

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

15cl

BLANCS / WHITE

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier	15
AOC Saint-Joseph, 2024, Domaine Durand	17
AOC Sancerre, 2023, 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, 2021, 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

LIQUOREUX / SWEET WINE

AOC Sauternes, 2002, Château de Fargues, Lur-Saluces	29
--	----

SÉLECTION DE BOISSONS CHAUDES SELECTION OF HOT BEVERAGES

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 / Imperial Darjeeling	9
Morning	9
Mélange FAUCHON / FAUCHON Mix	9
Chai	9
Un Après-Midi à Paris / An Afternoon in Paris	9
Le Bonheur! / Happiness!	9
Shangrilla	9

THÉS VERTS

GREEN TEAS

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

INFUSIONS FAUCHON

FAUCHON HERBAL TEAS

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

THÉS GLACÉS

ICED TEAS (20CL)

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

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

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

THÉ GLACÉ FAUCHON / FAUCHON Iced Tea	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

SODAS 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

ISLE OF ISLAY

Laphroaig 10 ans 20

Lagavulin 16 ans 27

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker, Black Label 16

Chivas 12 ans 18

Chivas 18 ans 25

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

Buffalo Trace 17

Maker's Mark 18

Nikka from the Barrel 20

Sazerac Rye 20

Hudson Baby Bourbon 20

Bulleit Rye 22

Jack Daniel's Single Barrel 22

Redbreast 12 ans 30

Blanton's Gold 30

BIÈRES BEERS (25CL)

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

VODKA (4CL)

Vodka Stolichnaya	16
Grey Goose	20
Rosolowska	22
Le Philtre Organic	24

GIN (4CL)

Bombay Sapphire	16
Hendrick's	17
Generous Original	17
Tanqueray	17
Generous Organic	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	38
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)

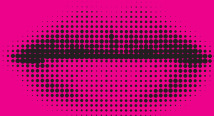
COGNAC		ARMAGNAC	
Hennessy VS	24	Janneau 5 ans	21
Martell VSOP	28	Sempé VSOP	23
Martell Cordon Bleu	65	Sempé 20 ans	25
Hennessy XO	65	Janneau 18 ans	32

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

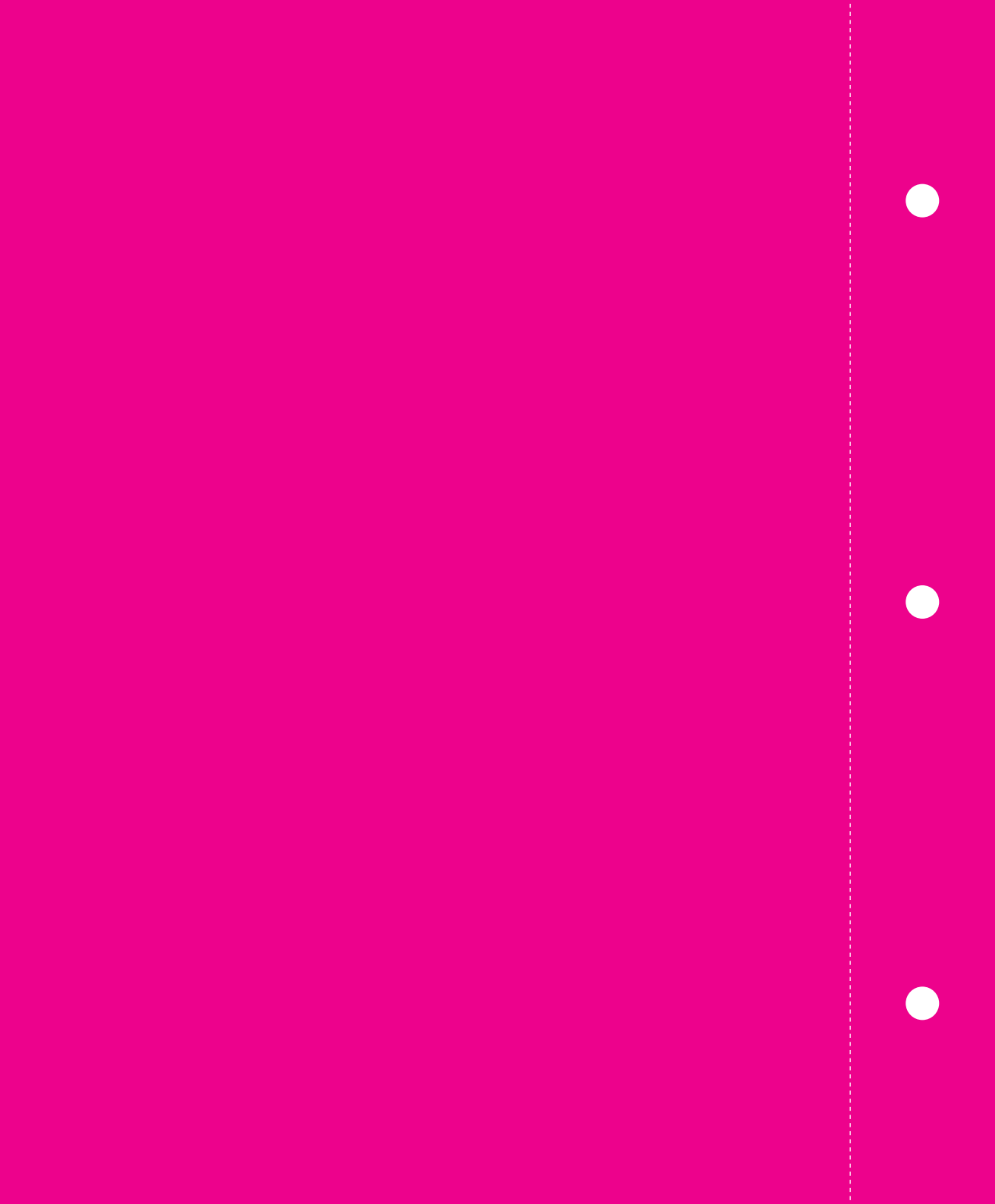
(4CL)

