



## LES ASSIETTES GLAM'HOURS

- Chorizo 9€
- Saucisse sèche 9€
- Boeuf Séché «Polmard» 10€
- Jambon Ibaïama 12€
- Foie Gras / Brioche Toastée 12€
- 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,
- Boeuf Séché «Polmard»,
- Fingers croques, Ossau Irati,
- Chèvre du Père Fabre

## L'ARDOISE DE LA MER 24 €

- Saumon fumé, Tarama,
- Rillettes FAUCHON et croques

## 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

*Riso de Pâte comme «un risotto» au Homard*

## FORMULE EXPRESS 39€

1 Suggestion + 1 Dessert

*Service en 45 minutes maximum*

## A CHACUN SON ENVIE

Club Végétarien*	17€	Gaspacho de Tomates à l'ancienne	18€
Club FAUCHON*	17€	Salade Auguste «façon Caesar»	20€
Croque-Monsieur*	17€	Salade de la Mer	21€
Croque-Saumon*	17€	Frâicheur de Tourteau, vinaigrette Pêche-Gingembre	24€
Poulet rôti, Pommes grenailles	25€		
Burger Boeuf d'Aquitaine de Polmard*	26€		

\* Garniture : Frites, Salade

## CÔTÉ VINS & CHAMPAGNES VINS BLANCS

AOC Mâcon Verzé, Le Bienheureux 2017 - Domaine Nicolas Delfaud	Verre
AOC Chablis, Sainte Claire 2017 - Domaine Jean-Marc Brocard	11€
	12€

## VINS ROUGES

AOC Saumur-Champigny, Ruben 2016 - Domaine Sébastien Bobinet	11€
AOC Crozes-Hermitage, Etincelle 2016 - Domaine Saint-Clair	12€
AOC Puisseguin-Saint-Emilion 2015 - Château Clarisse	15€
AOC Morgon, Côtes du Py 2016- Domaine Jean Foillard	15€

## VINS ROSÉS

AOC Côtes du Lubéron, La Verrerie 2017- Château La Verrerie	10€
AOC Côtes de Provence, Miraval 2017 - Château Mirava	12€
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*

## 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 Fraise
- 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