

**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



**Terres de Gascogne – Asperges blanches des Landes rôties,**  
voiles de magret fumé, confiture de mirabelle de Lorraine FAUCHON, sarrasin soufflé et sauce hollandaise  
(disponible en version végétarienne 🌿)

THÉ EARL GREY - 9



**Parcs d'Oléron – 4 Huîtres Fines de Claire n°2,**  
pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 9



## PLAT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Contreforts Alps – Filet d'Omble Chevalier maison Murgat,**  
broccoletti grillés, beurre blanc à l'infusion menthe poivrée FAUCHON

INFUSION MENTHE POIVRÉE - 9



**Etable Limousine – Tartare de bœuf au couteau,** assaisonnement à la moutarde de Dijon FAUCHON  
et Pineau des Charentes, purée de câpres, sucrose et frites fraîches

THÉ CHAÏ TEA - 9



**Le Plat du Jour**

## DESSERT

A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Sélection de pâtisseries FAUCHON**

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

*Eclair au chocolat, Flan Vanille, Mille-Feuilles praliné noisette*



# A la carte au Déjeuner

## ENTRÉES

**Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvage**, beurre d'ail noir, crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON, brioche toastée - 25

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 9



**Salade Auguste « façon César »** - Salade sucrine, poulet du Morbihan croustillant, œuf dur, poitrine fumée, tomates, copeaux de comté 24 mois - 28

THÉ MORNING - 9



**Région du Sud-Ouest – Foie gras de canard de la ferme Jean Sarthe**, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, confiture de rhubarbe Hauts de France FAUCHON - 30

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



**Écosse – Saumon fumé à la ficelle**, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny - 28

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 9



**Parcs d'Oléron – 4/6 Huîtres Fines de Claire n°2**, pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote - 18 / 25

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 9



**Terre de Gascogne – Asperges blanches des Landes**, voiles de magret fumé, confiture de mirabelle de Lorraine FAUCHON, sarrasin soufflé et sauce hollandaise (disponible en version végétarienne 🌱) - 25

THÉ EARL GREY - 9



**Caviar Oscietre FAUCHON d'Aquitaine** - 30gr/50gr/125gr - 85/140/350

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



## PLATS

**Le Plat du Jour** - 34

**Bassins de Gravelines – Filet de bar grillé**, asperges vertes du Vaucluse et premières fraises de Provence assaisonnées au mélange 5 baies FAUCHON - 42

THÉ LE BONHEUR - 9



**Plateau du Gâtinais – Filet de poulet fermier Label rouge**, morilles, mousseline de pomme de terre aux herbes - 39

THÉ LE FIVE O'CLOCK - 9



**Etable Limousine – Tartare de bœuf au couteau**, assaisonnement à la moutarde de Dijon FAUCHON et Pineau des Charentes purée de câpres, sucrine et frites fraîches maison - 34

THÉ CHAI TEA - 9



**Contreforts Alpains – Filet d'Omble chevalier maison Murgat**, brocoletti grillés, beurre blanc à l'infusion menthe poivrée FAUCHON - 36

INFUSION MENTHE POIVRÉE - 9



**Moulins de Seine-et-Marne – Fricassée de gnochetti « Les Briardines »** à la crème de morilles, asperges vertes du Vaucluse et Ail des Ours des Vosges - 39

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 9



**Campagne Mancelle – Burger de bœuf « Rouge des prés »**, compotée d'oignon FAUCHON, morbier, poitrine fumée mesclun et frites fraîches maison (disponible sans porc) - 35

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



# Le Menu Diner Découverte

Menu en 3 séquences - 70

Service de 19h00 à 22h00

## ENTRÉE

À 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



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

crème artichaut et fromage frais FAUCHON, jus corsé et brioche toastée

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 9



## PLAT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Contreforts Alps – Filet d'omble chevalier maison Murgat,**

broccoletti grillés et petit pois de Provence, beurre blanc à l'infusion menthe poivrée FAUCHON

INFUSION MENTHE POIVRÉE - 9



**Plateau du Gâtinais – Filet de poulet fermier Label rouge,**

morilles, mousseline de pomme de terre aux herbes

THÉ LE FIVE O'CLOCK - 9



## DESSERT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Sélection de pâtisserie FAUCHON**

par le **Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France**



# Le Menu Diner Signature du Chef

Menu en 5 séquences - 100

Service de 19h30 à 21h00

Ce menu vous invite à découvrir les inspirations du moment de notre Chef Baptiste Limouzin, au fil des saisons et des produits de notre région.