Lillet	10	Get 31	16
Limoncello	12	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



COCKTAIL MADAME

18,5 cl - 23 €

Vodka à la framboise Stolichnaya, fruit de la passion frais,
sirop de grenadine fait Maison, Champagne Rosé FAUCHON

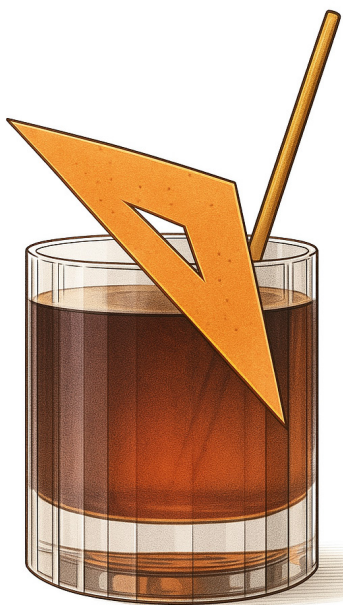


*Stolichnaya raspberry vodka, fresh passion fruit, Homemade grenadine syrup,
FAUCHON Rosé Champagne*

COCKTAIL MONSIEUR

9 cl - 23 €

Whisky Buffalo Trace, Granité de cerise, Punt e Mes,
liqueur de cerise Marie Brizard, Grande Absente FAUCHON



*Buffalo Trace whiskey, cherry granita,
Punt e Mes, Marie Brizard cherry brandy,
Grande Absente*

CECI EST BIEN UNE MADELEINE

14 cl - 23 €

**Vodka Stolichnaya, liqueur d'Amaretto Marie Brizard, jus
d'ananas, Madeleine FAUCHON**



*Stolichnaya vodka, Marie Brizard
Amaretto liqueur, fresh pineapple
juice, Madeleine by FAUCHON*

MOKA MARTINI ET SES MACARONS

12 cl - 23 €

Vodka Stolichnaya, liqueur de café Marie Brizard, espresso,
macaron au café FAUCHON



*Stolichnaya vodka, Marie Brizard coffee liqueur,
espresso, macaron café by FAUCHON*

NOTRE GIN & TONIC

19 cl - 23 €

Generous Gin, liqueur de cerise Marie Brizard, liqueur de pamplemousse rose Marie Brizard, Cocchi Rosa, liqueur maraschino, jus de citron vert, tonic Swiss Mountain, glaçon infusé fraise-chili



