

# LE BRUNCH

du Grand Café Fauchon

*Les samedis & dimanches*

*De 12h à 15h*



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 BRUNCH DU GRAND CAFÉ FAUCHON

## NOTRE BRUNCH CLASSIQUE : 55€

Corbeille de viennoiseries, pains & confitures FAUCHON  
Une création sucrée  
Une création salée (*hors Œufs brouillés Caviar +40€*)  
Une création gourmande

—  
Une boisson chaude  
Un jus de fruits frais

## NOTRE BRUNCH GOURMAND : 75€

Corbeille de viennoiseries, pains & confitures FAUCHON  
Une création sucrée  
Une création salée (*hors Œufs brouillés Caviar +40€*)  
Une création gourmande  
Une création légère  
Une création iodée

—  
Une boisson chaude  
Un jus de fruits frais

## NOTRE BRUNCH ENFANT : 30€

DE 6 À 11 ANS

Duo de viennoiseries ou une création sucrée  
Une création salée  
Une création gourmande ou deux boules de glace  
Un petit ourson guimauve FAUCHON

—  
Un jus de fruits ou un chocolat chaud



## NOS SUPPLÉMENTS

Coupe de Champagne FAUCHON Brut : 15€  
Coupe de Mimosa : 15€



# A LA CARTE

Corbeille de viennoiseries, pains & confitures FAUCHON : 7€

### Nos créations sucrées

Crêpe, miel de France FAUCHON & fruits rouges : 7€  
Pain perdu au caramel beurre salé : 8€  
Cake du moment : 7€

### Nos créations fruitées

Salade de fruits frais au sirop de thé FAUCHON : 7€  
Yaourt grec & fruits rouges : 6€  
Açaï bowl, granola & fruits frais : 7€

### Nos créations salées

Club Sandwich FAUCHON : 16€  
Club Sandwich saumon : 17€  
Fingers Croque-Monsieur : 15€  
Avocado Toast façon Bénédicte bacon ou saumon fumé : 17€  
Suggestion du Chef : 17€  
Œufs brouillés au caviar FAUCHON (15g) : 54€

### Nos créations légères

Avocado Toast sur pain noir, saumon fumé & jeunes pousses : 14€  
Salade de pousses d'épinard, filet de volaille & tomates cerises : 15€  
Poké bowl avocat, gravelax de truite, concombre, mangue, sésame & tartare d'algues : 16€  
*Supplément œuf poché ou œuf au plat : +2€*

### Nos créations iodées

4 huîtres n°2 Marennes d'Oléron : 15€  
Saumon fumé d'Écosse sur blini & œufs de saumon : 14€  
Œuf mimosa, mayonnaise d'algues & gravelax de truite : 13€  
*Supplément caviar FAUCHON (10g) : 30€*

### Notre caviar Oscietre d'Aquitaine FAUCHON

30g : 85€    50g : 140€    125g : 350€



### Nos créations gourmandes

Sélection de desserts FAUCHON par le Chef Pâtissier Arnaud Larher,  
Meilleur Ouvrier de France

Le Flan Vanille : 13€  
L'Éclair Chocolat : 13€  
Le Millefeuille Praliné Noisette : 13€  
Choix de tartelette : 15€  
Choix de BISOU BISOU : 17€