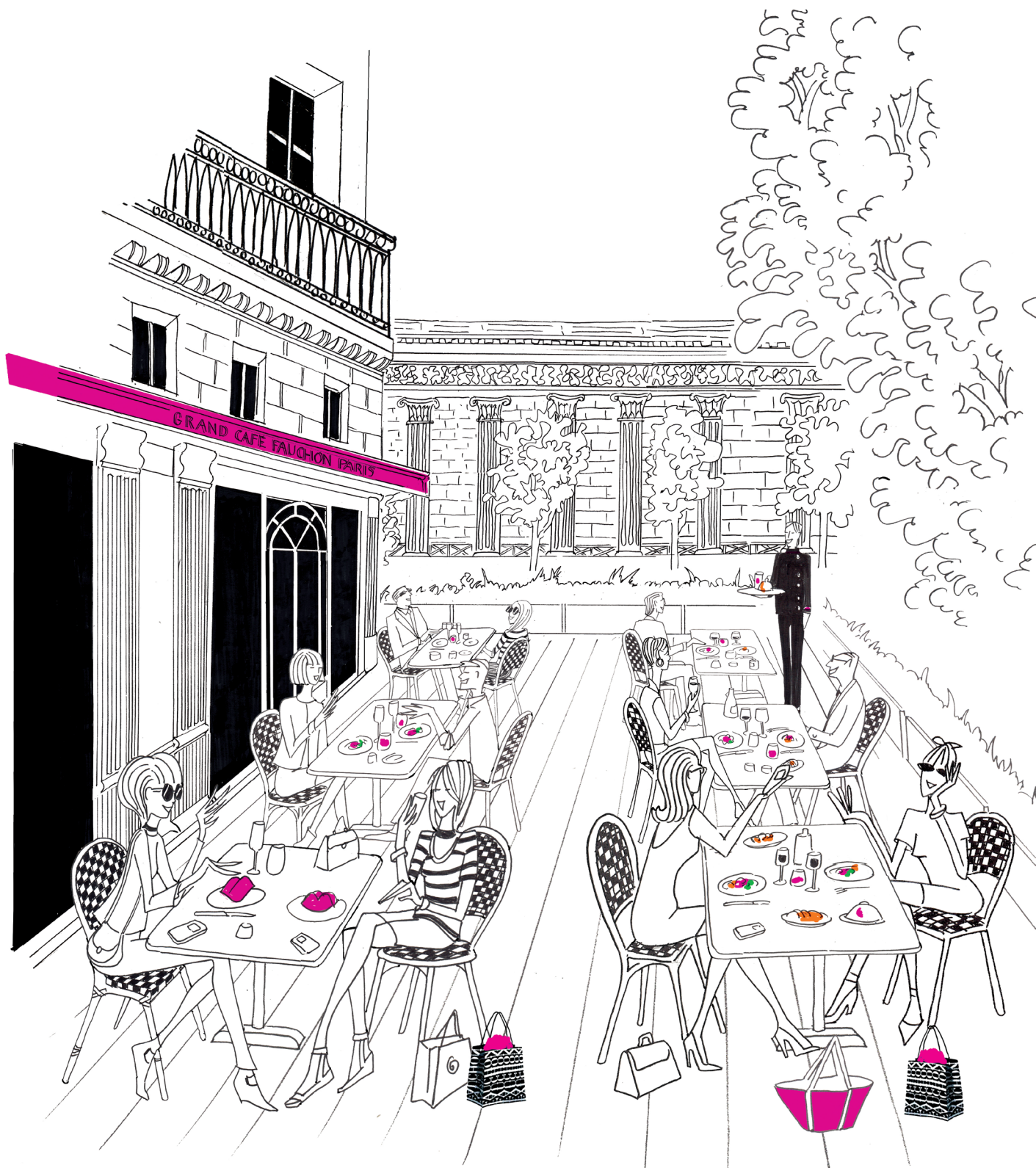


FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

Le Menu Déjeuner Fauchon

Entrée, plat ou plat, dessert - 50€ | Entrée, plat & dessert - 62€

ENTRÉE

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Écosse – Saumon fumé à la ficelle,
confiture FAUCHON, crème d'Isigny



INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

Parcs Normands – 4 Huîtres Spéciales n°2 Perle Blanche,
pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote



THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2024, Domaine Lucien Crochet - 18€

Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 22€



PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti à la moutarde d'estragon FAUCHON.

patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise



THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€

Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,

mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata



THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

Etable Limousine – Tartare de Bœuf au couteau, assaisonnement à la moutarde au piment d'Espelette FAUCHON

et Pineau des Charentes. Purée de câpres, sucrose et frites fraîches



THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

Le Plat du Semainier

DESSERT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Sélection de pâtisseries FAUCHON

par notre **Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France**

Allergènes



LUNDI

Blanquette de veau et riz Pilaf au **confit d'oignon FAUCHON** - 39€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ / AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€



