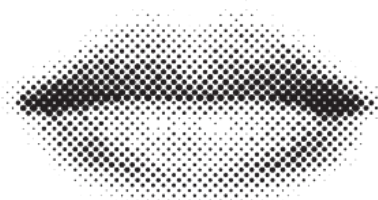


LA CARTE

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

Soupe froide de melon cavailon

Chèvre frais, baie de verveine

PLAT

Suprême de volaille du gâtinais

Mousseline de pomme de terre aux
poivrons, sauce diable

DESSERT

Riz au lait à la vanille

Sauce caramel beurre salé

FAUCHON
PARIS

À LA CARTE AU DÉJEUNER

LES ENTRÉES

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

LES PLATS

Daurade grillée Vierge de tomates et courgettes, vinaigre de Modène	34€
Tartare de boeuf « 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 boeuf « 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, 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

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

LES PLATS

Daurade grillée	34€
Vierge de tomates et courgettes, vinaigre de Modène	
Demi-homard bleu grillé	55€
Mousseline de pomme de terre, sauce hollandaise coraillée	
Canette de Challans laquée à la confiture d'abricot	34€
Haricots verts, amande, jus corsé	
Côte de veau à partager fumée à la sarriette	90€
Artichauts poivrades en barigoule estivale	
Burger de boeuf « Rouge des Prés »	28€
Cantal, compotée d'oignons, tomate, sauce tartare, mesclun de jeunes pousses ou frites	
Ravioles de chèvre frais	33€
Tomates confites, jus de fenouil rôti	
Salade Auguste	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 Vanille de Madagascar / Caramel beurre salé / Café Expresso 100% Arabica 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 Feuilletine crêpe dentelle / Coulis caramel / Coulis fraise 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