



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.

*Welcome to 114 Faubourg
A warm brasserie and an icon of Parisian life.
A unique, intimate place, a chic showcase of convivial
and refined cuisine.
We invite you to discover the menu of Executive chef Arnaud Faye,
accompanied by chef Vincent Schmit and his team.
Generous and creative, it sparkles with a prestigious Michelin star on each of
your plates and is prepared with the best seasonal products
from our regions.*

La sélection de partage pour l'Apéritif

Aperitif selection to share

Tarama d'œufs de cabillaud à la truffe / Blinis <i>Cod fish eggs tarama with truffle / Blinis</i>	25 €
Saumon gravelax maison / Blinis <i>Homemade gravlax salmon / Blinis</i>	29 €
Charcuterie d'exception <i>Exceptional cooked meats</i>	35 €

La sélection de l'écailler / Seafood selection

Le meilleur de nos produits côtiers
The best of our coastal products

Bulots mayonnaise au curry 🍛 <i>Whelks with curry mayonnaise</i>	29 €
Coques marinières au beurre de yuzu 🍷 <i>Cockles cooked "à la marinière" with yuzu butter</i>	35 €
Huîtres « Gillardeau N°2 » pochées dans leur coquille, rafraîchies au concombre mentholé <i>Poached "Gillardeau N°2" oysters in their shells, chilled with minted cucumber</i>	39 €
Caviar impérial de Sologne (30/50/125g) <i>Imperial Caviar from Sologne (30/50/125g)</i>	135 €/225 €/565 €
<i>Servi avec / Served with blinis & condiments</i>	

Entrées / Starters

Œuf mollet, artichaut poivrade en vinaigrette de noix et Culatello 🍷 <i>Soft-boiled egg, artichoke in walnuts dressing, and Culatello</i>	35 €
Salade du petit maraîcher, copeaux de parmesan, vinaigrette à la truffe noire 🌿 <i>Mesclun salad & crisp lettuce hearts, shavings of parmesan, black truffle dressing</i>	38 €
Pâté en croûte de canard et foie gras, pickles de girolles et légumes <i>Duck and foie gras pâté in a crust, chanterelles and vegetables pickles</i>	39 €
Velouté de topinambour, céleri Monarch à la noisette et citron confit, jus de persil 🍷 🌿 <i>Jerusalem artichoke velvety soup, "Monarch" celeriac with hazelnut and candied lemon, parsley jus</i>	29 €

Plats / Main courses

Poissons / Fish

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre de raifort, bouillon d'un pot-au-feu à la moelle 🍽️ 54 €
Scallops roasted with horseradish butter, bone marrow "Pot-au-feu" broth

Saumon mi-confit aux cinq baies, 47 €
écrasé de pomme de terre ratte au beurre d'algues, sauce genevoise 🍽️
Five berries half-candied salmon, mashed ratte potato with seaweed butter, Genevoise sauce

Ravioles et bisque de homard breton, fenouil confit et croquant au citron 62 €
Breton lobster ravioli and bisque, candied fennel and lemon crunch

Sole de nos côtes à la plancha, pousses d'épinards, huile d'olive vierge aux câpres et citron 🍽️ 98 €
Sole from our coast cooked "à la plancha" & baby spinach, virgin olive oil with capers & lemon

Viandes / Meat

Côte de cochon fermier, chou pointu au gingembre et citron confit, 56 €
chanterelles, sauce charcutière 🍽️
Farmhouse pork chop, pointed cabbage with ginger and preserved lemon, chanterelle mushrooms, "charcutière" sauce

Suprême de volaille fermière rôtie, cocotte de légumes et fruits d'Automne, jus au verjus 🍽️ 49 €
Roasted farmhouse poultry supreme, autumn vegetables and fruits casserole, verjuice jus

Vol-au-vent de ris de veau et langoustine, salsifis et champignons au vin jaune 78 €
Veal sweetbreads & langoustine "vol-au-vent", salsify & mushrooms with yellow wine

Navarin d'agneau, légumes primeurs à la Provençale 66 €
Lamb navarin, spring vegetables "Provençal style"

Végétal / Vegetal

Pot-au-feu de légumes et champignons 🍽️🌱 40 €
Vegetables and mushrooms « Pot-au-feu »

Cocotte légumes et fruits d'Automne, jus de légumes racines 🍽️🌱 40 €
Autumn vegetables and fruits casserole, root vegetables jus

