

Les Drinks



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

CHAMPAGNES AU VERRE
CHAMPAGNES BY THE GLASS

14cl

CHAMPAGNE BRUT
BRUT CHAMPAGNE

FAUCHON

21

Laurent Perrier Brut « La Cuvée »

28

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE

Laurent Perrier

36

CHAMPAGNE ROSÉ
ROSÉ CHAMPAGNE

FAUCHON

25

LA SÉLECTION FAUCHON FAUCHON SELECTION

14cl

BLANCS / WHITE

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier	15
AOC Saint-Joseph, 2024, Domaine Durand	17
AOC Sancerre, 2022, Domaine Lucien Crochet	18
AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier	29

ROUGES / RED

AOC Bourgogne, Pinot Noir, 2022, Domaine Bouvier	17
AOC Pessac Léognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion	19
AOC Crozes – Hermitage, 2015, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné	22
AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet	29

ROSÉS / ROSÉ

IGP Pays d'Oc, Argali, 2023, Château Puech Haut	13
AOP Côtes de Provence, 2022, Whispering Angel, Caves d'Esclans	15
AOP Côtes de Provence, 2023, "1489", Château d'Estoublon	25

SÉLECTION DE BOISSONS CHAUDES SELECTION OF HOT DRINKS

CAFÉS DISPONIBLES EN DÉCAFÉINÉS
COFFEE AVAILABLE IN DECAFFEINATED

RISTRETTO / RISTRETTO	6
ESPRESSO / ESPRESSO	6
NOISETTE / MACCHIATO EXPRESSO	6
LE CHOCOLAT CHAUD FAUCHON FAUCHON HOT CHOCOLATE	9
ALLONGÉ / LARGE COFFEE	9
DOUBLE ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	9
CAFÉ AMÉRICAIN / AMERICANO	9
CAFÉ GLACÉ / ICED COFFEE	9
CAFÉ AU LAIT / MILK COFFEE	9
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO	9
LATTE / LATTE	10
PINK LATTE / PINK LATTE	10
CHOCOLAT VIENNOIS / VIENNESE HOT CHOCOLATE	10
CAFÉ VIENNOIS / VIENNESE COFFEE	10

Notre café est un café en grains FAUCHON "Mélange à l'Italienne". Ce café, composé d'Arabicas d'Amérique Latine, est torréfié lentement selon une méthode traditionnelle, ce qui lui confère un goût intense et équilibré.

Our coffee is FAUCHON's "Italian Blend" whole-bean coffee. This blend, made from Latin American Arabica beans, is slowly roasted using a traditional method, giving it a rich and balanced flavor.

SÉLECTION DE THÉS FAUCHON

FAUCHON TEA SELECTION

THÉS NOIRS

BLACK TEAS

Earl Grey	9
Ceylan	9
Darjeeling Impérial / <i>Imperial Darjeeling</i>	9
Morning	9
Mélange FAUCHON / <i>FAUCHON Mix</i>	9
Chai	9
Un Après-Midi à Paris / <i>An Afternoon in Paris</i>	9
Le Bonheur / <i>The Happiness</i>	9
Shangrilla	9

THÉS VERTS

GREEN TEAS

Sencha	9
Menthe / <i>Mint</i>	9
Jasmin Chung Hao / <i>Chung Hao Jasmine</i>	9
Fruits Rouges / <i>Red Fruits</i>	9

INFUSIONS FAUCHON

FAUCHON HERBAL TEAS

Camomille / <i>Chamomile</i>	9
Marchand de Rêve Rooibos <i>Sandman Rooibos</i>	9
Bouton de Rose / <i>Rosebuds</i>	9
Menthe Poivrée / <i>Peppermint</i>	9

THÉS GLACÉS

ICED TEAS (20CL)

THÉ GLACÉ PÊCHE / <i>Peach Iced Tea</i>	11
Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Pêche <i>FAUCHON Mix Tea, Monin Peach Syrup</i>	

THÉ GLACÉ CITRON / <i>Lemon Iced tea</i>	11
Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Citron <i>FAUCHON Mix Tea, Monin Lemon Syrup</i>	

