

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, 2025, 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
DECAFFEINATED COFFEE AVAILABLE

RISTRETTO / RISTRETTO	6
ESPRESSO / ESPRESSO	6
NOISETTE / MACCHIATO ESPRESSO	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 assemblage 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
Boutons 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 CITRON / Lemon Iced Tea	11
Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Citron <i>FAUCHON Mix Tea, Monin Lemon 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 FAUCHON / FAUCHON Iced Tea	11
Thé Mélange FAUCHON <i>FAUCHON Blend 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
7Up (33cl)	8
Sanbitter (10cl)	8
Coca-Cola (33cl)	9
Coca-Cola Zéro (33cl)	9
Fever Tree, Tonic Water (20cl)	9
Fever Tree, Ginger Beer (20cl)	9
Fever Tree, Ginger Ale (20cl)	9
Swiss Mountain Spring, Tonic Water	9
Swiss Mountain Spring, Soda Water	9
Swiss Mountain Spring, Salty Grapefruit	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

Macallan 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
1800 Silver	21
1800 Reposado	22
1800 Añejo	
Pisco, La Diablada	23
Dobel Diamante Reposado Cristalino	38
José Cuervo Reserva de la Familia	50
Maestro Dobel 50 Cristalino	80

MEZCAL

400 Conejos Añejos	19
Del Maguey, Chichicapa	22
Del Maguey, Single Village	25

RHUM & CACHAÇA (4CL)

Cachaça Leblon	18
Yellow Snake Jamaican Amber	18
Carnival Amber Spiced Craft	18
Pyrat, XO	22
Santa Teresa 1796, Solera 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

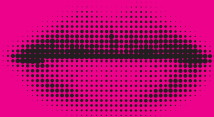
Janneau 5 ans	21
Sempé VSOP	23
Janneau 18 ans	32
Janneau 25 ans	45

APÉRITIFS ET DIGESTIFS (4CL)

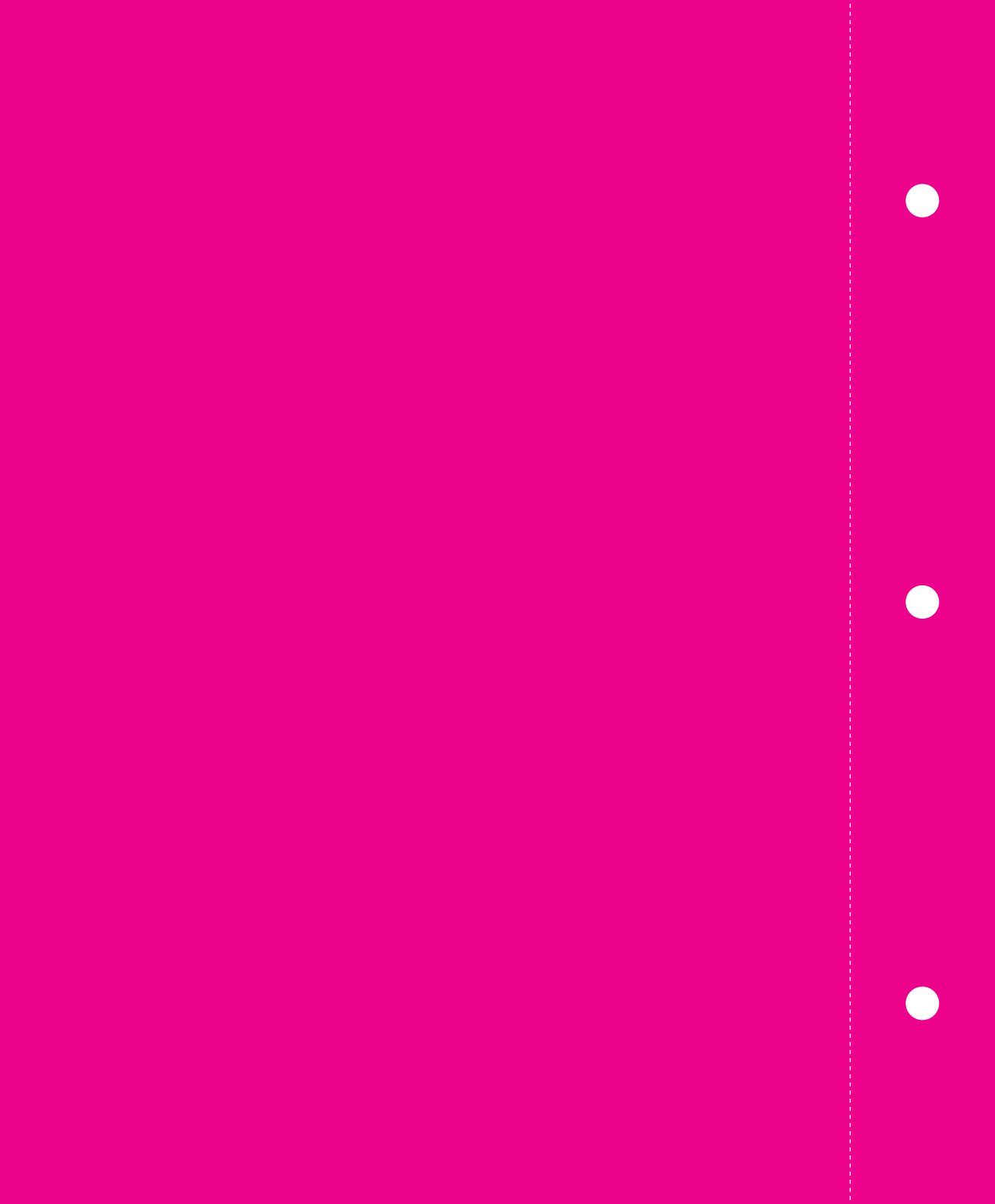
Lillet	10
Limoncello	12
Pastis 51	12
Campari	14
Bailey's	14
Get 27	15

