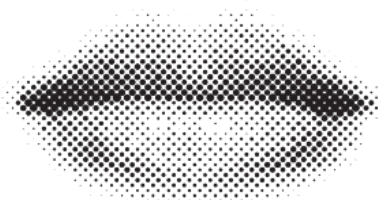


# LA CARTE

ÉTÉ 2026



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

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

# LES MENUS DU DÉJEUNER

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

## MENU DÉJEUNER FAUCHON

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 boeuf 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

Éclair au chocolat, Flan vanille,  
Mille-Feuilles praliné noisette

## MENU MARCHÉ FAUCHON

Entrée, plat ou plat, dessert : 38€  
Entrée, plat & dessert : 46€

### ENTRÉE

#### Salade de petits pois

Vierge de fraises

### PLAT

#### Sébaste grillée

Encornet, chorizo et compotée  
de tomate

### DESSERT

#### Figue noire

Miel d'Acacia FAUCHON et sorbet

**FAUCHON**  
PARIS

LE GRAND CAFÉ FAUCHON - PARIS

---

# À LA CARTE AU DÉJEUNER

## LES ENTRÉES

---

|                                                                                                   |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Foie gras de la Ferme Jean Sarthe</b><br>Pineau des Charentes et compotée d'oignons            | 29€                                  |
| <b>Saumon d'Ecosse fumé à la ficelle</b><br>Confit de mangue au poivre de Sechuan, crème d'Isigny | 26€                                  |
| <b>Tomates anciennes</b><br>Confit de Green-Zebra, sorbet tomate-basilic                          | 22€                                  |
| <b>Caviar Oscietre FAUCHON</b>                                                                    | 30g - 85€ / 50g - 140€ / 125g - 350€ |

## LES PLATS

---

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

---

# MENU DÉCOUVERTE DU SOIR

Service de 19h00 à 22h15

**3 séquences - 70€**

## LES ENTRÉES

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

## LES PLATS

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

## LES DESSERTS

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

---

### Sélection de pâtisseries FAUCHON

Par notre Chef Pâtissier Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

**FAUCHON**  
PARIS

---

LE GRAND CAFÉ FAUCHON - PARIS

---

# À LA CARTE AU DÎNER

## LES ENTRÉES

---

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

## LES PLATS

---

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

---

# LES DESSERTS FAUCHON

Par le Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

## LES PÂTISSERIES SIGNATURE

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Sélection de BISOU BISOU           | 17€ |
| Sélection de tartelettes           | 15€ |
| Le flan vanille                    | 13€ |
| L'éclair au chocolat               | 13€ |
| Le Mille-Feuilles praliné noisette | 13€ |

## LES FROMAGES

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Sélection de nos fromages  | 17€ |
| Gelée de Champagne FAUCHON |     |

## LES GLACES ET SORBETS

|                                                                                                                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 boule                                                                                                                                                                                       | 4€  |
| Chocolat Noir Valrhona 72% / Pistache de Brontë IGP<br>Vanille de Madagascar / Caramel beurre salé / Café Expresso 100% Arabica<br>Fraise / Framboise / Lait de coco / Citron de Syracuse IGP |     |
| 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<br>Feuilletine crêpe dentelle / Coulis caramel / Coulis fraise<br>Macarons framboise +2€ |       |

**FAUCHON**  
PARIS

# LE BRUNCH FAUCHON

Chaque samedi et dimanche, de 12h00 à 15h00



---

**De l'Épicier**

**55€**

---

**À la Parisienne**

**75€**

---

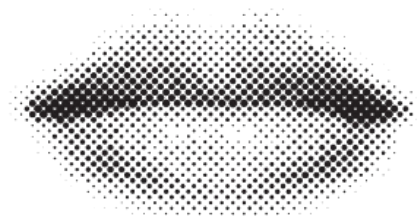
**Les Petits Gourmands**

**30€**

**FAUCHON**  
PARIS

---

LE GRAND CAFÉ FAUCHON - PARIS



**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.