Generous gin, Marie Brizard cherry brandy liqueur, Marie Brizard pink grapefruit liqueur, Cocchi Rosa, maraschino liqueur, chilled fresh lime juice, Swiss Mountain tonic, strawberry chile-infused ice

CARAMEL APPLE SOUR ET SON COOKIE

12 cl - 23 €

Brandy de pomme vieilli, caramel de grenade, jus de citron,
glaçon infusé à l'hibiscus, gousse de vanille, cookie
caramel FAUCHON



*Aged apple brandy, pomegranate caramel,
lemon juice, hibiscus-infused ice cube,
vanilla bean, cookie caramel by FAUCHON*

CHOCOLAT COQUIN

9 cl - 23 €

Rhum ambré Yellow Snake, vermouth doux,
liqueur de cacao Marie Brizard, Sherry Fino Tio Pépé



*Yellow Snake amber rum, sweet vermouth,
Marie Brizard dark cocoa liqueur, Tio Pépé Sherry Fino,*

BLOODY-MERRY CHRISTMAS

BY FAUCHON

21 cl - 23 €

Vodka Stolichnaya, tomates San Marzano,
gelée de fruits rouges, canneberges, sauce Worcestershire,
jus de citron frais, Sambal, raifort préparé, sel de céleri



*Stolichnaya vodka, San Marzano tomatoes,
red fruit jelly, cranberries, Worcestershire
sauce, fresh lemon juice, sambal, prepared
horseradish, celery salt*

COCKTAIL POUR LA PARISIENNE

21 cl - 23 €

Tequila 1800 infusée à la coriandre, liqueur triple sec Marie Brizard, jus de citron vert frais, sirop d'agave, mezcal 400 Conejos, bière blonde, mélange d'épices



*Cilantro infused 1800 Tequila silver,
Marie Brizard triple sec liqueur, fresh
lime juice, agave syrup, 400 Conejos
mezcal, blond beer, spice mix,*

CIDER MARGARITA

10 cl - 23 €

Tequila Dobel Diamante Reposado Cristalino, cidre épicé, jus de citron frais, gousse de vanille, glaçon infusé aux canneberges



*Dobel Diamante Reposado Cristalino Tequila, spiced cider,
fresh lemon juice, vanilla bean, infused cranberry ice*

SPRITZ AUX BOUTONS DE ROSE

27 cl - 23 €

Vin rosé de Provence infusé aux Boutons de Rose FAUCHON,
jus de pamplemousse pressé,
Prosecco, limonade, cerise maraschino



*Rosebuds by FAUCHON infused rosé wine
from Provence, squeezed grapefruit juice,
Prosecco sparkling white wine, lemonade,
maraschino cherry*

CHRISTMAS VELVET

15 cl - 23 €

Maker's Mark, liqueur de noisette, jus de cranberry, crème fraîche
liquide, sirop d'érable, jus de citron vert



*Maker's Mark, hazelnut liqueur,
cranberry juice, liquid cream,
maple syrup, lime juice*

MOCKTAIL

MULE OF SHAME

15 cl - 16 €

Feuilles de menthe fraîches, jus de citron vert frais, purée de framboise, ginger beer Swiss Mountain



*Fresh mint leaves, fresh lime juice,
raspberry purée, Swiss Mountain
ginger beer,*

MOCKTAIL

MOJIT'EAU

16 cl - 16 €

Citron vert frais, sirop de sucre de canne demerara, feuilles de menthe fraîches, concombre, soda water Swiss Mountain

