

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€

ENTRÉE

Soupe froide de melon Cavaillon

Baie de verveine

PLAT

Pavé de saumon BIO d'Irlande grillé

Mousseline de carotte, vierge mangue concombre

DESSERT

Crèmeux de citron Amalfi

Sablé breton et sorbet yuzu

LE MENU DÉJEUNER FAUCHON

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

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

LES ENTRÉES

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Saumon d'Écosse fumé à la ficelle

Confit de mangue au poivre de Sechuan, crème d'Isigny

Tomates anciennes d'Eyragues

Confit de Green-Zebra, sorbet tomate-basilic

LES PLATS

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Daurade grillée

Vierge de tomates et courgettes, vinaigre de Modène

Tartare de bœuf au couteau

Confit de câpre, comté 24 mois, frites

Canette de Challans laquée à la confiture d'abricot

Haricots verts, amande, jus corsé

LES DESSERTS

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

À LA CARTE AU DÉJEUNER

LES ENTRÉES

Foie gras de la Ferme Jean Sarthe Pineau des Charentes, compotée d'oignons	29€
Saumon d'Écosse fumé à la ficelle Confit de mangue au poivre de Sechuan , crème d'Isigny	26€
 Tomates anciennes d'Eyragues Confit de Green-Zebra, sorbet tomate-basilic	22€
Caviar Oscetière FAUCHON - 30gr/50gr/125gr	85€/140€/350€

LES PLATS

Daurade grillée Vierge de tomates et courgettes, vinaigre de Modène	34€
Tartare de bœuf « Limousin » au couteau Confit de câpre, comté 24 mois, frites	33€
Demi-homard bleu grillé Mousseline de pomme de terre, sauce hollandaise coraillée	55€
Canette de Challans laquée à la confiture d'abricot Haricots verts, amande, jus corsé	34€
Burger de bœuf « Rouge des Prés » Cantal, compotée d'oignons , tomate, sauce tartare, mesclun de jeunes pousses ou frites	28€
 Ravioles de chèvre frais Tomates confites, jus de fenouil rôti	33€
Salade Auguste Sauce César, volaille fermière, œuf mollet, haricot vert, pois gourmands, artichaut	26€

LE MENU DÎNER DÉCOUVERTE —

Service de 19h00 à 22h15

Menu en 3 séquences : 70€

ENTRÉE

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Foie gras de la Ferme Jean Sarthe

Pineau des Charentes, **compotée d'oignons**

Tourteau,

Green-Zebra, céleri rave, velouté glacé de noisette

PLAT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Daurade grillée

Vierge de tomates et courgettes, **vinaigre de Modène**

Canette de Challans laquée à la **confiture d'abricot**

Haricots verts, amande, jus corsé

DESSERT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Sélection de pâtisseries FAUCHON


par le Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

À LA CARTE AU DÎNER

ENTRÉES

Tartare de bar Aromates, confit de câpres, Caviar Oscetière d'Aquitaine	32€
Foie gras de la Ferme Jean Sarthe Pineau des Charentes, compotée d'oignons	29€
Saumon fumé d'Écosse à la ficelle Confit de mangue au poivre de Sechuan , crème d'Isigny	26€
Tourteau Green-Zebra, céleri rave, velouté glacé de noisette	27€
Caviar Oscetière FAUCHON - 30gr/50gr/125gr	85€/140€/350€

PLATS

Daurade grillée Vierge de tomates et courgettes, vinaigre de Modène	34€
Demi-homard bleu grillé Mousseline de pomme de terre, sauce hollandaise coraillée	55€
Canette de Challans laquée à la confiture d'abricot Haricots verts, amande, jus corsé	34€
Côte de veau à partager fumée à la sarriette Artichauts poivrades en barigoule estivale	90€
Burger de bœuf « Rouge des Prés » Cantal, compotée d'oignons , tomate, sauce tartare, mesclun de jeunes pousses ou frites	28€
 Ravioles de chèvre frais Tomates confites, jus de fenouil rôti	33€
Salade Auguste Sauce César, volaille fermière, œuf mollet, haricot vert, pois gourmands, artichaut	26€

LES DESSERTS

LES FROMAGES

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

LA SÉLECTION DE PÂTISSERIES FAUCHON

PAR LE CHEF ARNAUD LARHER, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Sélection de *BISOU BISOU* 17€

Sélection de tartelettes 15€

Le flan vanille 13€

L'éclair au chocolat 13€

Le Mille-Feuille praliné noisette 13€

LES GLACES ET SORBETS

1 boule 4€

Chocolat Noir Valrhona 72% / Pistache de Brontë IGP / Vanille de Madagascar / Caramel beurre salé / Café Expresso 100% Arabica / Fraise / Framboise / Lait de coco / Citron de Syracuse IGP