THÉ GLACÉ VANILLE / <i>Vanilla Iced Tea</i>	11
Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Vanille <i>FAUCHON Mix Tea, Monin Vanilla Syrup</i>	

THÉ GLACÉ FAUCHON / <i>FAUCHON Iced Tea</i>	11
Thé Mélange FAUCHON <i>FAUCHON Mix Tea</i>	

EAUX WATERS

Evian (50cl)	6
Evian (75cl)	9
Perrier (33cl)	6
Badoit Rouge (33cl)	6
Badoit (50cl)	6
Badoit (75cl)	9
Châteldon (75cl)	11

SODA SOFT DRINKS

Fanta Orange (33cl)	8
7'Up (33cl)	8
Sanbitter (10cl)	8
Coca-Cola (33cl)	9
Coca-Cola Zéro (33cl)	9
Fever Tree, Tonie Water (20cl)	9
Fever Tree, Ginger Beer (20cl)	9
Fever Tree, Ginger Ale (20cl)	9
RedBull (25cl)	9
Limonade Maison	12

JUS DE FRUITS FRAIS FRESH FRUIT JUICES (25CL)

Orange	11
Citron Jaune / Lemon	11
Pamplemousse / Grapefruit	11
Pomme / Apple	11

JUS DE FRUITS ALAIN MILLAT (33 CL)

Ananas / Pineapple	12
Carotte / Carrot	12
Pomme / Apple	12
Tomate rouge / Red tomato	12

NECTAR DE FRUITS ALAIN MILLAT (33CL)

Pêche Blanche / White Peach	12
Fraise Sengana / Sengana Strawberry	12
Framboise Mecker / Mecker Raspberry	12

WHISKIES ÉCOSSAIS

SCOTTISH WHISKIES (4CL)

ISLE OF SKYE

Talisker 10 ans	17
Talisker 18 ans	41

ISLE OF ISLAY

Laphroaig 10 ans	20
Lagavulin 16 ans	27

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker, Black Label	16
Chivas 12 ans	18
Johnnie Walker, Blue Label	60

HIGHLAND

Glenmorangie 10 ans	22
Dalmore Port Wood	35
Dalmore Cigar Malt	45
Dalmore King Alexander III	70

SPEYSIDE

Benromach 10 ans	20
Glenfiddich 12 ans	23
Maccalan 12 ans	26
Glenfiddich 18 ans	30

WHISKIES DU MONDE

WHISKIES OF THE WORLD (4CL)

Jameson	16	Hudson Baby Bourbon	20
Maker's Mark	18	Bulleit Rye	22
Nikka from the barrel	20	Jack Daniel's Single Barrel	22
Sazerac Rye	20	Blanton's Gold	30
Redbreast 12 ans	20		

BIÈRES BEERS (25CL)

Bière pression (25cl)/ <i>Draught beer</i>	9
Carlsberg (33cl)	11
Corona (35,5cl)	11

VODKA (4CL)

Grey Goose	20
Rosolowska	22
Le Philtre Organic	24

GIN (4CL)

Bombay Sapphire	16
Hendrick's	17
Generous Original	17
Tanqueray	17
Generous Organicl	19
Monkey 47	20
Plymouth Sloe	20
Bombay Sapphire 1 ^{er} Cru	22
Plymouth Navy Strength	24

TEQUILA & MEZCAL (4CL)

TÉQUILA

Ocho Anejo	21
Pisco, La Diablada	23
Don Fulano Reposado	27
Dobel Diamante Reposado Cristalino	34
José Cuervo reserva de la Familia	50

MEZCAL

1800 Silver	21
Del Maguey, Chichicapa	22
1800 Reposado	22

RHUM & CACHAÇA (4CL)

Cachaça Leblon	18
Yellow Snake Jamaican Amber	18
Pyrat, XO	22
Santa Teresa 1796, Salera Rum	24
Dictador, 20 ans	26
Ron Zacapa 23 ans	27
Ron Zacapa XO	40

LES ALCOOLS

THE SPIRITS

EAUX DE VIE

SPIRITS (4CL)

Grappa di Bassano, 2013, Capovilla	26
Calvados, Cristian Drouin, Hors d'âge	30
Calvados, Adrien Camut, 18 ans d'âge	32