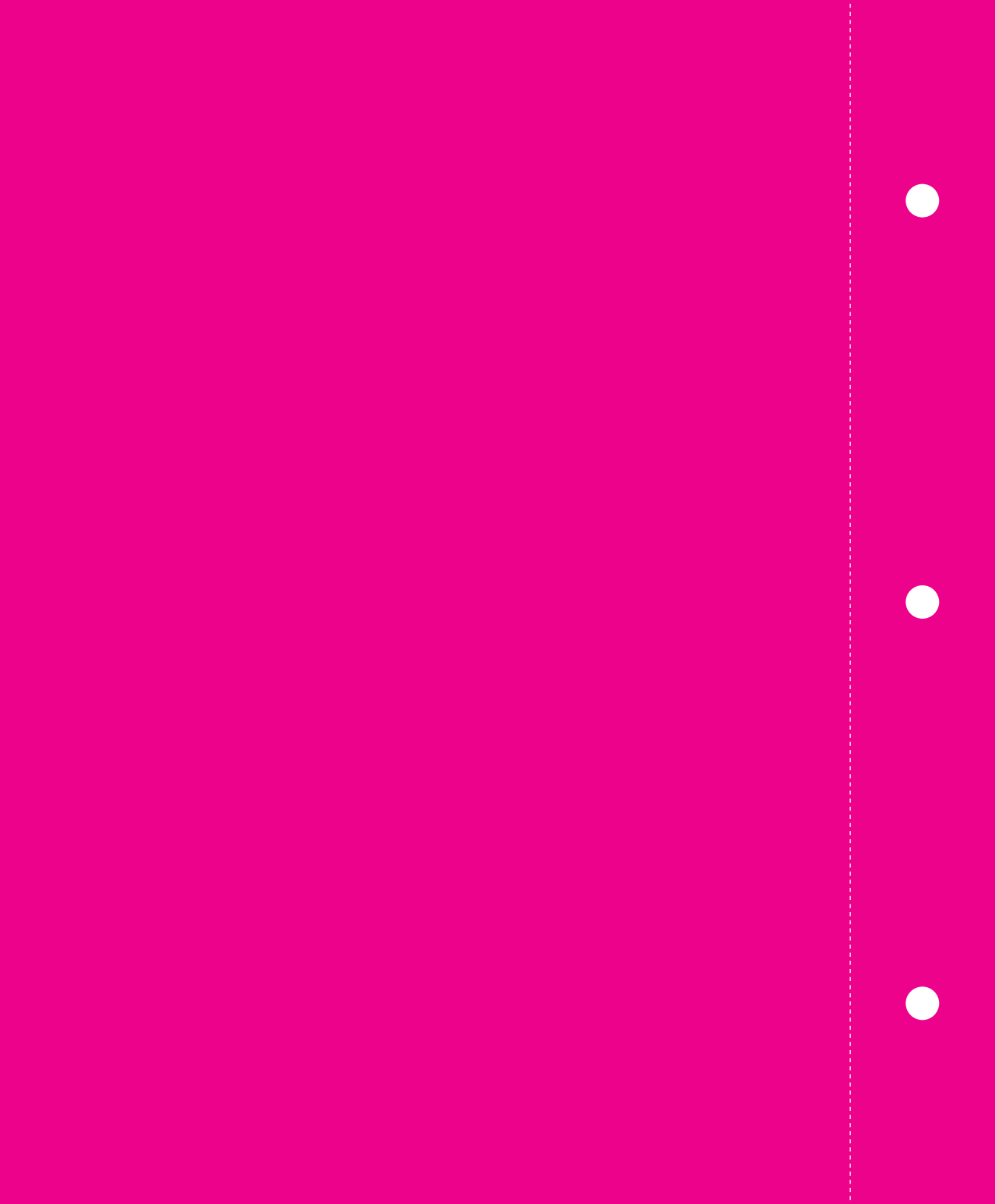


*Fresh lime, demerara syrup,
fresh mint leaves, cucumber,
Swiss Mountain Spring soda water,*

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 tartare 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



La Festive - Huîtres Spéciales N°2 Perle Blanche marinées au yuzu ponzu accompagnées d'un confit de clémentine de Corse, saumon fumé à la ficelle, confiture FAUCHON, crème d'Isigny, foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison au Pineau des Charentes, confiture de figes de Provence FAUCHON 48

The Festive - Special Oysters N°2 Perle Blanche marinated with yuzu ponzu and served with Corsican clementine confit, "à la ficelle" smoked salmon, FAUCHON jam, Isigny cream, duck foie gras from Ferme Jean Sarthe, homemade semi-cooked with Pineau des Charentes, FAUCHON Provence fig 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 figes 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

