



LES ASSIETTES GLAM'HOURS

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

TARTINABLES 10 €

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

L'ARDOISE DU TERROIR 22 €

- Jambon Ibaïama, Magret fumé, Chorizo,
- Lomo, Fingers croques, Ossau Irati,
- Chèvre du Père Fabre

L'ARDOISE DE LA MER 24 €

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

L'ARDOISE DU FROMAGER 18 €

- Brillât Savarin, St Nectaire, Ossau Irati,
- Chèvre frais du Père Fabre

SUGGESTIONS DU CHEF 28€

Suggestions de la semaine

Suggestion du week-end

*Poitrine de cochon d'Auvergne confite, girolles-noisettes,
mousseline de Pommes de terre*

FORMULE EXPRESS 39€

1 Suggestion + 1 Dessert
Service en 45 minutes maximum

A CHACUN SON ENVIE

Club Végétarien*	18€	Jardin de Légumes et Oeufs de caille	21€
Club FAUCHON*	18€	Tartare de Dorade, pommes gaufrettes, vinaigrette	24€
Croque-Monsieur*	18€	Poulet rôti, Pommes grenailles	25€
Croque-Saumon*	18€	Burger Boeuf d'Aquitaine de Polmard*	27€
Salade Auguste	21€	Riso de Pâte comme «un risotto» au Homard	29€
Salade de la Mer	22€		

* Garniture : Frites, Salade

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
- Tarte Gianduja Noisette
- Salade de fruits rouges, Thé FAUCHON
- Mille-feuille Vanille
- Tarte au citron meringuée
- Tarte Framboise
- Pain Perdu sauce caramel, boule de glace Vanille

LE GOÛTER FAUCHON 25€

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

CÔTÉ VINS & CHAMPAGNES VINS BLANCS

AOC Sancerre 2018, Domaine Paul Prieur et Fils	Verre	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€

LES CHAMPAGNES

Champagne Blanc de blanc FAUCHON	18€
Champagne Brut Fauchon	14€
Champagne Rosé Fauchon	16€

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*