MARDI

Poisson de la pêche du jour grillé au **mélange 5 Baies FAUCHON**,
coquillages en marinère, légumes d'automne - 39€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ / AOC CHABLIS, 2023, Domaine Garnier et Fils - 14€



MERCREDI

Filet de canette de Challans à l'orange, condiment carotte
et céleri rave, sauce Bigarade au **thé Shangrilla FAUCHON** - 39€

THÉ SHANGRILLA - 8€ / AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 22€



JEUDI

Entrecôte de bœuf Charolais, Pomme Pont Neuf
au **poivre Malabar FAUCHON**, sauce Béarnaise - 39€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ / AOC Saint-Estèphe, 2020, Chateau Haut Marbuzet - 29€



VENDREDI

Parmentier de poisson aux herbes fraîches,
crème de poivron Mascarpone FAUCHON - 39€

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS - 8€ / AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€



SAMEDI

Suprême de volaille Fermière du Gatinais,
mousseline de pommes de terre, sauce albufera - 39€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ / AOC Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier - 17€



DIMANCHE

Dos de Lieu comme un Aioli

à l'**Huile d'Olive mûrées de Provence FAUCHON** - 39€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ / AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€



*Régalez vos sens avec des accords mets-vins
créés pour sublimer chaque menu.*

MENU DÉCOUVERTE

Accord en 3 temps

AOC Meursault, 2022, Domaine Patric Javillier

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

Champagne Fauchon Rosé

A partir de 56€ par personne

MENU DÉGUSTATION

Accord en 4 temps

AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion,
Chateau Larrivet Haut Brion

Champagne Fauchon Rosé

80€ par personne

MENU SIGNATURE

Accord en 5 temps

AOC Meursault, 2022, Domaine Patric Javillier

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier

AOC Saint-Estèphe, 2020, Chateau Haut Marbuzet

AOC Champagne Fauchon Brut

122€ par personne

A la carte

Déjeuner

ENTRÉES

Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital - 24€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 22€



Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe,
mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, confiture de figues de Provence FAUCHON - 30€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€



Écosse – Saumon fumé à la ficelle, confiture FAUCHON, crème d'Isigny - 30€

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€



Parcs Normands – 4/6 Huîtres Spéciales n°2 Perle Blanche, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote - 20€ / 30€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2024, Domaine Lucien Crochet - 18€



Bassin d'Aquitaine – Caviar Oscietre FAUCHON 30gr/50gr/125gr - 85/140/350€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | Champagne FAUCHON Rosé - 25€



PLATS

Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti à la moutarde d'estragon FAUCHON,

patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise - 42€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€



Etable Limousine – Tartare de Bœuf au couteau, assaisonnement à la moutarde au piment d'Espelette FAUCHON
et Pineau des Charentes. Purée de câpres, sucrine et frites fraîches - 37€

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€



Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,

mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata - 42€

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€



 **Terroir des Maraîchers – Fricassée de petit épeautre du Cher** au confit d'oignon FAUCHON,

champignons sauvages et émulsion de sarriette - 40€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2022, Domaine René Bouvier - 17€



DESSERTS

Sélection de pâtisseries FAUCHON

par notre Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France - 15€

Arrière-Pays Azuréen – Figue de Solliès rôtie au miel d'Acacia de France FAUCHON, crémeux des feuilles, mousse de yaourt, sorbet - 17€

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | Champagne FAUCHON Rosé - 25€



Le Menu Diner Découverte

Menu en 3 séquences - 68€

ENTRÉE

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Écosse – Saumon fumé à la ficelle,
confiture FAUCHON, crème d'Isigny



INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe,
mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, confiture de figues de Provence FAUCHON



THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti à la moutarde d'estragon FAUCHON,
patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise



THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€

Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,
mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata



THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

DESSERT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Sélection de pâtisseries FAUCHON

par notre **Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France**

Le Menu Diner Dégustation

Menu en 4 séquences - 80€

ENTRÉE

Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON,
Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital

THÉ CHAÏ TEA - 8€ / AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 22€



PLAT DE LA MER

Automne Occitan – Poulpe grillé, tartinable butternut miel et amandes FAUCHON,
bouillon de courge au citron vert Bio

THÉ MELANGE FAUCHON - 8€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€



PLAT DE LA TERRE

Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,
mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata

THÉ SHANGRILLA - 8€ / AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€



DESSERT

Arrière-Pays Azuréen – Figue de Solliès rôtie au miel d'Acacia de France FAUCHON,
crèmeux des feuilles, mousse de yaourt, sorbet

