

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 €

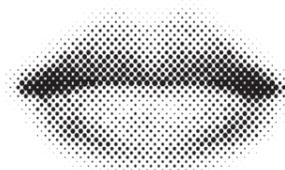
Saumon fumé, Tarama, Blinis
Rillettes FAUCHON et croques fingers

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

Carpaccio de gambas, pêches, copeaux de celtuce, émulsion froide verveine, salade d'herbes
Coeur de laitue, oeuf mollet «bio», copeaux de tomme aux fleurs, jambon Ibaïama, artichauts, tomates
Gaspacho de petit pois, mousse de brebis au citron confit, riquette

PLATS

Riso de pâtes «comme un risotto», poulpe à la plancha, vieux vinaigre, chorizo et cebette
Quasi de veau du Limousin, noisettes, pickles d'oignons rouges, pommes grenailles fondantes
Pavé de cabillaud confit, légumes en bouillabaisse, condiment aioli

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€

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

*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