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

Les Cocktails



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS



SPRITACCHIO

20 cl - 23 €

Ramazzotti Rosato, framboises fraîches,
sirop de pistache, Prosecco



*Ramazzotti Rosato vermouth,
fresh raspberries, pistachio syrup,
sparkling Prosecco wine*

OTHER TASTE OF FAUCHON PARIS

15 cl - 23 €

**Chartreuse verte, menthe fraîche, jus de concombre,
jus de citron vert frais, Velvet Falernum**



*Green Chartreuse, fresh mint,
cucumber juice, fresh lime juice,
Velvet Falernum*



CLUB ST-GERMAIN

17 cl - 23 €

Liqueur de fleur de sureau Marie Brizard, Champagne FAUCHON Brut,
eau de rose, concombre et citron, myrtilles fraîches



*Marie Brizard elderflower liqueur,
Brut FAUCHON Champagne, rose water,
cucumber & lemon slices,
fresh blueberries*

CHAMPAGNE CHARLIE

13 cl - 23 €

**Sirop de jasmin, vin rosé de Provence, saké pétillant KAI,
boutons de rose FAUCHON**



*Jasmine syrup,
rosé wine from Provence,
KAI sparkling sake, FAUCHON rosebuds*

BANKABLE MARGARITA

14 cl - 23 €

Tequila 1800 Añejo, jus de citron vert frais, sirop d'agave,
Champagne FAUCHON Brut



*1800 Añejo Tequila,
fresh lime juice, agave syrup,
FAUCHON Brut Champagne*

CARNIVAL DAISY

14 cl - 23 €

Rhum épicé ambré Carnival, graines de fenouil,
jus de citron vert frais, liqueur de cacao blanc Marie Brizard, Galliano



*Carnival amber spiced rum,
fennel seeds, fresh lime juice,
Marie Brizard white cacao liqueur,
Galliano,*

BBQ MARGARITA

12 cl - 23 €

Tequila Dobel Diamante Reposado Cristalino, liqueur Allspice Dram, liqueur d'ananas des Caraïbes Giffard, nectar d'agave, jus de citron vert frais



*Dobel Diamante reposado cristalino tequila,
allspice dram liqueur, Giffard Caribbean pineapple
liqueur, agave nectar, fresh lime juice*

LET PORNSTAR GET SEXY

18 cl - 23 €

Vodka Stoli Premium, Licor 43 Original,
liqueur de fruit de la passion Marie Brizard,
jus de citron frais, fruit de la passion, shot de Champagne FAUCHON Brut