COGNAC ET ARMAGNAC

(4CL)

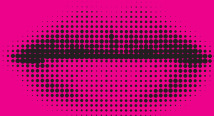
COGNAC		ARMAGNAC	
Hennessy VS	24	Janneau 5 ans	21
Martell VSOP	28	Sempé VSOP	23
Martell Cordon Bleu	65	Sempé 20 ans	25
Hennessy XO	65		

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

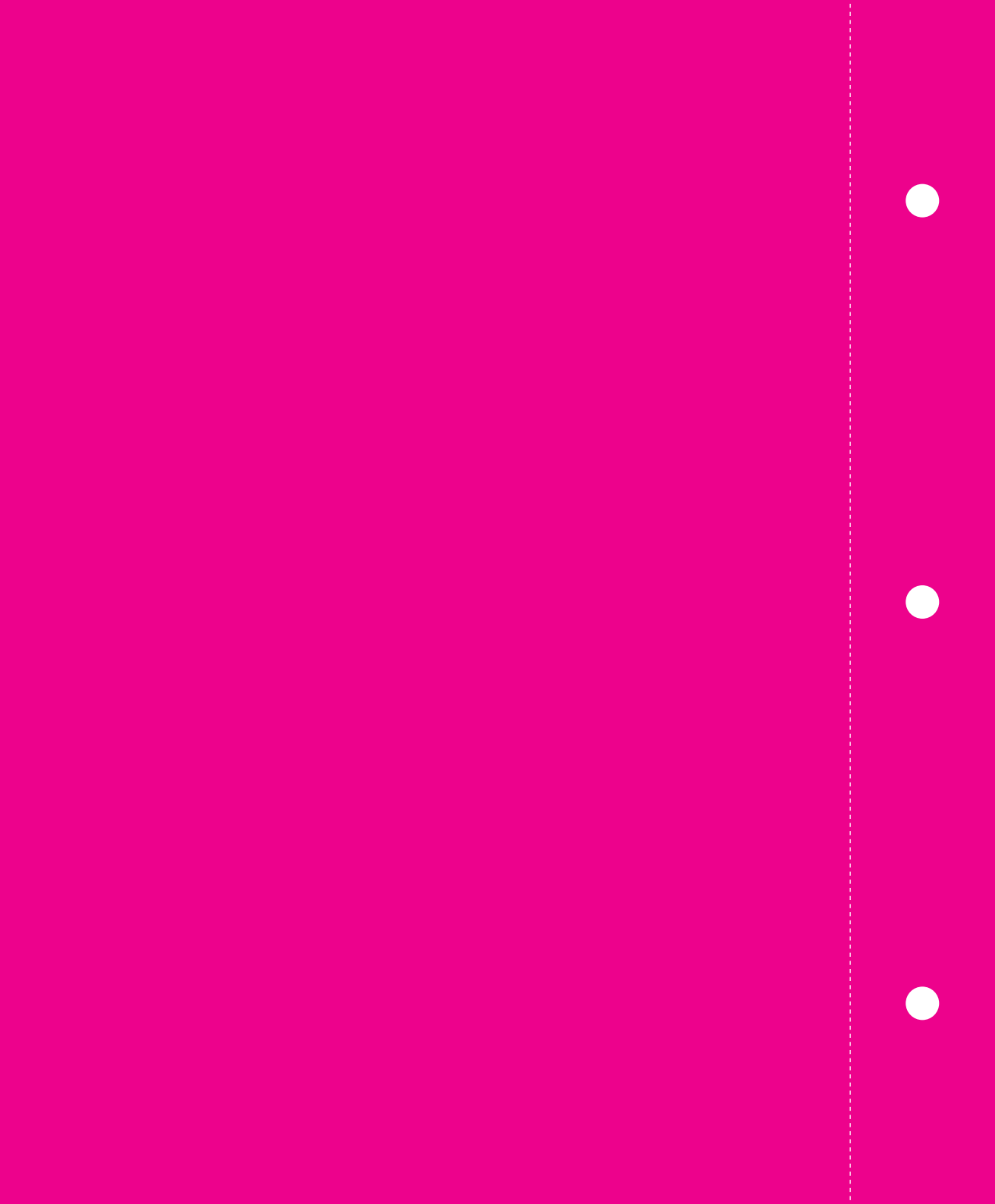
(4CL)

