

## L'APÉRITIF FAUCHON

Saucisse sèche 9€  
Lomo 10€  
Jambon Ibaïama 12€  
Foie Gras 14€  
Fingers «croques» Jambon 8€  
Fingers «croques» Saumon 8€  
Saumon fumé-blinis 12€

## TARTINABLES 10 €

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

## L'ARDOISE DU TERROIR 24 €

Jambon Ibaïama, Chorizo,  
Lomo, Saucisse sèche, Fingers croques,  
Tomme aux fleurs, Chèvre du Père Fabre

## L'ARDOISE DE LA MER 26 €

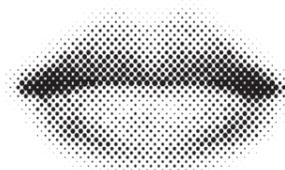
Saumon fumé, Tarama, Blinis  
Rillettes FAUCHON et croques fingers

## L'ARDOISE DU FROMAGER 22 €

Comté 24 mois, Brie de Maux,  
Chèvre du Père Fabre, Tomme aux fleurs

## ASSIETTE D'HUITRES 25€

«Gillardeau n°3» par 8



**FAUCHON**  
LE GRAND CAFÉ  
PARIS

Les menus sont élaborés par notre Chef Frédéric Claudel

## MENU 50€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

## MENU 60€

Entrée - Plat - Dessert

### ENTRÉES

Gambas croustillantes au basilic, pistou de riquette, pastèque grillée, condiment pignon de pin et cébette  
Coeur de romaine, chiffonade de veau, câpres, croutons, ventrèche de thon, vinaigrette façon «tonnato»  
Tartare « pourpre » végétal, crème fouettée aux quatre épices, mesclun et copeaux de parmesan

### PLATS

Riso de pâtes «comme un risotto» à la truffe « Tuber Aestivum » du Gard, copeaux de comté, écume poulette  
Poitrine de cochon confite 16h, salade de maïs et cerfeuil, crumble oignon noisette, jus épicé aux agrumes  
Pavé de bar à la plancha, tarte fine tiède de tomates, condiment olive-citron-anchois-thym

### A DISPOSITION

Filet de Boeuf	+6€	Belle côte de veau de 350g	+11€
Côtes d'agneau de Lozère	+7€	Côte de bœuf x2 ou x3	+13€
Filet de Sole	+15€		
Frites	+4€	Mousseline de pommes de terre	+6€
Légumes	+4€	Mousseline de pommes de terre truffée	+8€

## CÔTÉ PLAISIR

Iconique Bisou-Bisou 12€  
Paris-Brest 12€  
Tarte au citron 12€  
Eclair du moment 12€  
Salade de fruits de saison 14€  
L'Auguste 14€

## LES GLACES & SORBETS 4€ / BOULE

Vanille - Caramel Beurre Salé, Tartinella, Yaourt  
Citron, Fraises des bois, Mangue, Mojito, Limoncello

## CÔTÉ TEA TIME 45€ PAR PERSONNE

(sur réservation)

Macaron du jour

Jus de fruits frais de saison & Thé FAUCHON

Bouchées FAUCHON salées & sucrées :

*Chiffonnade de Jambon Ibaïama*

*Saumon fumé d'Ecosse*

*Comté de 12 mois*

*Toast Foie Gras*

*Verrine du Gaspacho du moment*

Salade de fruits de saison  
Jus au Thé FAUCHON «une nuit à Paris»

## 55€ PAR PERSONNE

Incluant une coupe de Champagne FAUCHON

*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*