



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 INDIQUES NETS ET SERVICE COMPRIS





Le Faubourg

— Le Moulin d'Orgemont —

Cocktails Signatures

12.50 €

Virgins Signatures

N° 1

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

N° 2

Vodka infusée au basilic, liqueur St Germain,
purée de rhubarbe, citron vert, Prosecco

N° 6

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

N°10

Havana 3 ans, sirop spicy, citron vert,
limonade au gingembre

N°13

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

Glacé Yuzu :

8.90 €

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

L'acolate :

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	5.70 €
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 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	70.00 €
Champagne Veuve Clicquot	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 Rôties et glacées, cappuccino coco citron vert, chèvre frais, amandes & menthe		11 €
Le Fenouil Pomme verte, oignon rouge, sirop d'érable acidulé, grenade		11 €
La Pastèque En salade, tomates, féta rôtie & fumée au romarin, jambon de pays		12 €
Les Asperges Vertes mimosa, mayonnaise d'avocat & petit pois, copeaux de parmesan en tuile		12 €
Le Canard Magret tranché finement façon carpaccio, sauce chimichurri à la pomme		13 €
Le Bar En tartare, fraise fraîche, vinaigrette fraise & bisque de crustacée		14 €
Le Saumon Gravlax à la betterave, pickles, crème cheese anisée		14 €
Os à moelle (gouttière 400/500g) & tartare de bœuf Charolais au couteau		14 €
Le Foie gras Maison au Cognac français, chutney de framboises et oignons rouges, toasts briochés "artisanal"		21 €
Huîtres Fines Claires n°3 de l'Île d'Oleron	Les 6 / Les 12	14 € / 24 €

[Viandes]

Riz Vénéré Aux asperges, petit pois et piperade, consommé de légumes		22 €
Burger Faubourg (Poulet croustillant cajun, mayonnaise d'avocat, cheddar, sauce BBQ fumée, romaine, oignon rouge, pickles de cornichon)		22 €
Le Tartare De bœuf au couteau, vinaigrette au whisky Aberlour oignon et ail caramélisé, pommes paillason à l'estragon		25 €
La Volaille Farcie comté & truffe, embeurré de pomme de terre aux herbes, sauce suprême		25 €
Le Canard Demi Magret, carottes rôties au sirop d'érable, jus corsé, marmelade d'orange		31 €
L'Agneau Epaule marinée aux épices orientales et confit, aubergine rôtie au miel, yaourt à la menthe, framboise fraîche, coriandre		32 €
Filet de bœuf Châteaubriand, légumes verte, sauce poivre vert au cognac		36 €
Côte de Boeuf A partager (1/1.2kg), légume vèrdé, frites, jus corsé		89 €

[Poissons]

Le Saumon Tartare aux agrumes, asperges & crumble parmesan		24 €
Le Bar, (chaud / froid) En filet, pommes grenailles en salade, avocat snacké, crème de saumon fumé		26 €
Le Cabillaud En duo avec ses gambas, choux fleur en deux façons, bisque		30 €

[Les Salades]

- La César** 21 €
Poulet cajun croustillant, salade romaine, tomate cerise, œuf dur, petit pois, câpre à queue, parmesan, croûton & sauce César
- Le Faubourg** 21 €
Mozzarella Di Buffala (125g), carpaccio de tomates de couleurs, pastèque, fraise, vinaigrette fraise balsamique

[Desserts]

- Le Riz au lait** 11 €
de coco, compotée de framboise, coco torréfiée et estragon 
- Le Cookie** 12 €
Façon finger, ganache chocolat au lait, noix de pécan caramélisées, éclats de framboises
- L'Ananas** 12 €
Rôti au cognac, crumble cacao, glace yaourt
- Les fromages** 12 €
Affinés, Noix et Roquette
- Le citron** 12 €
Biscuit sablé breton, crémeux aux 2 citrons, cœur citron vert acidulé
- Le Bonbon** 13 €
Cheveux d'ange croustillant cœur crème brûlée, crème anglaise infusée à la fève de tonka, fraise fraîche
- Le Dôme chocolat** 13 €
Mousse chocolat noir, insert crème vanille, poudre de noisette torréfiée

[Menu du Faubourg]

Du Lundi au Vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

27.90 €

Tous les jours (midi & soir)

Entrée + Plat + Dessert

39.90 €

[Entrées]

Pastèque, tomates, féta rôtie & fumée au romarin, jambon de pays

Saumon Façon Gravlax à la betterave, pickles, crème cheese anisée

Fenouil Pomme verte, oignon rouge, sirop d'érable acidulé, grenade



[Plats]

Tartare de bœuf au couteau, vinaigrette au whisky, oignon et ail caramélisé, pommes paillason à l'estragon

Volaille Farcie comté & truffe, embeurré de pomme de terre aux herbes, sauce suprême

Le Bar, (chaud / froid) En filet, pommes grenailles en salade, avocat snacké, crème de saumon fumé

[Desserts]

Le riz au lait de coco, compotée de framboise, coco torréfiée et estragon



Le Cookies façon finger, ganache chocolat au lait, noix de pécan caramélisées, éclats de framboise.

Les Fromages affinés, Noix et Roquette



Menu Enfant

(enfant de -12ans) 15€

Poulet croustillant ou Pavé de Saumon 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 €	18.00 €	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 €
Pomerol « 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 €