Limoncello	8	Get 31	16
Lillet	10	Amaretto	16
Pastis 51	12	Italicus	17
Campari	14	Chartreuse Jaune	17
Bailey's	14	Chartreuse Verte	17
Get 27	15		

Les Cocktails



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



SPRITACCHIO

22 cl - 23 €

Framboises, vermouth Ramazzotti Rosato,
sirop de pistache maison,
club soda Swiss Mountain Spring,
prosecco, pistaches grillées

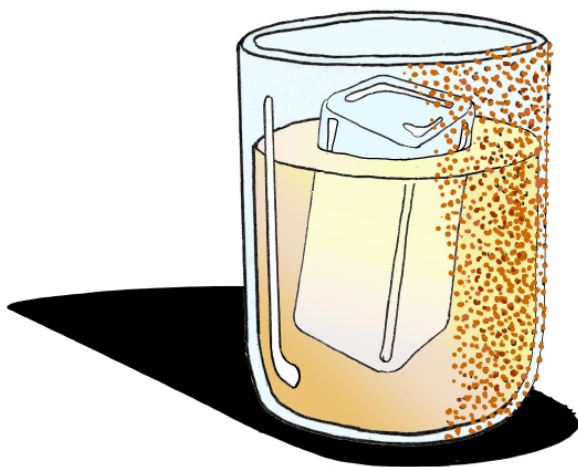


*Raspberries,
Ramazzotti Rosato vermouth,
homemade pistachio syrup,
Swiss Mountain Spring club soda,
prosecco, roasted pistachios*

B.B.Q MARGARITA

12 cl - 23 €

Téquila Dobel Diamante Reposado Cristalino,
liqueur d'ananas, agave, mezcal 400 Conejos,
collerette épicée



*Dobel Diamante Cristalino Reposado Tequila, pineapple liqueur,
agave, 400 Conejos mezcal, spiced rim*

TOMATINI

12 cl - 23 €

Vodka Le Philtre Organic, tomates cerises,
jus de citron, vinaigre balsamique blanc, poivre noir,
spray d'huile d'olive au basilique



*Le Philtre Organic Vodka,
cherry tomatoes, lemon juice,
white balsamic vinegar,
black pepper, basil olive oil spray*

CUCUMBER GIMLET

12 cl - 23 €

Generous Gin Organic, Ramazzotti Sambuca,
Chartreuse verte, sel, huile d'olive extra

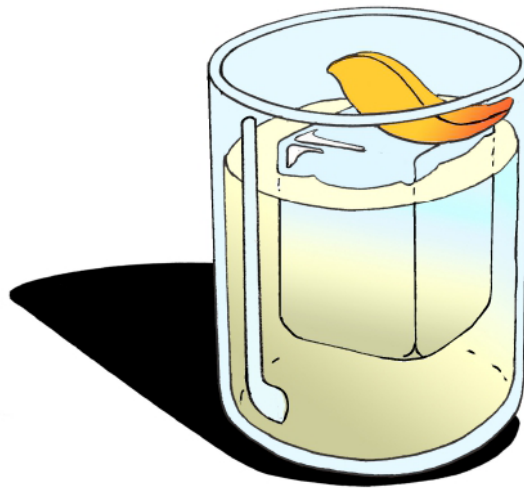


*Generous Gin Organic, Ramazzotti
Sambuca, Green Chartreuse, salt,
extra virgin olive oil*

MANGO CLARIFIED MARGARITA

16 cl - 23 €

Tequila Dobel Diamante Reposado Cristalino,
Savoir-Faire du Grand Café Fauchon



*Dobel Diamante Reposado Cristalino Tequila,
Savoir-Faire from Le Grand Café FAUCHON*

HAZELNUT MINT JULEP

16 cl - 23 €

Rhum Yellow Snake, liqueur de noisette Luxardo,
jus de citron vert, Swiss Mountain Spring ginger beer