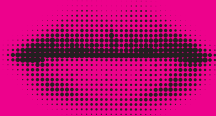


Caviar d'Oscière d'Aquitaine affine FAUCHON, 30g / 50g / 125g - 85 / 140 / 350

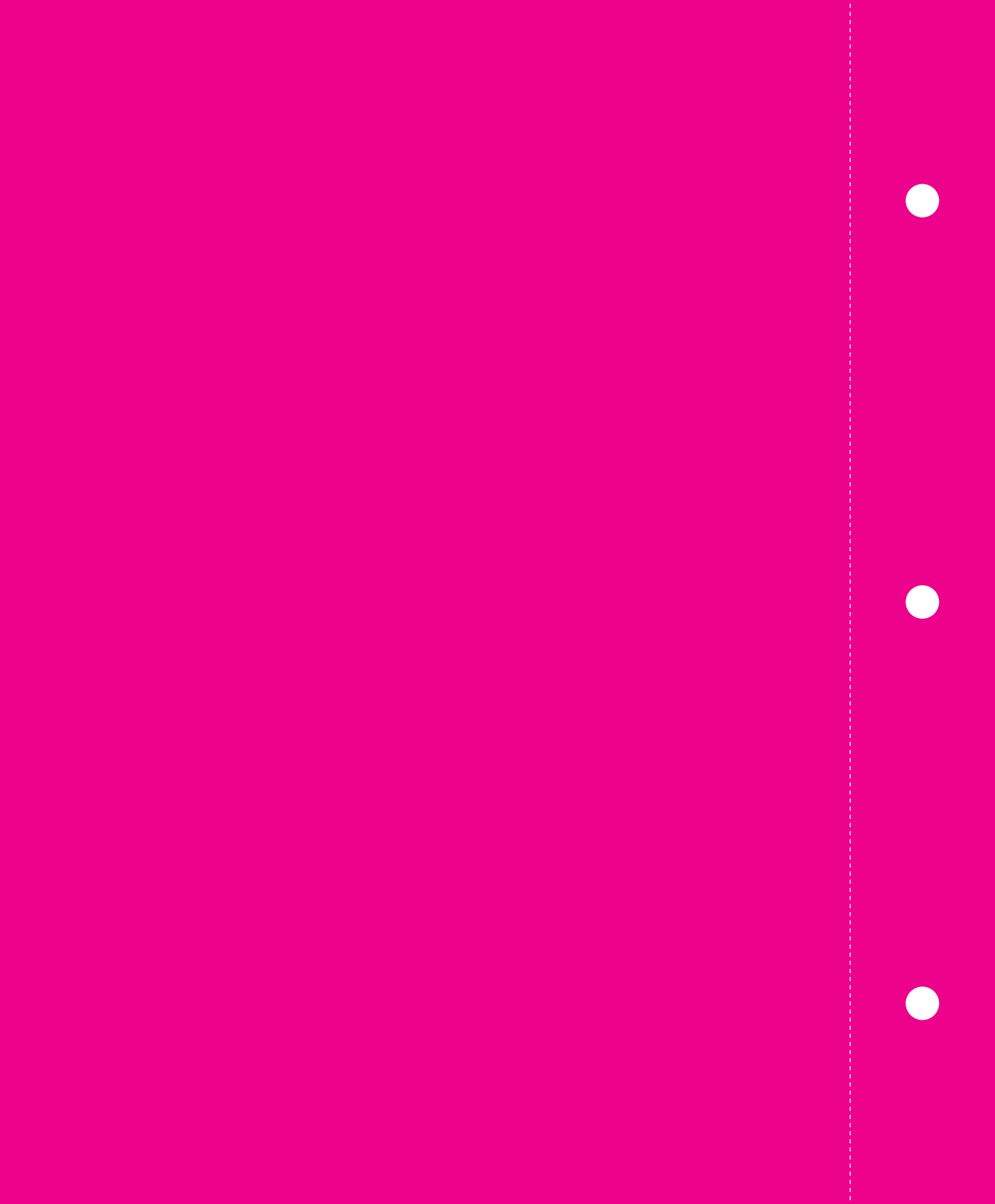
Caviar of Oscière of Aquitaine refined FAUCHON



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

