintessence » Coume del Mas 8cl	35€
SA	Porto Tawny, « 40 ans », Quinta do Noval 8cl	65€
SA	Porto Tawny, « Golden Age 50 ans », Taylor's 8cl	95€

CAFÉ

Notre café, appartient à la famille des grands arabicas d’Ethiopie.
Son goût est doux, sauvage, aromatique et légèrement acidulé.

Café Serré / Ristretto	12€
Expresso	12€
Double Expresso	15€
Noisette	12€
Grand Café / Américano	15€
Café Latte	15€
Capuccino	15€
Lait Chaud	5€

Tous nos cafés et thés sont issus de l’agriculture biologique et du commerce équitable.

Taxes et service compris – TVA 10%



THÉ

Jasmine Monkey King

Thé vert chinois aux fleurs de jasmin, façonné à la main

Sencha Prestige

Thé vert aromatique au caractère herbacé et tonique

Dimbula OP (Ceylan)

Chocolaté et boisé, aux accents de noix de muscade et de noisette.

French Earl Grey

Mélange de thé noir aromatisé à la bergamote

Imperial Lapsang souchong

Thé noir de Chine fumé sur de l'épice à pointes blanches

Chamong Darjeeling

Thé noir très fruité et fleuri, arômes de miel de réglisse

White sky tea

Les fleurs d'ylang ylang transmettent leur huile exquise et parfumée à ce mélange fruité.

Red Balloon

Ce thé sans théine est parfait pour égayer votre journée. Les myrtilles transmettent leur douceur acidulée à cette infusion qui déborde notes de nashi croquants.

Milk Oolong

Légèrement fermenté et très aromatique, ce thé livre un arôme délicat à la fois lacté et grillé.

Midnight hour tea (décaféiné)

Ce thé fait naître une infusion magique de thé noir décaféiné délicatement mélangé à des fruits tropicaux parfumés

Infusion : Camomille

18 €



II4, faubourg

Ouvert du lundi au vendredi
12h - 14h | 19h - 22h

Ouvert samedi et dimanche
19h - 22h