

**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, sucrine et frites fraîches      

THÉ CHAÏ 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

 Gluten  Lait  Sulfites  Œufs  Poissons  Céleri  Mollusque  Fruits à coque  Soja  Crustacés  Moutarde  Sésame  Arachides  Lupin

# 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 Osciètre 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, sucrine et frites fraîches - 36€**   
THÉ CHAÏ TEA - 9€ | AOC Pessac-Leognan, 2019, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, Chateau Larrivet Haut Brion - 19€

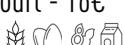
**Pâturages de l'Aveyron – Épaule d'agneau confite, navet boule d'or de la Ferme d'Arnaud au miso, réduction de grenade et jus corsé au confit d'oignon FAUCHON - 41€**   
THÉ LE MORNING - 9€ | AOC Saint-Estèphe, 2020, Château Haut Marbuzet - 29€

**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 marinère 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 Ainé - 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 Bovier - 17€



## DIMANCHE

**Dos de Cabillaud comme un Aioli**

**à l'Huile d'olive maturées de Provence FAUCHON - 39€**

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



# 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 Sichuan 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 corsés 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

Gluten Lait Sulfites Œufs Poissons Céleri Mollusque Fruits à coque Soja Crustacés Moutarde Sésame Arachides Lupin

# 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 corsés 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 Ainé - 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

Gluten Lait Sulfites Œufs Poissons Céleri Mollusque Fruits à coque Soja Crustacés Moutarde Sésame Arachides Lupin

# A la carte

## Diner

### ENTRÉES

**Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvage, beurre d'aïl 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 de la Garenne** 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 corsés 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

Réglez 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*