

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 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

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	14
AOP Côtes de Provence, 2025, Whispering Angel, Caves d'Esclans	17

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 VANILLE / Vanilla Iced Tea	11
Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Vanille <i>FAUCHON Mix Tea, Monin Vanilla 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 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
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
Dobel Diamante Reposado Cristalino	38
José Cuervo reserva de la Familia	50

MEZCAL

1800 Silver	21
Del Maguey, Chichicapa	22
1800 Reposado	22
Del Maguey, Single Village	25

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)

Calvados, Sassy fine	18
Grappa di Bassano, 2013, Capovilla	26
Calvados, Christian Drouin, XO	30
Calvados, Christian Drouin, 15 ans d'âge	32

COGNAC ET ARMAGNAC (4CL)

COGNAC

Hennessy VS	24
Martell VSOP	28
Martell Cordon Bleu	65
Hennessy XO	65

ARMAGNAC

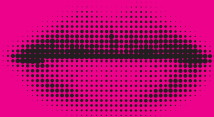
Janneau 5 ans	21
Sempé VSOP	23
Janneau 18 ans	32
Janneau 25 ans	45

APÉRITIFS ET DIGESTIFS (4CL)

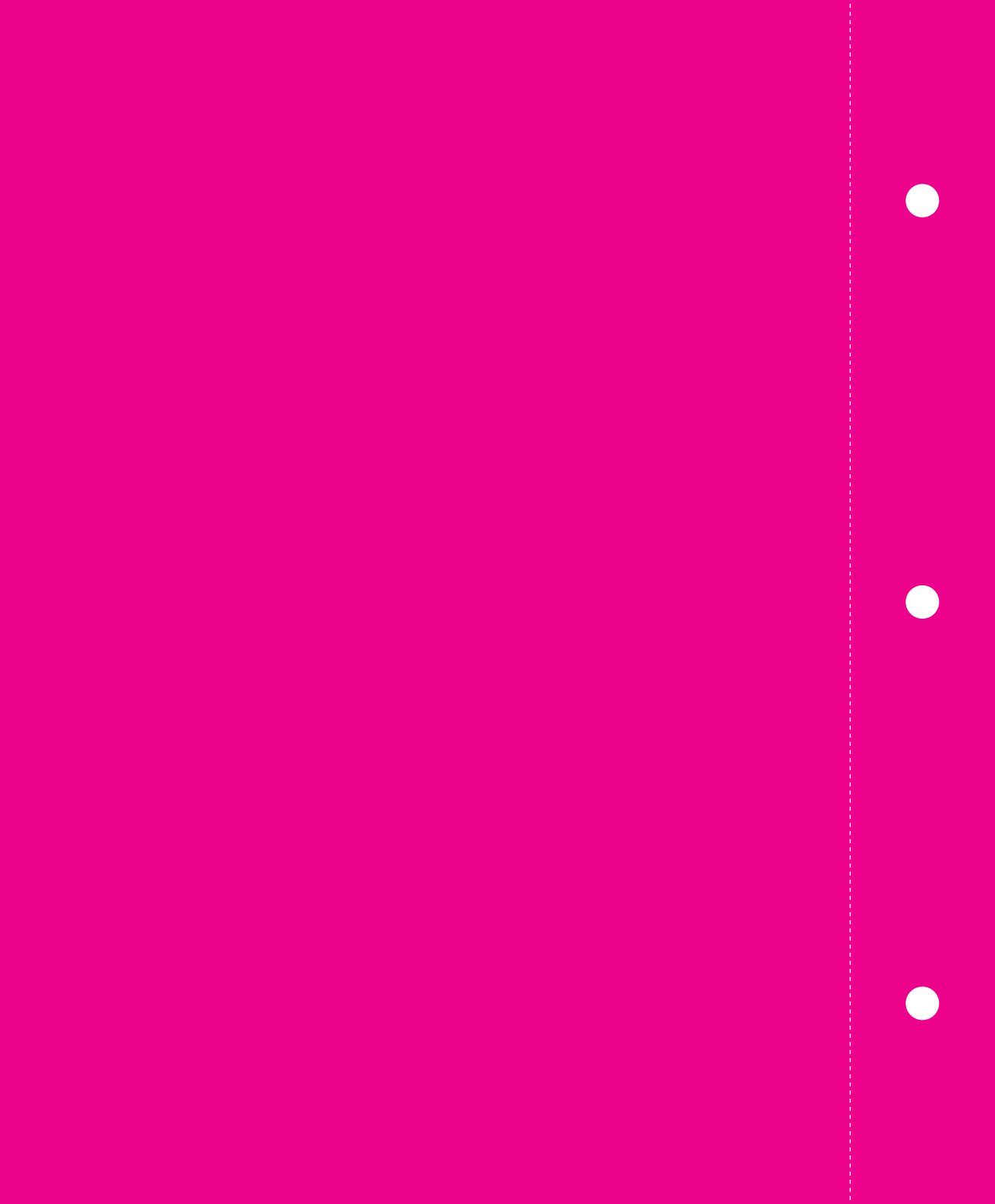
Lillet	10
Limoncello	12
Pastis 51	12
Campari	14
Bailey's	14
Get 27	15