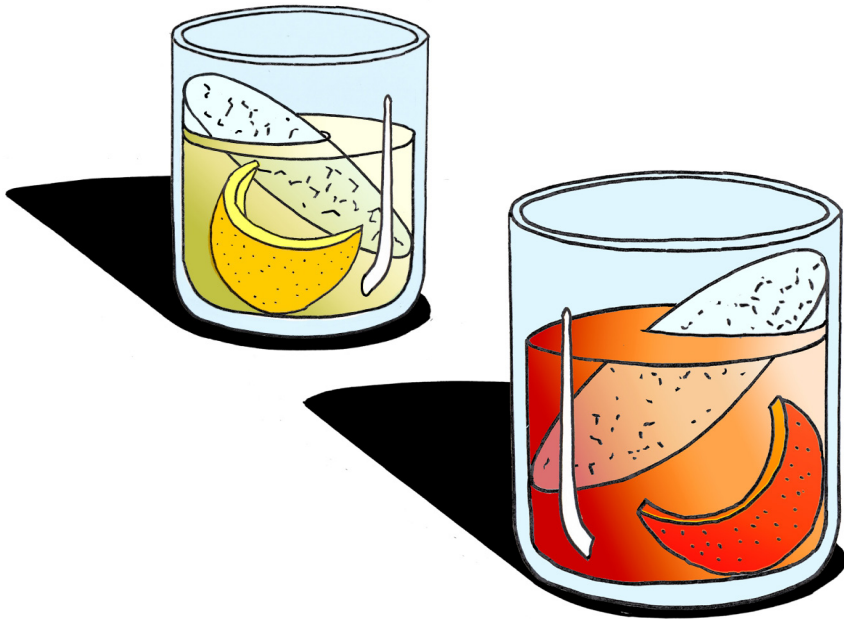


*Yellow Snake Rum,
Luxardo hazelnut liqueur, lime juice
Swiss Mountain Spring ginger beer*

ZEBRA NEGRONI DUO

12 cl - 23 €

Generous Gin Organic, vermouth La Quintinye rouge,
Luxardo bitter rosso, zest d'orange



*Generous Gin Organic, La Quintinye Rouge vermouth,
Luxardo Bitter Rosso, orange zest*

PALOMA BOHEMIA

18 cl - 23 €

Tequila 1800 Reposado,
jus de citron vert
Swiss Mountain Spring Salty
grapefruit soda,



*Tequila 1800 Reposado,
lime juice, Swiss Mountain Spring
Salty Grapefruit Soda*

BLUEBERRY MANHATTAN RYE

12 cl - 23 €

Whiskey Sazerac, verjus blanc, Carpano Antica Formula,
eau minérale, fève de tonka, mélange de fruits frais
de saison



*Sazerac Whiskey, white verjus,
Carpano Antica Formula,
mineral water, tonka bean,
seasonal fresh fruit mix*

MOCKTAIL

CECI N'EST PAS UN NEGRONI

18 cl - 16 €

Jus d'orange fraîchement pressé,
jus de pamplemousse fraîchement pressé,
zest d'orange



*Freshly squeezed
orange juice,
freshly squeezed
grapefruit juice, orange zest*

MOCKTAIL

ELDERFLOWER CORDIAL

18 cl - 16 €

Cordial à la fleur de sureau,
Swiss Mountain Spring club-soda,
rondelle de rhubarbe fraîche



