



**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 12 mois, Chaource,
- Chèvre du Père Fabre, Tomme aux fleurs

## ASSIETTE D'HUITRES 25€

«Gillardeau n°3» par 8

## A CHACUN SON ENVIE

Club FAUCHON*	21€	Gaspacho 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

**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, pulpe 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€	Mousseline de pommes de terre	+6€
Frites	+4€	Mousseline de pommes de terre truffée	+9€
Légumes	+4€		

## 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'Écosse*
- 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*