Pièces à partager / Pieces to share

Volaille jaune des Landes rôtie en deux services 🍽️ 140 €
Landes yellow poultry roasted in two services
Pour 2 personnes – For 2 people

Nos poissons et viandes à partager, selon la sélection du jour Prix selon la pièce
Our fishes and meats to share (according to availability) Price depending on the piece

Fromages affinés de notre cave Fine cheese plate from our cellar

25€

Muscat Beaumes de Venise, Domaine Des Bernardins, 2022 - 22€
Château-Chalon, Domaine Berthet-Bondet, 2017 - 58€
Porto Tawny, 40 ans Niepoort - 65€



Desserts *Desserts*

Pavlova kiwi, estragon et aloe vera 🍷 24 €
Kiwi, tarragon and aloe vera pavlova

Vouvray, « Demi-Sec » Domaine du Clos Naudin 2016 - 36€

Poire Belle-Hélène 24 €
Pear Belle-Hélène

Banyuls, « Galateo » Coume del Mas 2021 - 22€

Tarte tatin, glace vanille 32 €
« Tarte tatin », vanilla ice cream

Muscat Beaumes de Venise, Domaine Des Bernardins - 22€

Soufflé au chocolat, glace cognac 24 €
Chocolate soufflé, cognac ice cream

Banyuls, « Galateo » Coume del Mas 2021 - 22€

Notre millefeuille à la vanille grillée 24 €
Our toasted vanilla millefeuille

Sauternes, Château les Justices 2019 - 34€

Menu Dégustation / Tasting Menu

190€

Disponible au déjeuner et au dîner / A choisir pour l'ensemble de la table

Available for lunch & dinner / This menu is available for the whole table



Velouté de topinambour truffé,
céleri Monarch à la noisette, jus de persil
*Truffled Jerusalem artichoke velvety soup,
"Monarch" celeriac with hazelnut, parsley jus*



Ravioles et bisque de homard breton, fenouil confit et croquant au citron
Breton lobster ravioli and bisque, candied fennel and lemon crunch



Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre de raifort,
bouillon d'un pot-au-feu à la moelle
*Scallops roasted with horseradish butter,
bone marrow "Pot-au-feu" broth*



Suprême de volaille fermière rôtie,
cocotte de légumes et fruits d'Automne, jus au verjus
*Roasted farmhouse poultry supreme,
autumn vegetables and fruits casserole, verjuice jus*



Pavlova kiwi, estragon et aloe vera
Kiwi, tarragon and aloe vera pavlova

Afin de vous assurer une expérience de qualité, nous vous informons
que ce menu dégustation devra être commandé au plus tard à 21h30 pour le service du dîner.
*In order to ensure a quality experience, we inform you that the menu must be ordered
no later than 9:30 p.m. for the dinner service*

Vins de desserts / Desserts wine

Moelleux, Liqueux et Vins Doux Naturels

2023	Gaillac doux « Muscadelle » Domaine Plageoles	20 €
2022	Muscat Beaumes de Venise, Domaine Des Bernardins	22 €
2016	Vouvray, « Demi-Sec » Domaine du Clos Naudin	36 €
2019	Sauternes, Château les Justices	34 €
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

2021	Banyuls, « Galateo » Coume del Mas 8cl	22 €
2022	Macvin du Jura, Pinot Noir 8cl	25 €
SA	Porto Tawny, 10 ans Niepoort 8cl	28 €
SA	Porto Tawny, « 40 ans », Quinta do Noval 8cl	65 €
SA	Porto Tawny, « Golden Age 50 ans », Taylor's 8cl	95 €

*Pour les vins au verre la mesure est de 15cl sauf mention contraire.
All wines by the glass are 15cl unless specified otherwise.*

Café

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

Biologique Equitable

*Our coffee is 100% Arabica from Congo.
A lively, medium-bodied coffee with a rich, floral aroma, and smooth flavor.*

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

Option Décaféiné disponible pour tous les cafés
Decaffeinated option available for all coffees

100% Végétarien  - 100% Vegetarian 

100% Végétalien  - 100% Vegan 

Sans Gluten - Gluten Free 

Notre Selection: **TWG Tea**



: issues de l'agriculture biologique / from organic farming

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 €

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

All of our coffees and teas are from organic farming and fair trade. ☕

Taxes et service compris – TVA 10%