



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

Pour parfaire votre expérience, une carte des allergènes et de nos accords mets & thés est disponible sur demande auprès de nos Artisans.

---

# Le Menu Marché Fauchon

---

*Disponible du lundi au vendredi, de 12h00 à 15h00*

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT : 38€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 46€

---

# Le Menu Déjeuner Fauchon

---

*Disponible du lundi au vendredi, de 12h00 à 15h00*

*Entrée, plat ou plat, dessert : 50€ | Entrée, plat & dessert : 62€*

## ENTRÉE

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Saumon fumé**, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny

**Ceviche de Daurade**, houmous d'oseille, pickles de Printemps

**Escargots petits Gris**, crème d'artichaut FAUCHON, beurre d'ail noir

## PLAT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Maquereau**, courgettes, fenouil, fumet à l'huile anisée

**Tartare de bœuf au couteau**, confit de câpre, comté 24 mois, frites

**Volaille fermière**, purée, crémeux de poivron FAUCHON, sucrine, olive

## DESSERT

À 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

**Escargots petits Gris**, crème d'artichaut FAUCHON, beurre d'ail noir : 25€

**Foie gras au Pineau des Charentes**, confiture de framboise FAUCHON : 29€

**Saumon fumé**, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny : 26€

**4 ou 6 huîtres Fines**, pain de seigle, échalotes au vinaigre : 18€/25€

**Ceviche de Daurade**, houmous d'oseille, pickles de Printemps : 24€

**Caviar Oscietre FAUCHON** - 30gr/50gr/125gr - 85€/140€/350€

## PLATS

**Maquereau**, courgettes, fenouil, fumet à l'huile anisée : 33€

**Tartare de bœuf au couteau**, confit de câpre, comté 24 mois, frites : 33€

**Volaille fermière**, purée, crémeux de poivron FAUCHON, sucrine, olive : 35€

 **Risotto de Camargue**, fenouil, courgette, pistou de roquette, vieux Parmesan : 32€

**Burger de bœuf Rouge des Prés**, Cantal, poitrine fumée, frites : 28€

**Lieu jaune rôti**, blettes au Kari Gosse, sarrasin, beurre blanc de coquillages : 38€

**Salade Auguste**, volaille fermière, œuf mollet, asperge verte, artichaut, sauce César : 28€

# Le Menu Diner Découverte

Menu en 3 séquences : 70€

Service de 19h00 à 22h15

## ENTRÉE

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Foie gras au Pineau des Charentes,**  
confiture de framboise FAUCHON

**Ceviche de Daurade,**  
houmous d'oseille, pickles de Printemps

## PLAT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Lieu jaune rôti,**  
blettes au Kari Gosse, sarrasin, beurre blanc de coquillages

**Volaille fermière,**  
purée, crèmeux de poivron FAUCHON, sucrose, olive

## DESSERT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

**Sélection de pâtisseries FAUCHON**

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

---

# Le Menu Diner Signature du Chef

---

Menu en 5 séquences : 100€

Service de 19h00 à 21h30

**Foie gras au Pineau des Charentes,**  
confiture de framboise FAUCHON

**Maquereau,**  
courgettes, fenouil, fumet à l'huile anisée

**Lieu jaune rôti,**  
blettes au Kari Gosse, sarrasin, beurre blanc de coquillages

**Volaille fermière,**  
purée, crémeux de poivron FAUCHON, sucrose, olive

**Financier,**  
praliné pistache, cerises rôties au miel FAUCHON et sureau

# A la carte au Diner

## ENTRÉES

**Escargots petits Gris**, crème d'artichaut FAUCHON, beurre d'ail noir : 25€

**Foie gras au Pineau des Charentes**, confiture de framboise FAUCHON : 29€

**Saumon fumé**, confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON, crème d'Isigny : 26€

**4 ou 6 huîtres Fines**, pain de seigle, échalotes au vinaigre : 18€/25€

**Ceviche de Daurade**, houmous d'oseille, pickles de Printemps : 24€

**Caviar Oscietre FAUCHON** : 30gr/50gr/125gr - 85€/140€/350€

## PLATS

**Maquereau**, courgettes, fenouil, fumet à l'huile anisée : 33€

**Tartare de bœuf au couteau**, confit de câpre, comté 24 mois, frites : 33€

**Volaille fermière**, purée, crémeux de poivron FAUCHON, sucrine, olive : 35€

 **Risotto de Camargue**, fenouil, courgette, pistou de roquette, vieux Parmesan : 32€

**Burger de bœuf Rouge des Prés**, Cantal, poitrine fumée, frites : 28€

**Lieu jaune rôti**, blettes au Kari Gosse, sarrasin, beurre blanc de coquillages : 38€

**Salade Auguste**, volaille fermière, œuf mollet, asperge verte, artichaut, sauce César : 28€

# Carte des desserts

## FROMAGES

Sélection de nos fromages et gelée de Champagne FAUCHON : 17€

## LES DESSERTS DU CHEF BAPTISTE LIMOUZIN

**Financier**, praliné pistache, cerises rôties au miel FAUCHON et sureau : 16€

**Coupe glacée**, sorbet fraise, glace vanille, fraises au sirop de thé, crème montée : 15€

## 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 ET SORBETS

4€ / BOULE

Chocolat Noir Valrhona 72%

Caramel beurre salé

Framboise

Pistache de Bronté IGP

Café Espresso 100% Arabica

Lait de coco

Vanille de Madagascar

Fraise

Citron de Syracuse IGP

## LES TOPPINGS

0,50€ / TOPPING

Amande caramélisée

Sablé breton crumble

Coulis caramel

Macarons framboise +2€

Crème chantilly

Feuillette crêpe dentelle

Coulis fraise