

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,
confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny   
INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 9€ | AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€






Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvages, beurre d'ail noir
crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON, brioche toastée       
THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 9€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 18€

Parcs Normands – 4 Huîtres Spéciales n°2 Perle Blanche, pain de seigle,
beurre, vinaigre à l'échalote   
CEYLAN B.O.P TEA - 9€ | AOC Champagne Laurent Perrier, Blanc de Blancs - 36€

PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Bassins de Gravelines – Filet de Daurade grillé, bouillon de shiitake
et pickles de betterave chioggia au Thé Vert Citron Gingembre FAUCHON        
THÉ VERT CITRON GINGEMBRE - 9€ | 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, sucrose et frites fraîches       
THÉ CHAI TEA - 9€ | 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



A la carte

Déjeuner

ENTRÉES

Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvages, beurre d'ail noir,

crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON, brioche toastée - 26€ 

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 9€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 18€

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 - 9€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

Écosse – Saumon fumé à la ficelle, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny - 30€ 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 9€ | 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 - 9€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€

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

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9€ | AOC Champagne Laurent Perrier, Blanc de Blancs - 36€

PLATS

Bassins de Gravelines – Filet de Daurade grillé, bouillon de shiitake

et pickles de betterave chioggia au **Thé Vert Citron Gingembre FAUCHON** - 39€ 

THÉ VERT CITRON GINGEMBRE - 9€ | 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, sucrose et frites fraîches - 36€ 

THÉ CHAI TEA - 9€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

Pâturages de l'Aveyron – Épaule d'agneau confite, navet boule d'or de la Ferme d'Arnaud au miso,

réduction de grenade et jus corsé au **confit d'oignon FAUCHON** - 41€ 

THÉ LE MORNING - 9€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 29€

 **Moulins de Seine-et-Marne – Fricassée de gnocchetti « Les Briardines »** à la crème de potimarron bio,

truffe noire melanosporum et fromage frais à l'**huile d'olive maturée de Provence FAUCHON** - 39€ 

THÉ LE MORNING - 9€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

Le Semainier du jour - 39€

DESSERTS

Sélection de pâtisseries FAUCHON

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

Vergers de Garonne – Pavlova aux effluves de thé Earl Grey FAUCHON, kiwi Label Rouge du Tarn, glace au yaourt - 16€

THÉ EARL GREY - 9€ | Champagne Fauchon Brut - 21€



La Charente – Baba au Pineau des Charentes, **confiture d'orange amère FAUCHON**, sorbet mandarine et crème montée vanillée - 17€

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS - 9€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2014, Château Boucassé « Brumaire » - 14€ 



Le Semainier

Le Semainier

LUNDI

Echine de Cochon des Monts Lagast grillée, champignons Farcis
à la **crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON** - 39€

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



MARDI

Filet de bar grillé au **Mélange 5 baies FAUCHON**,
coquillages en marinière et artichaut barigoule - 39€

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 8€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€



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 Crozès-Hermitage, 2021, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 22€



JEUDI

Vol-au-vent de veau et ris de veau,
purée de pomme de terre au **Confit d'oignon FAUCHON** - 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 Cabillaud comme un Aïoli
à l'**Huile d'olive maturées de Provence FAUCHON** - 39€

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



Servi uniquement au déjeuner

Le Menu Diner Découverte

Menu en 3 séquences - 70€

ENTRÉE

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Écosse – Saumon fumé à la ficelle,
confit de mangue au Poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny 

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 9€ / AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand - 17€

Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvages, beurre d'ail noir
crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON, brioche toastée 

THÉ DEEJARLING IMPERIAL 6 9€ / AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 18€

PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Bassins de Gravelines – Filet de Daurade grillé, bouillon de shiitake
et pickles de betterave chioggia au Thé Vert Citron Gingembre FAUCHON 

THÉ VERT CITRON GINGEMBRE - 9€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€

Pâturages de l'Aveyron – Épaule d'agneau confite, navet boule d'or de la Ferme d'Arnaud au miso,
réduction de grenade et jus corsé au confit d'oignon FAUCHON 

THÉ LE MORNING - 9€ / AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 29€

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 - 90€

ENTRÉE

Région Sud-Ouest – Raviole d'artichaut, foie gras et magret fumé de la Ferme Jean Sarthe,
jus de volaille au **confit d'oignon FAUCHON**, émulsion Barigoule

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9€ / AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€



PLAT DE LA MER

Baie de Seine – Noix de Saint-Jacques normandes rôties, endives de pleine terre braisées au **Champagne Rosé FAUCHON**,
confit d'agrumes corses et jus des barbes

THÉ SHANGRILLA - 9€ / Champagne Rosé FAUCHON - 25€



PLAT DE LA TERRE

Pâturages de l'Aveyron – Épaule d'agneau confite, navet boule d'or de la Ferme d'Arnaud au miso,
réduction de grenade et jus corsé au **confit d'oignon FAUCHON**

