



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

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

A CHACUN SON ENVIE

Club FAUCHON*	21€	Mozzarella Bio de Rambouillet	16€
Croque-Monsieur*	21€	Salade de la Mer	18€
Croque-Saumon*	21€	Salade Auguste «façon Caesar»	18€
Burger Boeuf d'Aquitaine de Polmard*	28€	Gaspacho du moment	18€
Iconique Koulibiac	28€		

*Garnitures : Frites, Salade

Les menus sont élaborés par notre Chef Frédéric Claudel

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

MENU 50€

Entrée - 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, chiffonnade 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€

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*