*Licor 43 Original, Stoli Premium vodka, Marie Brizard passion fruit liqueur,
fresh lemon juice, passion fruit, FAUCHON Brut Champagne shot*

PASTIS SOUR

15 cl - 23 €

Pastis 51, jus de citron frais, sirop d'orgeat à l'amande



*Pastis 51, fresh lemon juice,
almond orgeat syrup*

HAZELNUT MINT JULEP

20 cl - 23 €

Rhum épicé ambré Carnival, liqueur de noisette Frangelico, sirop Demerara, jus de citron vert frais, ginger beer, noisette séchée et menthe fraîche



Carnival amber spiced rum, Frangelico hazelnut liqueur, Demerara syrup, fresh lime juice, ginger beer, dried hazelnut & fresh mint

FROZEN COCKTAIL

14 cl - 23 €

**Tequila 1800 Silver, pastèque glacée, sirop d'agave,
citron vert, feuilles de basilic frais**



*Tequila 1800 Silver, frozen watermelon,
agave syrup, lime juice, fresh basil leaves*

MOCKTAIL ORGEATA

22 cl - 16 €

Sirop d'orgeat, jus de citron frais,
eau minérale, citron frais



*Almond orgeat syrup,
fresh lemon juice,
mineral water,
fresh lemon*

MOCKTAIL

FRESH FRUIT ICED TEA

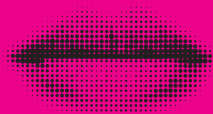
28 cl - 16 €

Thé FAUCHON Ceylan B.O.P, sirop de sucre, agrumes,
menthe fraîche, myrtilles fraîches