Get 31	16
Amaretto	16
Italicus	17
Chartreuse Jaune	17
Chartreuse Verte	17

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

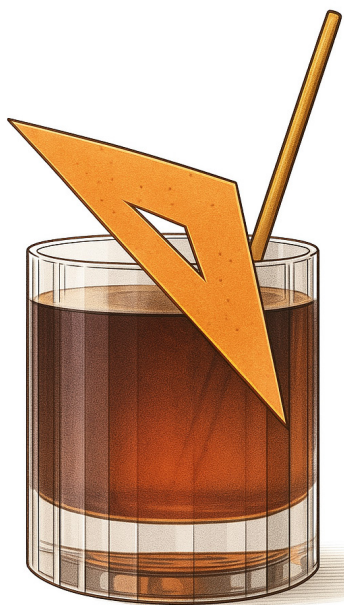


*Stolichnaya raspberry vodka, fresh passion fruit, Homemade grenadine syrup,
FAUCHON Rosé Champagne*

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 épicié, 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*

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,*

MOCKTAIL

MULE OF SHAME

15 cl - 16 €

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

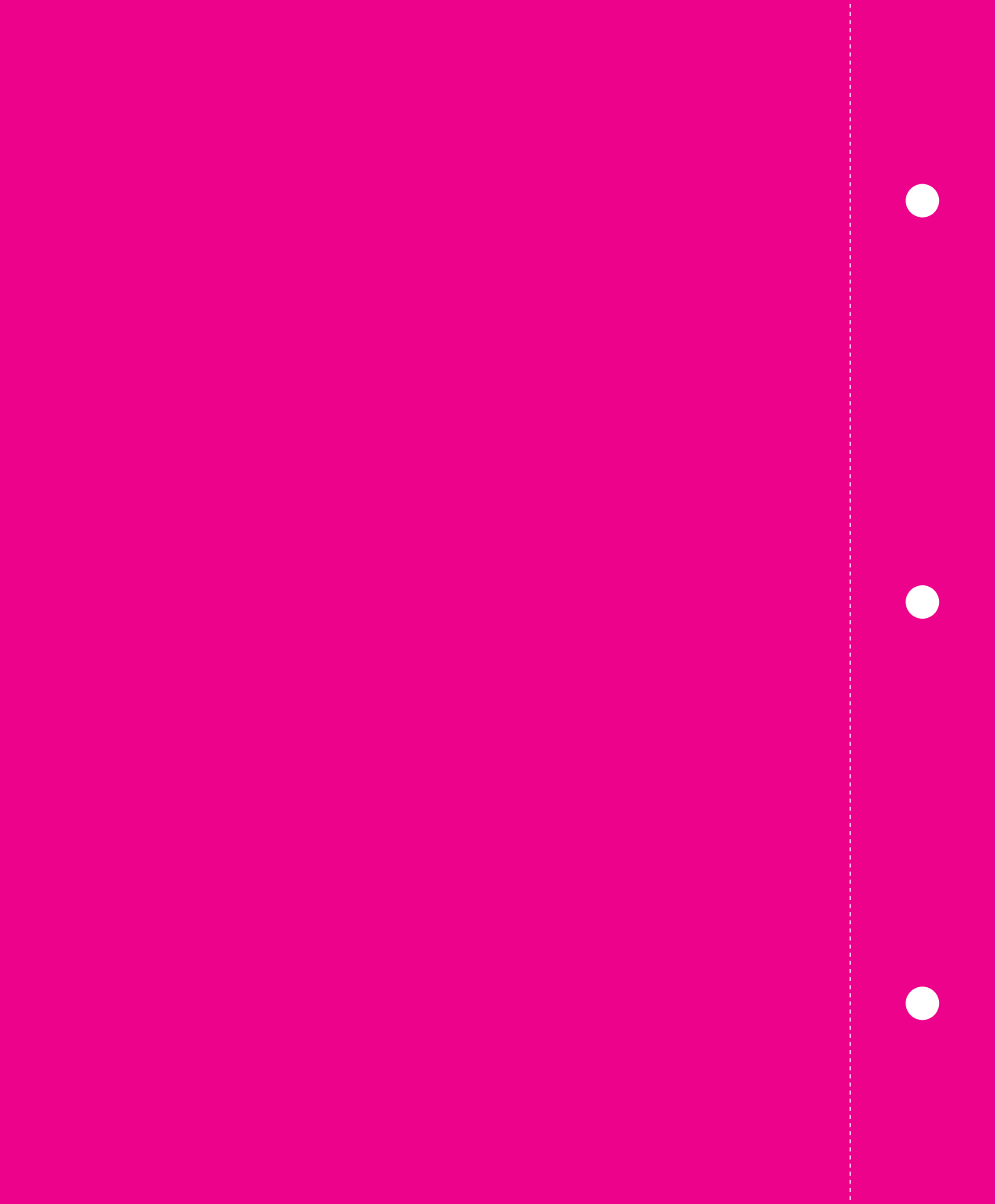


*Fresh mint leaves, fresh lime juice,
raspberry purée, Swiss Mountain
ginger beer,*

Le Smacking



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



À CHACUN SON ENVIE TO ONE'S LIKING

15H-19H / 3 PM TO 7 PM

Le club FAUCHON - Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde, œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise 26

The Fauchon Club Sandwich - Cereal bread, fennel compote, turkey ham, hard-boiled eggs, tomato confit, mesclun salad, mayonnaise



Le club saumon - Pain aux céréales, saumon fumé d'Ecosse concomre, avocat, roquette, oignon, cream cheese 26

The Salmon club sandwich - Cereals bread, Scottish smoked salmon cucumber, avocado, arugula, onion, cream cheese



Le croque de Monsieur Auguste - Jambon de Paris, fine sauce Béchamel au Comté affiné 16 mois 27

The Mr. Auguste Croque Monsieur - «Prince of Paris» ham, Béchamel sauce with Comté cheese aged 12 months



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

Auguste Fauchon Salad - Caesar sauce, sucrine salad, free-range chicken breast, soft-boiled egg, cherry tomatoes, green asparagus, Poivrade artichoke, shavings of 24-month-aged Comté cheese, tarragon



Burger de Bœuf « Rouge des prés », Compotée d'oignon FAUCHON, Cantal et poitrine fumée servi avec une sauce cocktail et un mesclun ou des frites fraîches 28

Mancelle "Rouge des Prés" beef Burger, FAUCHON onion compote, Cantal cheese and smoked bacon served with a cocktail sauce made with Pineau des Charentes, with a mesclun salad or fresh French fries



Fricassée de Gnochetti « Les Briardines » de Seine-et-Marne à la crème de morilles, asperges vertes du Vaucluse et Ail des Ours des Vosges 38

