

CÔTÉ SALÉ / SALTY SIDE

Tous nos prix sont en euros, service compris / All our prices are in euros, service included
Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française / All our meats and fishes are of French origin
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol overconsumption is dangerous for your health, consume with moderation



À CHACUN SON ENVIE / TO EACH THEIR OWN
15H-19H / 3 P.M TO 7 P.M

Le Club FAUCHON - Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde, œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise 23

The Fauchon Club Sandwich - Cereal bread, fennel compote, turkey ham, hard-boiled eggs, tomato confit, mesclun salad, mayonnaise

Le Club Végétarien - Mayonnaise au curry, œuf dur, salade, avocat, courgette, tomate, concombre, pois gourmands, oignons rouges 21

The Vegetarian Club - Curry mayonnaise, hard-boiled egg, salad, avocado, zucchini, tomato, cucumber, gourmet peas, red onions

Le Croque de Monsieur Auguste - « Jambon Prince de Paris », fine sauce Béchamel au Comté affiné 12 mois 23

The Mr. Auguste Croque Monsieur - "Prince of Paris" ham, Béchamel sauce with Comté cheese aged 12 months

Le Croque de Madame Fauchon - Saumon fumé Norvégien, fine sauce Béchamel au citron et à l'aneth 21

The Fauchon Croque Madame - Norwegian smoked salmon, fine Béchamel sauce with lemon and dill

Salade Victoria - Mesclun de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes, segments d'orange, œuf mollet, vinaigrette aux agrumes, sauce soja 21

Victoria Salad - Mixed greens, smoked salmon, shrimp, orange segments, soft-boiled egg, citrus vinaigrette, soy sauce

Salade Auguste « façon César » - Salade sucrine, poulet grillé, œuf dur, bacon, tomates, copeaux de comté 21

Auguste Salad "Caesar style" - Sucrine salad, grilled chicken, hard-boiled egg, bacon, tomatoes, Comté cheese



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

LES ARDOISES / THE SLATES
15H-19H / 3 P.M TO 7 P.M

L'Ardoise du Terroir - Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois, Chorizo, Lomo, 38
Saussice sèche, Fingers Croque-Monsieur, Tomme aux fleurs, chèvre du Père Fabre
*The local slate - Bayonne ham IGP matured for 20 months, Chorizo, Lomo, Dry sausage,
Fingers Croque-Monsieur, Tomme with flowers, Père Fabre goat cheese*

L'Ardoise de la Mer - Saumon fumé, Tarama, Blinis, Rillettes FAUCHON, 38
Fingers Croque-Madame
The sea slate - Smoked salmon, Tarama, Blinis, FAUCHON rillettes, Fingers Croque-Madame

LES PLATS GOURMANDS / THE GOURMET DISHES
15H-19H / 3 P.M TO 7 P.M

Burger Charolais Comté Gribiche 26
Charolais Comté Gribiche Burger local slate

Pépinettes de Savoie au jambon et Comté 26
Savoy Pépinettes with ham and Comté cheese



