



**FAUCHON**  
LE GRAND CAFÉ  
PARIS

## ALL DAY DINING

Tous les jours de 12h00 à 22h00

Les menus sont élaborés par notre Chef Frédéric Claudel

### L'APÉRITIF FAUCHON

- Saucisse sèche 9€
- Lomo 10€
- Jambon Ibaïama 12€
- Terrine Foie Gras, Chutney de figue 29€
- 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

### CÔTÉ PLAISIR

- Iconique Bisou-Bisou 12€
- Entremet chocolat 12€
- Entremet succes 12€
- Paris-Brest 12€
- Tarte au citron 12€
- Eclair du moment 12€
- Salade de fruits de saison 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'Écosse*

*Comté de 12 mois*

*Toast Foie Gras*

*Verrine du Velouté 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 ou Plat - Dessert

### MENU 60€

Entrée - Plat - Dessert

#### ENTRÉES

- Noix de Saint-Jacques en carpaccio, condiment « Agrumes-Avocat-Oignon pickles », Vinaigrette Calamansi
- Ravioles de Champignon et Magret fumé, consommé de Bœuf, soja et Salade d'Enoki
- Velouté de Choux-fleurs, Poires et Noix caramélisées

#### PLATS

- Riso de « pâtes » cuisiné comme un risotto à la seiche, Bisque en siphon
- Pavé de maigre, pousses d'Épinards et Oseille, Riz vénéré, Ecume vanillée
- Faisan de Picardie, étuvée de choux pointu et Châtaigne, Kumquat, jus réduit

#### A DISPOSITION

Filet de Boeuf «Rouge des prés»	+9€	Frites	+4€
Belle côte de veau de 350g	+12€	Légumes	+4€
Suprême de Volaille de 100 jours	+7€		
Sole de petit bateau, grenobloise, pommes grenailles	+21€	Mousseline de pommes de terre	+6€
Noix de Saint-Jacques à la plancha,	+6€	Mousseline truffée	+9€
Panais, mâche truffée			

#### A CHACUN SON ENVIE

Uniquement de 15h00 à 22h00

Club FAUCHON*	21€	Velouté du moment	18€
Croque-Monsieur*	21€	Salade de la Mer	19€
Croque-Saumon*	21€	Salade Auguste «façon Caesar»	19€
Burger Boeuf d'Aquitaine de Polmard*	29€		

\*Garnitures : Frites, Salade

*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*