

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 €

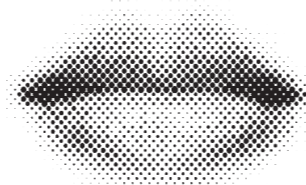
Saumon fumé, Tarama, Blinis
Rillettes FAUCHON et croques fingers

L'ARDOISE DU FROMAGER 22 €

Comté 12 mois, Chaource,
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

Cœur de saumon gravlax, émulsion froide wasabi, pickles de concombre et granny smith
Cœur de laitue, œuf mollet, chiffonade de jambon Ibaïama, copeaux de tomme aux fleurs, noix caramélisées
Poêlée de cèpes en persillade, velouté de pain brûlé

PLATS

Riso de « pâtes » cuisiné comme un risotto, poulpe en persillade, mousse iodée
Noix de Saint-Jacques rôties, ragoût de Butternut châtaigne, tuiles au sarrasin, écume cresson
Poitrine de veau confite, pétales d'oignons de Roscoff aux câpres, cassolette de pommes grenailles

A DISPOSITION

Filet de Boeuf	+8€	Belle côte de veau de 350g	+11€
Côtes d'agneau de Lozère	+7€	Côte de bœuf x2	+14€
Suprême de Volaille d'Orléans	+7€		
Filet de Sole	+21€		
Frites	+4€	Mousseline de pommes de terre	+6€
Légumes	+4€	Mousseline de pommes de terre truffée	+9€

*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 PLAISIR

Iconique Bisou-Bisou	12€
Entremet chocolat	12€
Tartelette Framboise	12€
Chou Mangue Coco	12€
Tarte au citron	12€
Eclair du moment	12€
Salade de fruits de saison	14€
Chou Forêt-Noire	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