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

L' APÉRITIF FAUCHON / THE FAUCHON APERITIF
15H-19H / 3 P.M TO 7 P.M

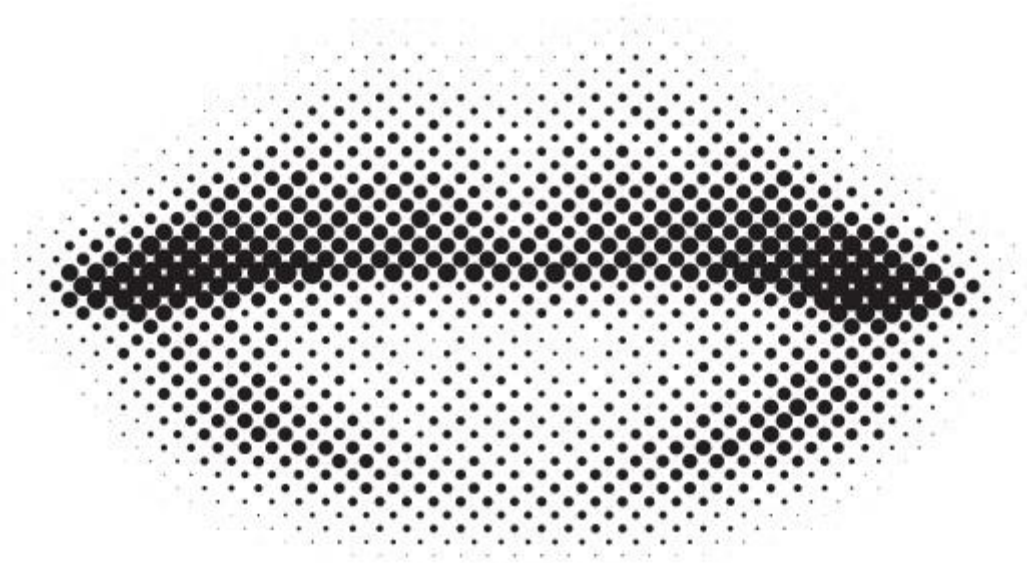
Saucisse sèche Basque de Louis Ospital / <i>Louis Ospital's Basque dry sausage</i>	9
Lomo Basque de Louis Ospital / <i>Basque Lomo from Louis Ospital</i>	10
Chorizo Basque de Louis Ospital / <i>Basque chorizo from Louis Ospital</i>	10
Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois de Louis Ospital <i>Bayonne Ham matured for 20 months from Louis Ospital</i>	12
Tapenade d'olive noire FAUCHON <i>FAUCHON black olive tapenade</i>	10
Tartinable FAUCHON poivron rouge mascarpone <i>FAUCHON red bell pepper mascarpone spread</i>	10
Tartinable FAUCHON artichaut ricotta <i>FAUCHON artichoke ricotta spread</i>	10
Rillettes FAUCHON du moment <i>FAUCHON rillettes of the moment</i>	10
Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois de Louis Ospital <i>Bayonne Ham matured for 20 months from Louis Ospital</i>	12
Toasts de Foie Gras mi-cuit des Landes de la ferme de Jean Sarthe <i>Toasts of semi-cooked Foie Gras des Landes from the farm of Jean Sarthe</i>	14
Toasts de saumon fumé FAUCHON à la ficelle d'Ecosse <i>Toasts of smoked salmon FAUCHON from Scotland</i>	14
Fingers « Croque-Monsieur » au jambon Prince de Paris <i>Fingers "Croque-Monsieur" with Prince of Paris Ham</i>	12
Fingers « Croque-Madame » au saumon fumé FAUCHON à la ficelle d'Ecosse <i>Fingers "Croque-Madame" with smoked salmon FAUCHON from Scotland</i>	15



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

LES INCONTOURNABLES / THE MUST-HAVES
15H-19H / 3 P.M TO 7 P.M

- F**oie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, 26
mi-cuit maison au Pineau des Charentes, confit de figues
Duck foie gras from Ferme Jean Sarthe,
house-made mi-cuit with Pineau des Charentes, fig confit
- S**aumon fumé à la ficelle, confiture de Noël 2023, crème d'Isigny 28
Smoked salmon à la ficelle, 2023 Christmas jam, Isigny fresh cream
- H**uîtres N°2 Maison Leneveu, Plouhinec par 4 – 18€ / par 6 – 25€
Oysters N°2 Maison Leneveu, Plouhinec
- C**aviar d'Oscière Français d'Aquitaine affine FAUCHON, 50g / 125g - 140€ / 350€
crème fraîche d'Isigny, brioche mousseline toastée
Caviar of French Oscière of Aquitaine refined FAUCHON,
Isigny fresh cream, toasted brioche



CÔTÉ PLAISIR / SWEET SIDE

Tous nos prix sont en euros, service compris / *All our prices are in euros, service included*
Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française / *All our meats and fishes are of French origin*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / *Alcohol overconsumption is dangerous for your health, consume with moderation*



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

CÔTÉ PLAISIR SWEET SIDE

- E**ntremet BISOU BISOU signature / *Signature BISOU BISOU Entremet* 14
Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise
au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche
*Soft dacquoise, crunchy almond base, strawberry confit with a hint
of Espelette pepper, vanilla ganache infused with fresh mint*
- E**ntremet BISOU BISOU vanille / *BISOU BISOU Vanilla Entremet* 14
La douce alliance de la noix de pécan et de la vanille
pour une création riche en douceur et en gourmandise
*The sweet alliance of pecan and vanilla for a creation rich in sweetness
and indulgence*
- E**ntremet BISOU BISOU citron / *BISOU BISOU Lemon Entremet* 14
Une version acidulée aux notes puissantes de citron, adoucie par
l'onctuosité de la meringue italienne, pour un équilibre parfait
entre fraîcheur et douceur
*An acidic version with powerful lemon notes, softened by the creaminess of
Italian meringue, for a perfect balance between freshness and sweetness*
- M**ille-Feuilles / *Mille-Feuilles* 15
Vanille de Madagascar, sauce caramel
Madagascar vanilla, caramel sauce
- S**alade de fruits du moment / *Fruit salad of the moment* 12
Sirop au Thé FAUCHON Un Après-Midi à Paris
FAUCHON Tea syrup Un Après-Midi à Paris