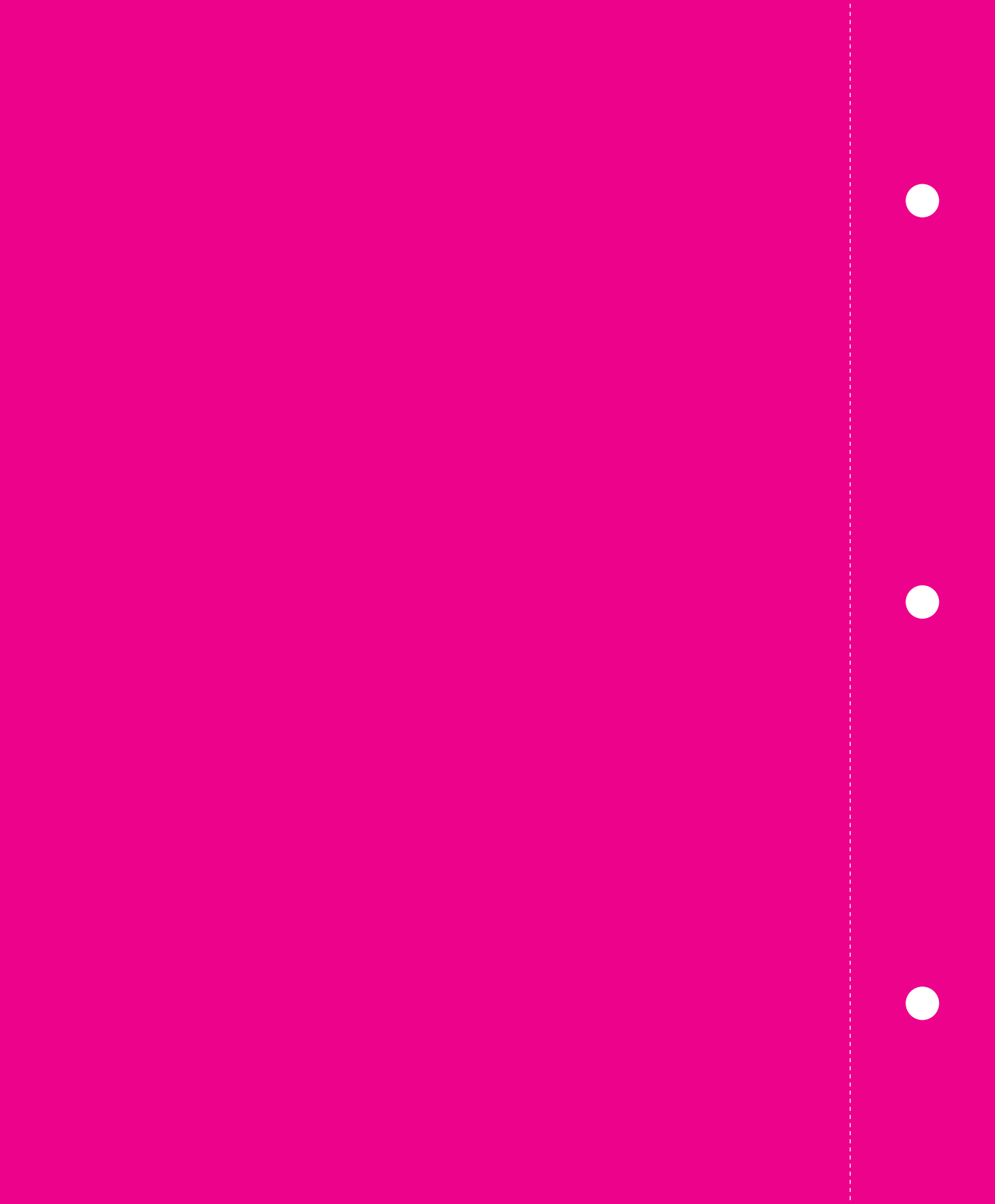
*Elderflower cordial,
Swiss Mountain Spring
club soda,
fresh rhubarb slice*



Le Smacking



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



À CHACUN SON ENVIE TO ONE'S LIKING

15H-19H / 3 PM TO 7 PM

Le Club Végétarien - Mayonnaise au curry, œuf dur, salade, avocat, courgette, tomate, concombre, pois gourmands, oignons rouges 22

The Vegetarian Club - Curry mayonnaise, hard-boiled egg, salad, avocado, zucchini, tomato, cucumber, gourmet peas, red onions 🌱 🥒 🥑 🥒 🥒

Le Club FAUCHON - Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde, œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise 24

The Fauchon Club Sandwich - Cereal bread, fennel compote, turkey ham, hard-boiled eggs, tomato confit, mesclun salad, mayonnaise 🌱 🥒 🥑 🥒 🥒

Le Croque de Monsieur Auguste - « Jambon Prince de Paris », fine sauce Béchamel au Comté affiné 12 mois 24