Fricassee of "Les Briardines" Gnochetti from Seine-et-Marne Region with morel cream, green asparagus from Vaucluse and wild garlic from the Vosges



LES COMPOSITIONS GOURMANDES THE SHARING PLATE SELECTIONS

**Planche de la terre – Jambon de Paris, Jambon sec de L'Aveyron,
Brie de Meaux, Comte 24 mois et Croques Monsieur** 37

*The Land sharing plate - Paris white ham, dry ham from Aveyron,
Brie de Meaux cheese, 24-month Comté cheese, and Croque-Monsieur*



**Planche de la mer – Saumon fumé d'Ecosse à la Ficelle, crevettes panées,
Œuf de truite, tarama, blinis et croques saumon** 39

*The Seafood sharing plate - "A la ficelle" Scottish smoked salmon, breaded shrimps,
trout roe, tarama, blinis, and salmon croque-monsieur*



LES INCONTOURNABLES THE MUST-HAVES

4/6 Huîtres Fines de Claire n°2 pain de seigle, beurre, vinaigre à l'échalote par 4 - 18 / par 6 - 25

4/6 Fines de Claire oysters No. 2, rye bread, butter, shallot vinegar



**Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe,
mi-cuit maison au Pineau des Charentes, confit de rhubarbe Hauts-de-France** 29

*Duck foie gras from Ferme Jean Sarthe,
house-made mi-cuit with Pineau des Charentes, fig confit from Provence*



**Saumon fumé « à la ficelle », confiture de mangue au poivre
de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny** 26

Smoked salmon «à la ficelle», FAUCHON jam, Isigny fresh cream

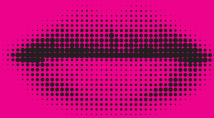


Caviar d'Oscière d'Aquitaine affine FAUCHON 30g / 50g / 125g - 85 / 140 / 350

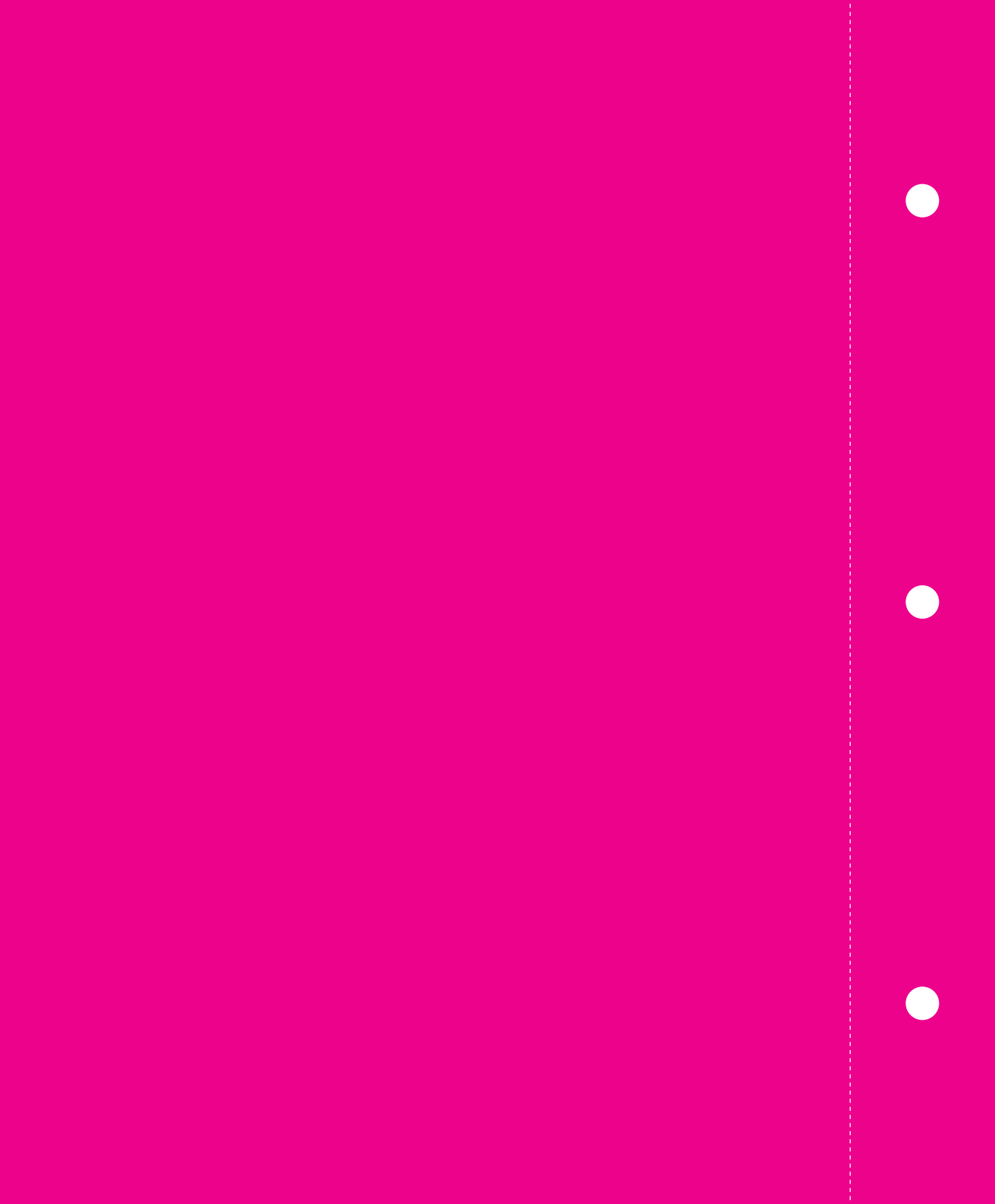
Caviar of Oscière of Aquitaine refined FAUCHON