## ENTRÉES

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

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



**Terre de Gascogne – Asperges blanches des Landes,**  
voiles de magret fumé, **confiture de mirabelle de Lorraine FAUCHON**, sarrasin soufflé et sauce hollandaise  
(disponible en version végétarienne )

THÉ EARL GREY - 9



## PLAT DE LA MER

**Contreforts Alps – Filet d'omble chevalier maison Murgat,**  
brocoletti grillés et petit pois de Provence, beurre blanc à l'**infusion menthe poivrée FAUCHON**

INFUSION MENTHE POIVRÉE - 9



## PLAT DE LA TERRE

**Plateau du Gâtinais – Filet de poulet fermier Label rouge,**  
morilles, mousseline de pomme de terre aux herbes

THÉ LE FIVE O'CLOCK - 9



## DESSERT

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

THÉ SHANGRILLA - 9



# A la carte au Diner

## ENTRÉES

**Cueillette du Languedoc – Escargots Petits Gris sauvage**, beurre d'ail noir, crème d'artichaut et fromage frais FAUCHON, brioche toastée - 25

THÉ DEEJARLING IMPERIAL - 9



**Salade Auguste « façon César »** – Salade sucrine, poulet du Morbihan croustillant, œuf dur, poitrine fumée, tomates, copeaux de comté 24 mois - 28

THÉ MORNING - 9



**Région du Sud-Ouest – Foie gras de canard de la ferme Jean Sarthe**, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, confiture de rhubarbe des Hauts de France FAUCHON - 30

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



**Écosse – Saumon fumé à la ficelle**, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny - 28

INFUSION MARCHAND DE RÊVE - 9



**Parcs d'Oléron – 4/6 Huîtres Fines de Claire n°2**, pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote - 18 / 25

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 9



**Terres de Gascogne – Asperges blanches des Landes rôties**, voiles de magret fumé, confiture de mirabelle de Lorraine FAUCHON, sarrasin soufflé et sauce hollandaise (disponible en version végétarienne 🌿) - 25

THÉ EARL GREY - 9



**Caviar Oscietre FAUCHON d'Aquitaine** - 30gr/50gr/125gr - 85/140/350

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



## PLATS

**Bassin de Gravelines – Filet de bar grillé**, asperges vertes du Vaucluse et premières fraises de Provence assaisonnées au mélange 5 baies FAUCHON - 42

THÉ LE BONHEUR - 9



**Plateau du Gâtinais – Filet de poulet fermier Label rouge**, morilles, mousseline de pomme de terre aux herbes - 39

THÉ LE FIVE O'CLOCK - 9



**Etable Limousine – Tartare de bœuf au couteau**, assaisonnement à la moutarde de Dijon FAUCHON et Pineau des Charentes, purée de câpres, sucrine et frites fraîches maison - 34

THÉ CHAI TEA - 9



**Contreforts Alpains – Filet d'Omble chevalier maison Murgat**, brocoletti grillés, beurre blanc à l'infusion menthe poivrée FAUCHON - 36

INFUSION MENTHE POIVRÉE - 9



🌿 **Moulins de Seine-et-Marne – Fricassée de gnocchetti « Les Briardines »** à la crème de morilles, asperges vertes du Vaucluse et Ail des Ours des Vosges - 39

THÉ JASMIN CHUNG HAO - 9



**Campagne Mancelle – Burger de bœuf « Rouge des prés »**, compotée d'oignon FAUCHON, morbier, poitrine fumée mesclun et frites fraîches maison (disponible sans porc) - 35

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



# Carte des desserts

## FROMAGES

**Tour de France – Sélection de nos fromages**  
du moment et gelée au **Champagne FAUCHON** - 17

*THÉ ASSAM G.B.O.P - 9*



## LE DESSERT DU CHEF BAPTISTE LIMOUZIN

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

*THÉ SHANGRILLA - 9*



## LA SÉLECTION DE PÂTISSERIES FAUCHON

PAR LE CHEF ARNAUD LARHER, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Le **BISOU BISOU** signature - 17



Le **BISOU BISOU** vanille - 17



Les Tartelettes - 15



Le Flan vanille - 13



L'Eclair au chocolat - 13



Le Mille-Feuille praliné noisette - 13



## LES GLACES

4 / BOULE



Chocolat Grand Cru

Yaourt

Caramel

Fraise

Pistache de Sicile

Café

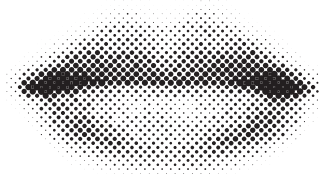
Lait de coco

Passion

Vanille de Madagascar

Poire William

Citron de Syracuse



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**  
PARIS

Tous nos prix sont en euros, service compris.

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française et européenne et issus de producteurs locaux.

Allergènes