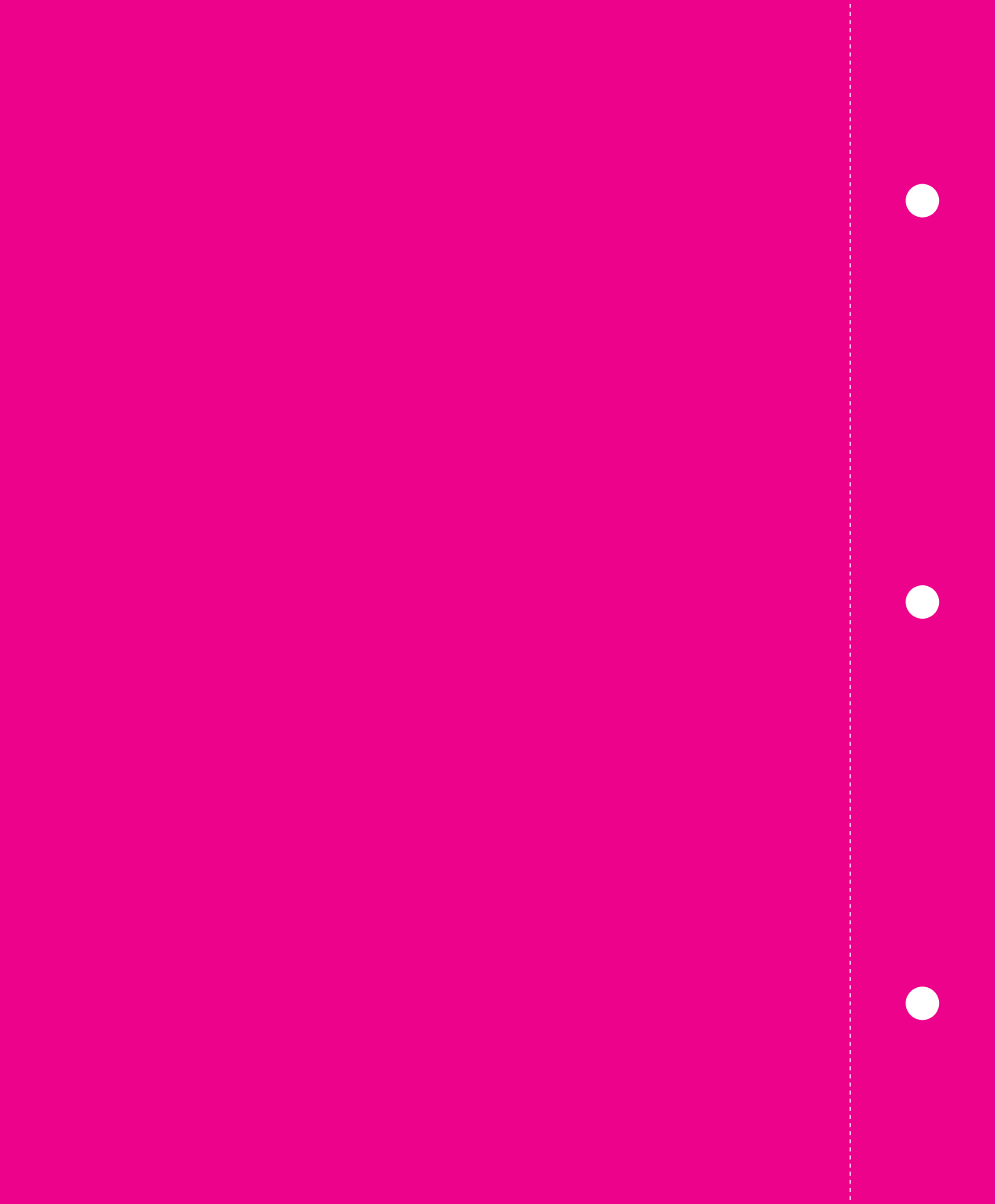


*FAUCHON Ceylan B.O.P Tea,
simple syrup, citrus,
fresh mint,
fresh blueberries*

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'Écosse, concombre, avocat, roquette, oignon, cream cheese 26

The Salmon club sandwich - Cereal 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, asperges 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



Risotto de Camargue, fenouil, courgette, pistou de roquette, vieux Parmesan 32

Camargue risotto, fennel, zucchini, rocket pistou and aged Parmesan



LES COMPOSITIONS GOURMANDES THE SHARING PLATE SELECTIONS

Planche de l'été – Melon, pastèque, focaccia, olives, fromage frais, jambon cru 27

Melon, watermelon, focaccia, olives, fresh cheese and cured ham

Planche de la terre – Jambon de Paris, Jambon sec de l'Aveyron, Brie de Meaux, Comté 24 mois et Croque-Monsieur 37

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

Planche de la mer – Saumon fumé d'Écosse à la Ficelle, crevettes panées, Œufs 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, confiture de framboise FAUCHON 29

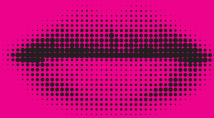
Duck foie gras from Ferme Jean Sarthe, house-made mi-cuit with Pineau des Charentes, FAUCHON raspberry jam