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ / Champagne FAUCHON Rosé - 25€



Allergènes



Le Menu Diner Signature

Menu en 6 séquences - 97€

ENTRÉES

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe,
mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, **confiture de figues de Provence FAUCHON**



THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

Automne Occitan – Poulpe grillé, Tartinable butternut miel et amandes FAUCHON,
bouillon de courge au citron vert Bio



THÉ MELANGE FAUCHON - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€

PLATS

La Bretagne – Noix de Saint-Jacques rôties,
carotte des sables du Finistère, jus des barbes au Kari Gosse et Farz de blé noir



THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

Retour de Chasse – Canard Colvert sauvage,
au **caramel de 5 baies FAUCHON**, céleri rave, coing et champignons d'automne



THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Chateau Haut Marbuzet - 29€

PRÉ-DESSERT

Arrière-Pays Azuréen – Figue de Provence rôtie, moelleux au yaourt et **miel de d'Acacia de France FAUCHON**, sorbet



INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€

DESSERT

Campagne Normande – Tatin de pomme Ariane et céleri rave,
caramel de sarrasin FAUCHON, pickles au Calvados et glace à la crème d'Isigny



THÉ NOIR LA POMME - 8€ | AOC Champagne FAUCHON Brut - 21€

Allergènes



A la carte

Diner

ENTRÉES

Terroir Pyrénéen – Haricots Tarbais au vinaigre de Modène 8 ans d'âge FAUCHON, Œuf Bio parfait et chorizo Basque Ospital - 24 €

THÉ CHAÏ TEA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 22€    

Région Sud-Ouest – Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe,
mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, confiture de figues de Provence FAUCHON - 30€ 

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

Automne Occitan – Poulpe grillé, tartinable butternut miel et amandes FAUCHON, bouillon de courge au citron vert Bio - 27€

THÉ MELANGE FAUCHON - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€       

Écosse – Saumon fumé à la ficelle, confiture FAUCHON, crème d'Isigny - 30€  

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

Parcs Normands – 4/6 Huîtres Spéciales n°2 Perle Blanche, pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote - 20€ / 30€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Sancerre, 2024, Domaine Lucien Crochet - 18€ - 14€   

Bassin d'Aquitaine – Caviar Oscietre FAUCHON 30gr/50gr/125gr - 85/140/350€  

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 8€ | AOC Champagne FAUCHON Rosé - 25€

PLATS

Prairies de Bourgogne – Paleron de Bœuf Charolais confit au poivre Voantsy Périfery FAUCHON,

mousse de panais, jus corsé à l'huile de noisette et Lard de Colonnata - 42 €   

THÉ SHANGRILLA - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné - 19€

Côte Atlantique – Filet de Cabillaud rôti à la moutarde d'estragon FAUCHON, patate douce Bio du Val de Loire, émulsion façon Grenobloise - 42€

THÉ EARL GREY - 8€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€    

Retour de Chasse – Canard Colvert Sauvage au caramel de 5 baies FAUCHON, céleri rave, coing et champignons d'automne - 51€

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 8€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Chateau Haut Marbuzet - 29€   

 **Terroir des Maraîchers – Fricassée de petit épeautre du Cher** au confit d'oignon FAUCHON,

champignons sauvages et émulsion de sarriette - 40€   

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2022, Domaine René Bouvier - 17€

Champs de Seine et Marne – Côte de veau Français, pomme de terre croustillante de la ferme d'Eprunes,

marmelade d'endive au Champagne Rosé FAUCHON - 51€   

THÉ LE FIVE O'CLOCK - 8€ | AOC Crozes-Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 22€

La Bretagne – Noix de Saint-Jacques rôties, carotte des sables du Finistère, jus des barbes au Kari Gosse et Farz de blé noir - 55€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€     

DESSERTS

Sélection de pâtisseries FAUCHON

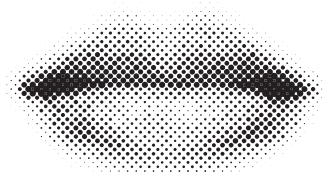
par notre Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France - 15€

Arrière-Pays Azuréen – Figue de Solliès rôtie au miel d'Acacia de France FAUCHON, crémeux des feuilles, mousse de yaourt, sorbet - 17€

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 8€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2011, Château Boucassé « Brumaire » - 14€   

Campagne Normande – Tatin de pomme Arienne et céleri rave,
caramel de sarrasin FAUCHON, pickles au Calvados et glace à la crème d'Isigny - 17€  

THÉ NOIR LA POMME - 8€ | AOC Champagne FAUCHON Brut - 21€



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

Tous nos prix sont en euros, service compris.