La coupe glacée 15€

Sorbet fraise, glace vanille, fraises au sirop de thé, crème montée

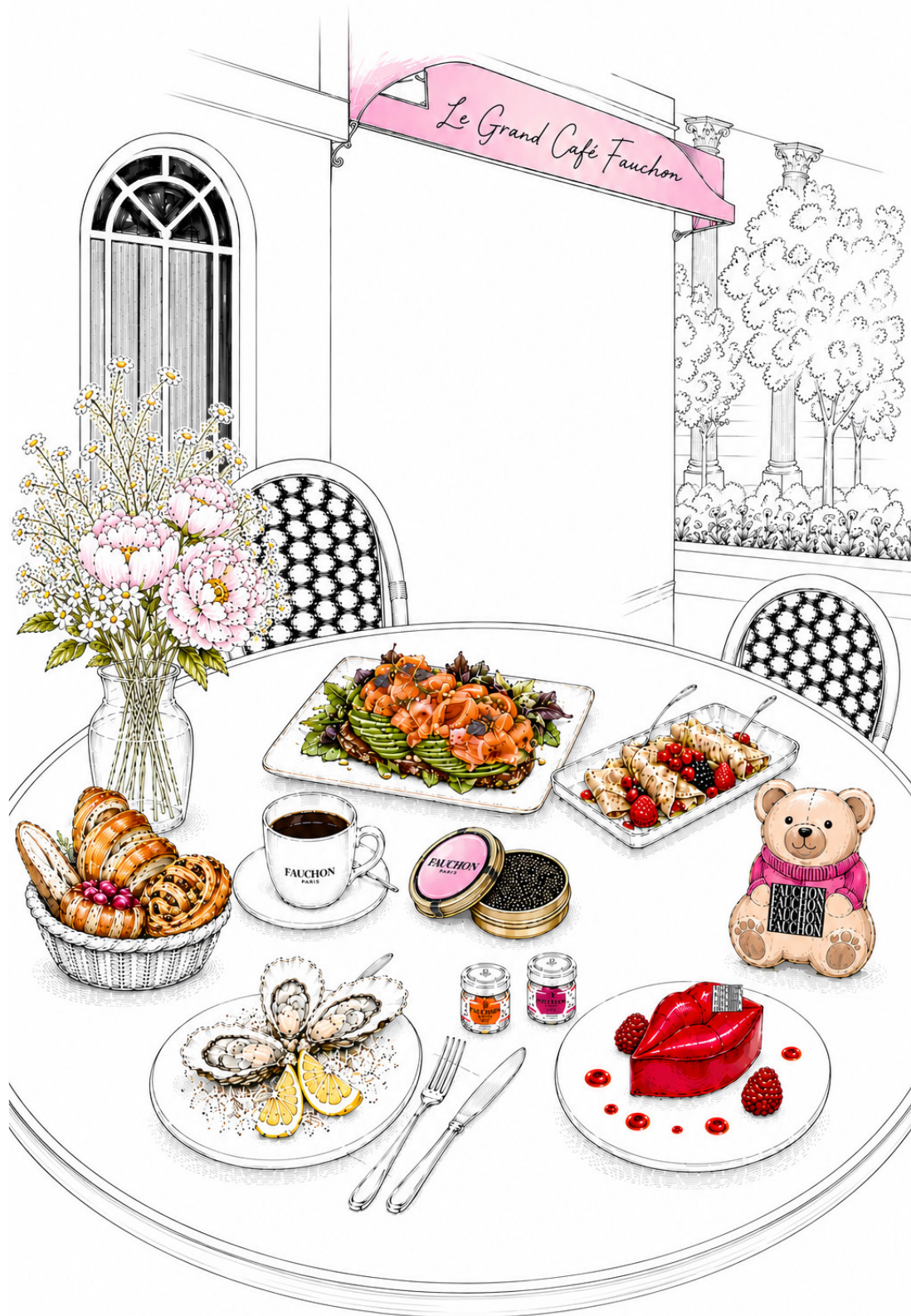
LES TOPPINGS

1 topping 0,50€

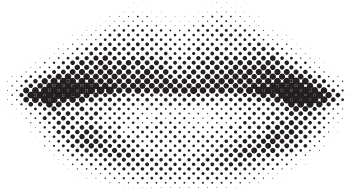
Amande caramélisée / Crème chantilly / Sablé breton crumble / Feuilletine crêpe dentelle / Coulis caramel / Coulis fraise / Macarons framboise +2€

LE BRUNCH DU GRAND CAFÉ FAUCHON

Chaque samedi et dimanche, de 12h00 à 15h00



Le Brunch Classique : 55€ | Le Brunch Gourmand : 70€ | Le Brunch Enfant : 30€



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.