The Mr. Auguste Croque Monsieur - «Prince of Paris» ham, Béchamel sauce with Comté cheese aged 12 months 🌱 🥒 🥑

Le Croque Saumon - Saumon fumé Norvégien, fine sauce Béchamel au citron et à l'aneth 25

The Fauchon Croque Madame - Norwegian smoked salmon, fine Béchamel sauce with lemon and dill 🌱 🥒 🥑 🐟

Salade Auguste « façon César » - Salade sucrine, poulet grillé, œuf dur, bacon, tomates, copeaux de comté 22

Auguste Salad «Caesar style» - Sucrine salad, grilled chicken, hard-boiled egg, bacon, tomatoes, Comté cheese 🌱 🥒 🥑 🥒 🐟

Salade de jeunes pousses et copeaux de magret fumé, toast de chèvre chaud au miel d'acacia Fauchon 22

Young leaf salad with smoked duck breast shavings, warm goat cheese toast with Fauchon acacia honey 🥒 🥑 🥒 🥒

Les Croquettes de poulet du Morbihan - frites, sauce tartar et sucrine au vinaigre de Modène 8 ans FAUCHON 27

Morbihan chicken tenders, french fries, tartare sauce, and sucrose lettuce with 8-Year-Old Modena Vinegar FAUCHON



LES COMPOSITIONS GOURMANDES THE SHARING PLATE SELECTIONS

La Parisienne - Mini croques-monsieur, chiffonnade de jambon Prince de Paris, Brie de Meaux, pickles, crème à la moutarde à l'estragon FAUCHON 28

The Parisian - Mini Croques-Monsieur, delicate Prince de Paris ham chiffonnade, Brie de Meaux, pickles, tarragon mustard cream by FAUCHON



L'Atlantique - Saumon à la ficelle, œufs de saumon, tarama, crevettes croustillantes, blinis, crème d'Isigny, confiture de rose FAUCHON 38

The Atlantic - "A la ficelle" salmon, salmon roe red caviar, tarama, crispy shrimp, blinis, Isigny cream, FAUCHON rose petal jam



LES INCONTOURNABLES THE MUST-HAVES

Huîtres Spéciales N°2 Perle Blanche par 4 - 20 / par 6 - 30

Special Oysters N°2 Perle Blanche



Foie gras de canard de La Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison au Pineau des Charentes, confit de figues de Provence 30

Duck foie gras from Ferme Jean Sarthe, house-made mi-cuit with Pineau des Charentes, fig confit from Provence