Les Desserts



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



CÔTÉ PLAISIR SWEET SIDE

Sélection de pâtisseries FAUCHON par notre Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France
Selection of FAUCHON pastries by our Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

Entremet BISOU BISOU signature / <i>The signature BISOU BISOU</i>		17
Entremet BISOU BISOU vanille / <i>The vanilla BISOU BISOU</i>		17
Les Tartelettes / <i>Tartelets</i>		15
L'Eclair au chocolat / <i>The chocolate éclair</i>		13
Le Flan vanille / <i>The vanilla flan</i>		13
Le Mille-Feuilles praliné noisette / <i>The hazelnut praline Mille-Feuille</i>		13

NOS GLACES ET SORBETS OUR ICE CREAMS & SORBETS

Glace / <i>Ice cream</i>	4€ / boule	Sorbet / <i>Sorbet</i>	4€ / boule
Chocolat Grand Cru / <i>Grand Cru Chocolate</i>		Passion / <i>Passion fruit</i>	
Pistache de Sicile / <i>Sicilian Pistachio</i>		Fraise / <i>Strawberry</i>	
Vanille de Madagascar / <i>Madagascar Vanilla</i>		Lait de coco / <i>Coconut milk</i>	
Yaourt / <i>Yogurt</i>		Citron de Syracuse / <i>Syracuse Lemon</i>	
Café / <i>Coffee</i>		Poire Williams / <i>William Pear</i>	
Caramel / <i>Caramel</i>			
Nappage / <i>Topping</i>			1€ / nappage
Crème chantilly / <i>Whipped cream</i>		Coulis de fruits rouges / <i>Red fruit coulis</i>	
Sauce caramel beurre salé <i>Salted butter caramel sauce</i>		Fruits rouges frais / <i>Fresh red fruits</i>	

Allergènes / Allergens

Gluten / Cereals Lait / Milk Sulfites / Sulfites Oeufs / Eggs Poissons / Fish Celeri / Celery Mollusque / Molluscs Fruits à coque / Nuts
 Soja / Soya Crustacés / Crustaceans Moutarde / Mustard