

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 €

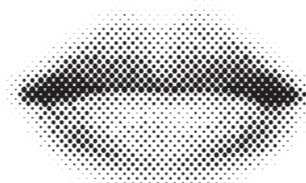
- Saumon fumé, Tarama, Blinis
- Rillettes FAUCHON et croques fingers

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€
Suprême de Volaille d'Orléans	+7€		
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*

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