Saumon fumé, confiture FAUCHON, crème d'Isigny 30

Smoked salmon à la ficelle, FAUCHON jam, Isigny fresh cream

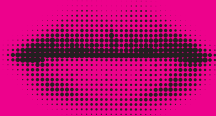


Caviar d'Osciette d'Aquitaine affine FAUCHON, 30g / 50g / 125g - 85 / 140 / 350

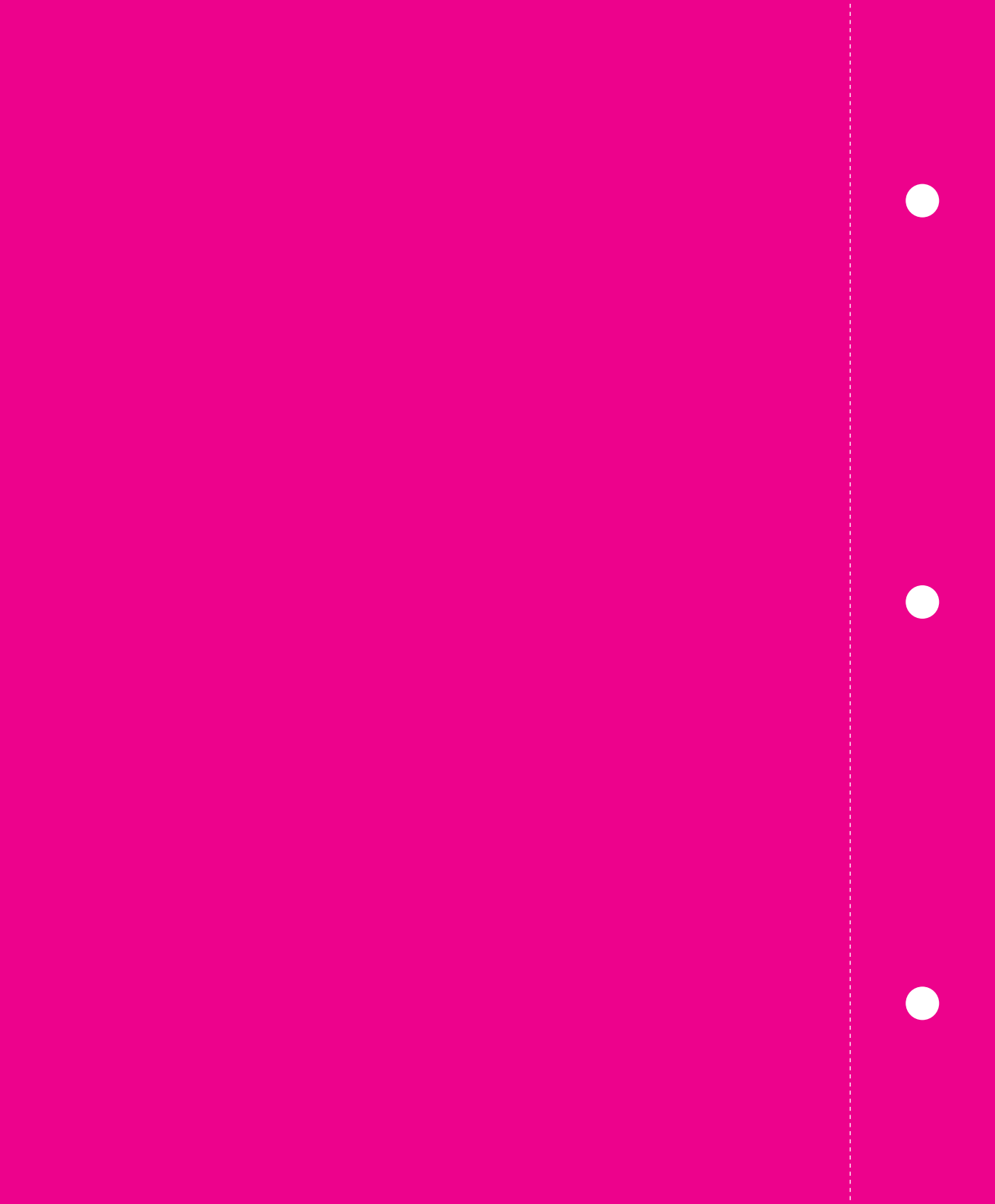
Caviar of Osciette of Aquitaine refined FAUCHON



Les Desserts



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



CÔTÉ PLAISIR SWEET SIDE

Entremet BISOU BISOU signature 15

**Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise
au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche**

*Soft dacquoise, crunchy almond base, strawberry confit with a hint
of Espelette pepper, vanilla ganache infused with fresh mint*



Entremet BISOU BISOU vanille 15

**La douce alliance de la noix de pécan et de la vanille
pour une création riche en douceur et en gourmandise**

The sweet alliance of pecan and vanilla for a creation rich in sweetness and indulgence



Sélection de pâtisseries FAUCHON

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

Selection of FAUCHON pastries by our Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

NOS GLACES ET SORBETS OUR ICE CREAMS & SORBETS

Glace / Ice cream

4€ / boule

Sorbet / Sorbet

4€ / boule

Chocolat Grand Cru / Grand Cru Chocolate

Pistache de Sicile / Sicilian Pistachio

Vanille de Madagascar / Madagascar Vanilla

Yaourt / Yogurt

Café Espresso / Espresso Coffee

Caramel / Caramel

Passion / Passion Fruit

Fraise / Strawberry

Lait de coco / Coconut Milk

Citron de Syracuse / Syracuse Lemon

Poire William / William Pear

Nappage / Topping

1€ / nappage

Crème chantilly
Whipped cream

Sauce caramel beurre salé
Salted butter caramel sauce

Coulis de fruits rouges
Red fruit coulis

Fruits rouges frais
Fresh red fruits

Allergènes / Allergens

