

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.

Le Menu Déjeuner Fauchon

Disponible du lundi au vendredi, de 12h00 à 15h00
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
et purée de câpres. Sucrine ou 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 Fauchon sauce César – Salade sucrine, filet de volaille fermière, œuf mollet, tomates cerises, asperge vertes, artichaut poivrade, copeaux de comté 24 mois, estragon - 26

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 - 29

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



Écosse – Saumon fumé à la ficelle, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny - 26

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

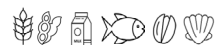


PLATS

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 et purée de câpres. Sucrine ou frites fraîches - 33

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, Cantal, poitrine fumée, servi avec un mesclun ou des frites fraîches (disponible sans porc)

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 POIVRÉ - 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 Alpins – 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 Fauchon sauce César – Salade sucrine, filet de volaille fermière, œuf mollet, tomates cerises, asperge vertes, artichaut poivrade, copeaux de comté 24 mois, estragon - 26

THÉ MORNING - 9



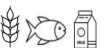
Région du Sud-Ouest – Foie gras de canard de la ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison, au Pineau des Charentes, confiture de rhubarbe des Hauts de France FAUCHON - 29

THÉ DE CEYLAN B.O.P - 9



Écosse – Saumon fumé à la ficelle, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny - 26

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 et purée de câpres. Sucrine ou frites fraîches - 33

THÉ CHAI TEA - 9



Contreforts Alps – 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, Cantal, poitrine fumée, servi avec un mesclun ou des frites fraîches (disponible sans porc)

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

Allergènes



Le Brunch du Grand Café Fauchon

Uniquement les samedis et dimanches - De 12h00 à 15h00

LE MENU BRUNCH - 55

Un jus de fruits frais : orange, pamplemousse, pomme, detox

Deux boissons chaudes : café ou thé FAUCHON

La corbeille du boulanger : un pain baguette, un pain aux céréales, un croissant, un pain au chocolat



UN PLAT A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Choix d'œufs : brouillés, au plat, omelette (nature, fromage, champignons, jambon), bénédicte bacon ou saumon

Croque monsieur

Club saumon

Club FAUCHON

Avocado toast et œuf poché



UN DESSERT A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Une pâtisserie FAUCHON par le Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

Açaï bowl

Yaourt grec avec fruits rouges

Salade de fruits



LE MENU BRUNCH ENFANT (DE 6 À 11 ANS) - 30

UNE BOISSON A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE :

Un jus de fruits frais : orange, pamplemousse, pomme

Une boisson chaude : chocolat chaud FAUCHON ou verre de lait

UN PLAT A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Choix d'œufs : brouillés, au plat, omelette (nature, fromage, champignons, jambon), bénédicte bacon ou saumon

Croque monsieur

Club saumon

Club FAUCHON

Avocado toast et œuf poché



UN DESSERT A CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Une pâtisserie FAUCHON par le Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

Açaï bowl

Yaourt grec avec fruits rouges

Salade de fruits



OPTIONS EN SUPPLÉMENTS

Pain perdu ou crêpes (+11)

Bol de frites fraîches (+6)

Une coupe de Champagne Brut FAUCHON (+15)

Une coupe de Mimosa avec jus d'orange (+15)



Les vins au verre

Régalez vos sens avec un verre de vin
pour sublimer chaque menu.

LA SÉLECTION FAUCHON

15 cl

LES BLANCS

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier	15
AOC Alsace, Riesling Grand Cru Kirchberg De Barr, 2022, Domaine Willm	16
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet	18
AOC Meursault, 2023, Les Tillets, Domaine Patrick Javillier	29

LES ROUGES

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

LES ROSÉS

IGP Pays d'Oc, Argali, 2025, Château Puech Haut	14
AOP Côtes de Provence, 2025, Whispering Angel, Caves d'Esclans	17

LES LIQUOREUX

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



Les vins au verre

Régalez vos sens avec un verre de vin
pour sublimer chaque menu.

LA SÉLECTION FAUCHON

15 cl

LES BLANCS

AOC Chablis, 2023, Domaine Garnier	15
AOC Alsace, Riesling Grand Cru Kirchberg De Barr, 2022, Domaine Willm	16
AOC Sancerre, 2023, Domaine Lucien Crochet	18
AOC Meursault, 2023, Les Tillets, Domaine Patrick Javillier	29

LES ROUGES

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

LES ROSÉS

IGP Pays d'Oc, Argali, 2025, Château Puech Haut	14
AOP Côtes de Provence, 2025, Whispering Angel, Caves d'Esclans	17

LES LIQUOREUX

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