THÉ LE MORNING - 9€ / AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 29€



DESSERT

Vergers de Garonne – Pavlova aux effluves de thé Earl Grey FAUCHON, kiwi Label Rouge du Tarn, glace au yaourt

THÉ EARL GREY - 9€ / Champagne Fauchon Brut - 21€



Allergènes



Le Menu Diner Signature

Menu en 6 séquences - 110€


ENTRÉES

Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvages, beurre d'ail noir

crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON, brioche toastée 

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 9€ | AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 18€

Région Sud-Ouest – Raviole d'artichaut, foie gras et magret fumé de la Ferme Jean Sarthe,

jus de volaille au confit d'oignon FAUCHON, émulsion Barigoule 

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9€ | AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€

PLATS

Baie de Seine – Noix de Saint-Jacques normandes rôties, endives de pleine terre braisées au Champagne Rosé FAUCHON,

confit d'agrumes corses et jus des barbes 

THÉ SHANGRILLA - 9€ | Champagne Rosé FAUCHON - 25€

Bassins de Gravelines – Filet de Daurade grillé, bouillon de shiitake

et pickles de betterave chioggia au Thé Vert Citron Gingembre FAUCHON 

THÉ VERT CITRON GINGEMBRE - 9€ | AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€

Normandes – Filet de bœuf normand façon Rossini, pommes grenailles et sauce au poivre de Malabar FAUCHON,

foie gras de la Ferme Jean Sarthe 

THÉ LE FIVE OCLOCK - 9€ | AOC Crozes-Hermitage, 2021, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Aîné - 22€

DESSERT

La Charente – Baba au Pineau des Charentes, confiture d'orange amère FAUCHON,

sorbet mandarine et crème montée vanillée 

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS - 9€ | AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2014, Château Boucassé « Brumaire » - 14€

Allergènes



A la carte

Dîner

ENTRÉES

Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvage, beurre d'ail noir

crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON, brioche toastée - 26€

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 9€ / AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet - 18€



Région Sud-Ouest – Raviole d'artichaut, foie gras et magret fumé de la Ferme

jus de volaille au confit d'oignon FAUCHON, émulsion Barigoule - 30€

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9€ / AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€



Écosse – Saumon fumé à la ficelle, confit de mangue au Poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny - 30€

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 9€ / 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 - 9€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€



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



PLATS

Bassins de Gravelines – Filet de Daurade grillé, bouillon de shiitake

et pickles de betterave chioggia au **Thé Vert Citron Gingembre FAUCHON** - 39€

THÉ VERT CITRON GINGEMBRE - 9€ / AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils - 15€



Pâturages de l'Aveyron – Épaule d'agneau confite, navet boule d'or de la Ferme d'Arnaud au miso,

réduction de grenade et jus corsé au **confit d'oignon FAUCHON** - 41€

THÉ LE MORNING - 9€ / AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 29€



Baie de Seine – Noix de Saint-Jacques normandes rôties, endives de pleine terre braisées au **Champagne Rosé FAUCHON**,

confit d'agrumes corses et jus des barbes - 44€

THÉ SHANGRILLA - 9€ / Champagne Rosé FAUCHON - 25€



Normandes – Filet de bœuf normand façon Rossini, pommes grenailles et sauce au **poivre de Malabar FAUCHON**,

foie gras de la Ferme Jean Sarthe - 54€

THÉ LE FIVE OCLOCK - 9€ / AOC Crozes-Hermitage, 2021, Domaine de Thalabert, Domaine Paul Jaboulet Ainé - 22€



 **Moulins de Seine-et-Marne – Fricassée de gnocchetti « Les Briardines »** à la crème de potimarron bio,

truffe noire melanosporum et fromage frais à l'huile d'olive maturée de Provence FAUCHON - 39€

THÉ LE MORNING - 9€ / AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier - 29€



DESSERTS

Sélection de pâtisseries FAUCHON

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

La Charente – Baba au Pineau des Charentes, **confiture d'orange amère FAUCHON**, sorbet mandarine et crème montée vanillée - 17€

THÉ UN APRÈS-MIDI À PARIS - 9€ / AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2014, Château Boucassé « Brumaire » - 14€



Vergers de Garonne – Pavlova aux effluves de thé Earl Grey FAUCHON, kiwi Label Rouge du Tarn, glace au yaourt - 16€

THÉ EARL GREY - 9€ / Champagne Fauchon Brut - 21€



Accord Mets-Vins

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

MENU DÉCOUVERTE

Accord en 3 temps (15cl)

AOC Saint Joseph, 2024, Domaine Durand

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

Champagne Rosé FAUCHON

A partir de 50€ par personne

MENU DÉGUSTATION

Accord en 4 temps (12 cl)

AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier

Champagne Rosé FAUCHON

AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet

Champagne Brut FAUCHON

80€ par personne

MENU SIGNATURE

Accord en 6 temps (12cl)

AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet

AOC Meursault, 2022, Domaine Patrick Javillier

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier et Fils

Champagne Rosé FAUCHON

AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet

AOC Pacherenc-Du-Vic-Bilh, 2014, Château Boucassé « Brumaire »

105€ par personne