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

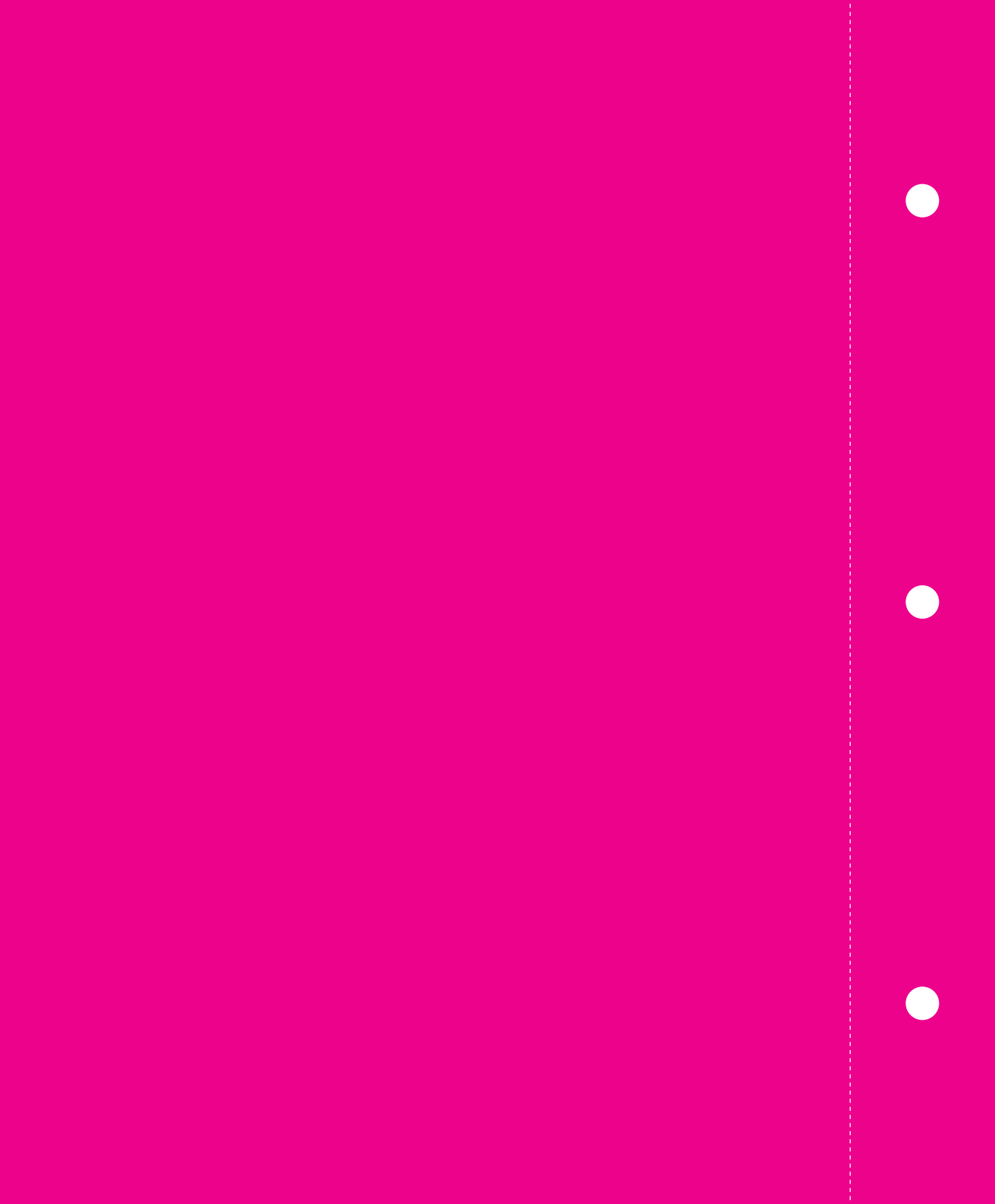
Smoked salmon « à la ficelle », FAUCHON mango jam with Sichuan pepper, Isigny fresh cream

Caviar d'Oscière d'Aquitaine affiné FAUCHON 30g / 50g / 125g - 85 / 140 / 350
FAUCHON matured Aquitaine Oscière caviar

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>Tartlets</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
Coupe glacée sorbet fraise, glace vanille, fraises au sirop de thé, crème montée <i>Ice cream coupe, strawberry sorbet, vanilla ice cream, strawberries in tea syrup, whipped cream</i>		15

NOS GLACES ET SORBETS OUR ICE CREAMS & SORBETS

Glace / <i>Ice cream</i>	4€ / boule 	Sorbet / <i>Sorbet</i>	4€ / boule
Café Espresso 100% Arabica / <i>100% Arabica espresso coffee</i>		Citron de Syracuse IGP / <i>Syracuse Lemon (PGI)</i>	
Pistache de Brontë IGP / <i>Brontë pistachio (PGI)</i>		Fraise / <i>Strawberry</i>	
Vanille de Madagascar / <i>Madagascar Vanilla</i>		Lait de coco / <i>Coconut milk</i>	
Caramel beurre salé / <i>Salted butter caramel</i>		Framboise / <i>Raspberry</i>	
Chocolat Noir Valrhona 72% / <i>Dark chocolate Valrhona 72%</i>			
Nappage / <i>Topping</i>			0,5€ / nappage
Crème chantilly / <i>Whipped cream</i>		Coulis de fraise / <i>Strawberry coulis</i>	
Éclats d'amandes caramélisées / <i>Caramelized almond pieces</i>		Feuilletine / <i>Feuilletine crisp</i>	
Sablé breton en crumble / <i>Breton shortbread crumble</i>		Sauce caramel / <i>Caramel sauce</i>	
Macaron à la framboise / <i>Raspberry macaron (+2€)</i>			

Allergènes / *Allergens*

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