

## LE SEMAINIER

**Lundi** : Tartare de Dorade et Haddock, crème de Chou-fleur et Pommes Paille

**Mardi** : Bœuf confit, étuvée de Chou pointu et Carottes, Oignons Pickles et Cress

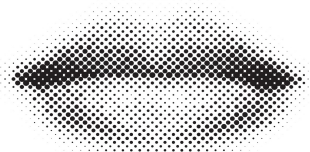
**Mercredi** : Brandade de Cabillaud, cristallines de Pommes de terre et Câpres

**Jeudi** : Onglet de Veau, Asperges blanches et Trompettes, jus perlé

**Vendredi** : Fricassée de joue de Lotte, Bisque, Riz Coco citronnelle

**Samedi** : Poulet rôti, cœur de Romaine au jus, mousseline de Pommes de terre

**Dimanche** : Brunch Dominical



**FAUCHON**  
LE GRAND CAFÉ

PARIS

## MENU EXPRESS 39€

1 Plat du Semainier & 1 Douceur

Service en 45 minutes maximum

## LES VÉGÉTAUX

Velouté de Brocolis, Ricotta au Citron confit,  
Pickles, Câpres Lilliput

\*\*\*

Riso de Pâtes "*comme un Risotto*",  
Truffe Tuber Mélanosporum,  
Écume au vieux comté

\*\*\*

Premières Asperges blanches bio servies tièdes,  
Pissenlit vert, sauce ravigote

\*\*\*

Œuf Mollet bio frit,  
Morilles et Celeri au vin jaune,  
Écume végétale

\*\*\*

Cœur de Castel Franco, Asperges blanches,  
Vinaigrette Mangue

## LA MER

Salade de Duo de Saumon d'Écosse et Gambas,  
Fine rémoulade de Céleri à la Pomme verte,  
Jeunes pousses de Salade **F**

\*\*\*

Iconique Koulibiac "FAUCHON" au Saumon,  
Beurre blanc "Lillet" **F**

\*\*\*

Pavé de Bar de Noirmoutier aux algues bretonnes,  
Crème de Trompettes, Asperges blanches,  
Émulsion froide au Citron Niçois

\*\*\*

Cuisses de Grenouilles rôties,  
Riz vénéré aux couteaux,  
Écume Coquillage à l'ail des Ours

\*\*\*

Dos de Cabillaud Skrei "*à la plancha*",  
Pommes grenailles au jus,  
Condiment grenobloise, jus de Volaille  
(supplément 9€)

## LA TERRE

Foie gras de Canard de la Ferme de Jean Sarthe, **F**  
Artichaut et éclats de Noisettes,  
Brioche toastée  
(supplément 8€)

\*\*\*

Pâté en croûte FAUCHON,  
Condiment Moutarde-Violette **F**

\*\*\*

Filet de Bœuf "*Rouge des Près*" à la plancha,  
Echalotes grises confites, Pomme Anna,  
Sauce aux poivres FAUCHON  
(supplément 9€)

\*\*\*

Suprême de Volaille rôti du Gâtinais,  
Cassolette de Gnocchi-Morilles,  
Noix caramélisées, jus de perlé

\*\*\*

Épaule d'Agneau de Lozère confite 7h,  
Fraîcheur de Radis noir aux Agrumes,  
Polenta crémeuse  
(supplément 8€)

## LES DOUCEURS **F**

"*Bisou-Bisou*" Fruits Rouges,  
Menthe et Piment

\*\*\*

Millefeuille Vanille

\*\*\*

Eclair du moment

\*\*\*

Salade de Fruits rouges,  
Thé FAUCHON "*Une Nuit à Paris*"  
Granola Doudou Daddy

\*\*\*

Paris-Brest

\*\*\*

Tartes du moment

\*Toutes nos viandes sont issues de petits producteurs d'origine française sélectionnés par Fauchon

\* Retrouvez les produits dans nos boutiques FAUCHON **F**

Carte élaborée par les Chefs de la Maison Fauchon, Frédéric Claudel, Sébastien Monceaux et François Daubinet

1 ASSIETTE 28 €

2 ASSIETTES 45 €

3 ASSIETTES 55 €