



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

LES ASSIETTES GLAM'HOURS

- Chorizo 9€
- Saucisse sèche 9€
- Lomo 10€
- Jambon Ibaiama 12€
- Foie Gras / Brioche Toastée / Coing-Noisette 14€
- Fingers «croques» Jambon 8€
- Magret Fumé 12€
- Tarama blanc 7€
- Fingers «croques» Saumon 8€
- Saumon fumé-blinis 12€

TARTINABLES 10 €

- Tapenade Olive noire
- Tartinable Poivron rouge
- Tartinable Artichaut/Ricotta
- Rillettes « du moment »

TARTINE «VÉGÉ» 28 €

- Condiments : Radis noir, Champignons crémeux marinés,
- Pignons de pins torréfiés

L'ARDOISE DU TERROIR 22 €

- Jambon Ibaiama, Magret fumé, Chorizo,
- Lomo, Fingers croques, comté 24 mois,
- Chèvre du Père Fabre

L'ARDOISE DE LA MER 24 €

- Saumon fumé, Tarama,
- Rillettes FAUCHON et croques fingers

L'ARDOISE DU FROMAGER 22 €

- Comté 24 mois, Pont l'évêque,
- Chèvre du Père Fabre, Tomme aux fleurs

A CHACUN SON ENVIE

Foie Gras, Brioche Toastée, Coing-Noisette	21€
Assiette de Saumon fumé, Blinis et crème	22€
Damier de Volaille-Morille, Salade frisée	23€
Gravlax de Saumon d'Ecosse aux agrumes, Melba de Pain Nordique	24€
Poulet rôti, Pommes grenailles fondantes, coeur de romaine	25€
Burger Boeuf d'Aquitaine de Polmard*	27€
Joue de Bœuf de 7 heures, mousseline de Pommes de terre truffée	29€
Premières Noix de Saint-Jacques à la plancha, Panais & Sarrasin	32€

PETITES FAIMS

Club FAUCHON*	18€
Croque-Monsieur*	18€
Croque-Saumon*	18€
Salade Auguste	21€

*Garniture : Frites, Salade

SUGGESTIONS

Renouvelées chaque jour selon les meilleurs produits du marché

Velouté du moment 16€
Plat Signature du Chef 22€

Pièce du Boucher 28€
Pêche du jour 28€

SUGGESTIONS WEEK-END 28€

Iconique Koulibiac FAUCHON Beurre blanc
Traditionnel Poulet rôti, Purée

FORMULE EXPRESS 39€

1 Suggestion + 1 Dessert
Service en 45 minutes maximum

VINS BLANCS

	Verre (14cl)
AOC Sancerre 2018, Domaine Paul Prieur et Fils	10€
AOC Mâcon Verzé, Le Bienheureux 2017 - Domaine Nicolas Delfaud	11€
AOC Jurançon, Vendanges tardives 2015, Château Montesquiou	11€
AOC Chablis, Sainte Claire 2017 - Domaine Jean-Marc Brocard	12€

VINS ROUGES

AOC Saumur-Champigny, Ruben 2016 - Domaine Sébastien Bobinet	10€
AOC Crozes-Hermitage, Etincelle 2016 - Domaine Saint-Clair	11€
AOC Puisseguin-Saint-Emilion 2015 - Château Clarisse	14€
AOC Morgon, Côtes du Py 2016- Domaine Jean Foillard	14€

VINS ROSÉS

AOC Côtes du Lubéron, La Verrerie 2017- Château La Verrerie	9€
AOC Côtes de Provence, Miraval 2017 - Château Miraval	11€
AOC Cotes de Provenances Minuty 2017	12€

CÔTÉ PETIT-DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER À LA FRANÇAISE 29€

- Boisson chaude
- Jus de fruits frais et de saison
- Viennoiseries & Assortiment de pains
- Confitures, Miel, Pâte à tartiner et beurre

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES 14€

- Croissant
- Tartines
- Pain au chocolat
- Chouquettes

CÔTÉ PLAISIR 11€

- Bisou-Bisou Fruits-rouges, Amandes et Menthe poivrée
- Salade d'Ananas et Fruit de la passion, Thé FAUCHON
- Pain Perdu sauce caramel et sa boule de glace

LE GOÛTER FAUCHON 25€

- 1 Pâtisserie FAUCHON
- 1 Thé FAUCHON
- Assortiment de Biscuits et Chocolats

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**Toutes nos viandes sont issues de petits producteurs d'origine française sélectionnés par FAUCHON.*