Fauchon TONIC

GLAM'HOURS – ASSIETTES GOURMANDES À PARTAGER

Aubergine rôtie, émulsion au sésame, pickles d'oignons rouges, champignons marinés	12€
Gambas croustillantes, ananas rôti, sauce épicée	18€
Petits choux farcis à la crème de truffe Uncinatum	19€
Gougeonnettes de sole au curry, mayonnaise au wasabi, concombres marinés	23€
Cromesquis de bœuf confit et foie gras, coulis de roquette	20€
Gravelax de saumon au pamplemousse, gel de champagne aux boutons de rose FAUCHON	18€
Burrata fraîche Bio, fraises Gariguettes, tomates confites, focaccia sans gluten	17€
Cassolette de supions en persillade au chorizo, tartines à l'ail	18€

Plat réalisable en version sans gluten et sans lactose, adapté aux régimes végétariens et végétaliens.
Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française, issus de producteurs locaux respectant une chaîne alimentaire durable.

Fauchon TONIC

COCKTAILS - 18€

MYSTÉRIEUSE / *Mysterious*
Un cocktail puissant : Thé Noir Earl Grey, Gin BOMBAY SAPPHIRE® London Dry, Liqueur de Mandarine, Jus de Citron Jaune, Confiture d'Abricot.
A powerful cocktail : Earl Grey Black Tea, Gin BOMBAY SAPPHIRE® London Dry, Mandarin Liqueur, Yellow Lemon Juice, Apricot Jam.

INSPIRANTE / *Inspiring*
Une création légère et rafraichissante aux notes de Citronnelle, Genièvre et Miel : Citronnelle, Apéritif à base de vin, Jus de Citron Jaune, Liqueur de Coco, Sirop de Miel FAUCHON, Blanc d'Oeuf, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru.
A light and refreshing creation with notes of Lemongrass, Juniper and Honey: Lemongrass, wine-based aperitif, Yellow Lemon Juice, Coconut Liqueur, FAUCHON Honey Syrup, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Egg White.

TONIQUE / *Tonic*
Une boisson rafraichissante et équilibrée : Sirop de Vanille, Jus de Pamplemousse Rose, Jus de Citron Vert, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Tonic.
A refreshing and balanced drink: Vanilla Syrup, Pink Grapefruit Juice, Lime Juice, Gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Tonic.

AUDACIEUSE / *Bold*
Une recette sucrée et fruitée avec une belle amertume : Gin BOMBAY SAPPHIRE® Bramble, Liqueur, Limonade, Agrumes, Fruits rouges, Menthe, Jus de citron.
A sweet and fruity recipe with a nice bitterness: Gin BOMBAY SAPPHIRE® Bramble, Liquor, Lemonade, Citrus, Mint, Red Berries, Lemon Juice.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

Fauchon TONIC

MOCKTAILS – 14€

INSAISISSABLE / *Elusive*
Fruit de la Passion, Caramel, Citron Vert, Orange, Piment Oiseau Rouge.
Passion Fruit, Caramel, Lime, Orange, Red Bird Pepper.

RÊVEUSE / *Dreamy*
Vanille, Pamplemousse Rose, Citron Vert, Bitter.
Vanilla, Pink Grapefruit, Lime, Bitter.

THÉS GLACÉS / ICE TEAS – 10€

THÉ GLACÉ PÊCHE / *Peach Ice Tea*
Infusion de thé noir Ceylan, Purée de Pêche.
Ceylan black tea infusion, Peach Puree.

THÉ GLACÉ CITRON & MENTHE VERTE / *Lemon & Spearmint Ice Tea*
Infusion de thé Citron, Menthe Verte.
Lemon, Spearmint Tea Infusion.

THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES / *Red berries Ice Tea*
Infusion de thé Fruits Rouges.
Red Berries Tea Infusion.

Fauchon TONIC

LE COMPTOIR À GLACES ET THÉS GLACÉS
TOUS LES JOURS À PARTIR DE 11H

THE ICE CREAM AND ICE TEA CART EVERY DAY FROM 11 AM

1 BOULE DE GLACE *1 ICE CREAM SCOOP*	TOPPING MACARON *MACARON TOPPING*	AUTRE TOPPING *OTHER TOPPING*
4€	2€	1€

Bisou-Bisou
Bisou-Bisou

Madeleine de Commercy
Madeleine of Commercy

Vanille Bourbon
Vanilla Bourbon

Café Blanc
White Coffee

Framboise de la Vallée du Rhône
Raspberry from the Rhone Valley

Chocolat Grand Cru Guanaja 70%
Grand Cru Guanaja Chocolate 70%

Citron Yuzu
Yuzu Lemon

Pistache aux éclats de Pistache
Pistachio with Pistachio slivers

THÉ GLACÉ À EMPORTER *ICE TEA TO TAKE AWAY*	THÉ GLACÉ SUR PLACE *ICE TEA ON THE SPOT*
8€	10€

Pêche
Peach

Fruits Rouges
Red Berries

Citron & Menthe Verte
Lemon & Spearmint