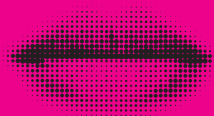


Les Drinks



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

Laurent Perrier

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 DÉCAFÉINÉ
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 / COFFEE WITH MILK	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 Blend	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 Blend Tea, Monin Peach Syrup</i>	

THÉ GLACÉ CITRON / Lemon Iced Tea	11
Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Citron <i>FAUCHON Blend Tea, Monin Lemon Syrup</i>	

THÉ GLACÉ VANILLE / Vanilla Iced Tea	11
Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Vanille <i>FAUCHON Blend Tea, Monin Vanilla Syrup</i>	

THÉ GLACÉ FAUCHON / FAUCHON Iced Tea	11
Thé Mélange FAUCHON <i>FAUCHON Blend Tea</i>	

EAUX WATERS

Evian (50 cl)	6
Evian (75 cl)	9
Perrier (33 cl)	6
Badoit Rouge (33 cl)	6
Badoit (50 cl)	6
Badoit (75 cl)	9
Châteldon (75 cl)	11

SODAS SOFT DRINKS

Fanta Orange (33 cl)	8
7Up (33 cl)	8
Sanbitter (10 cl)	8
Coca-Cola (33 cl)	9
Coca-Cola Zéro (33 cl)	9
Fever Tree, Tonic Water (20 cl)	9
Fever Tree, Ginger Beer (20 cl)	9
Fever Tree, Ginger Ale (20 cl)	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 Añejo	21
1800 Silver	21
1800 Reposado	22
1800 Añejo	22
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

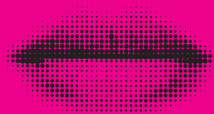
APÉRITIFS ET DIGESTIFS

(4CL)

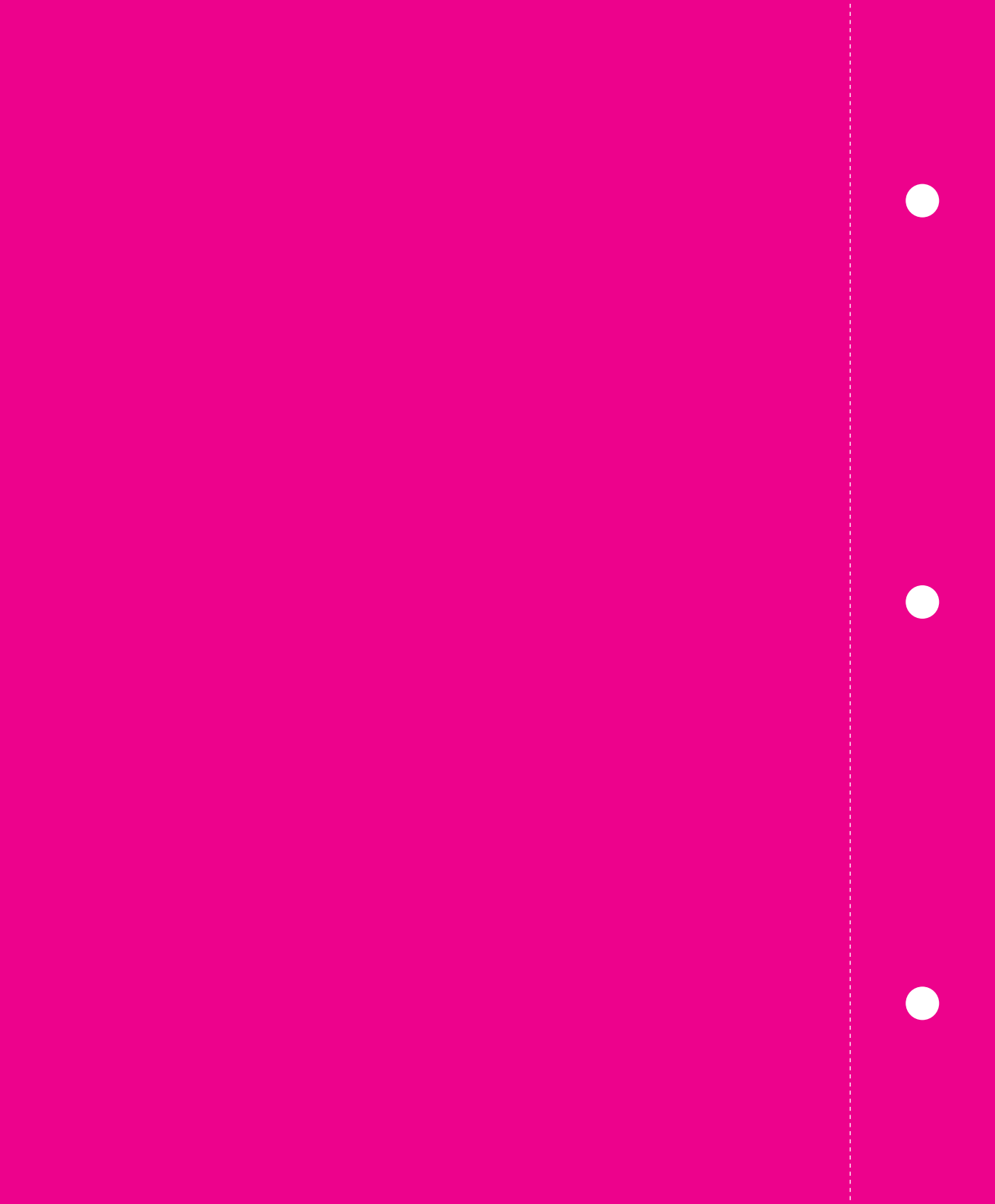
Lillet	10
Limoncello	12
Pastis 51	12
Campari	14
Baileys	14
Get 27	15

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, Prosecco*

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, KAY Sake,
Prosecco, boutons de rose FAUCHON



*Jasmine syrup,
rosé wine from Provence,
KAY Sake, Prosecco, 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

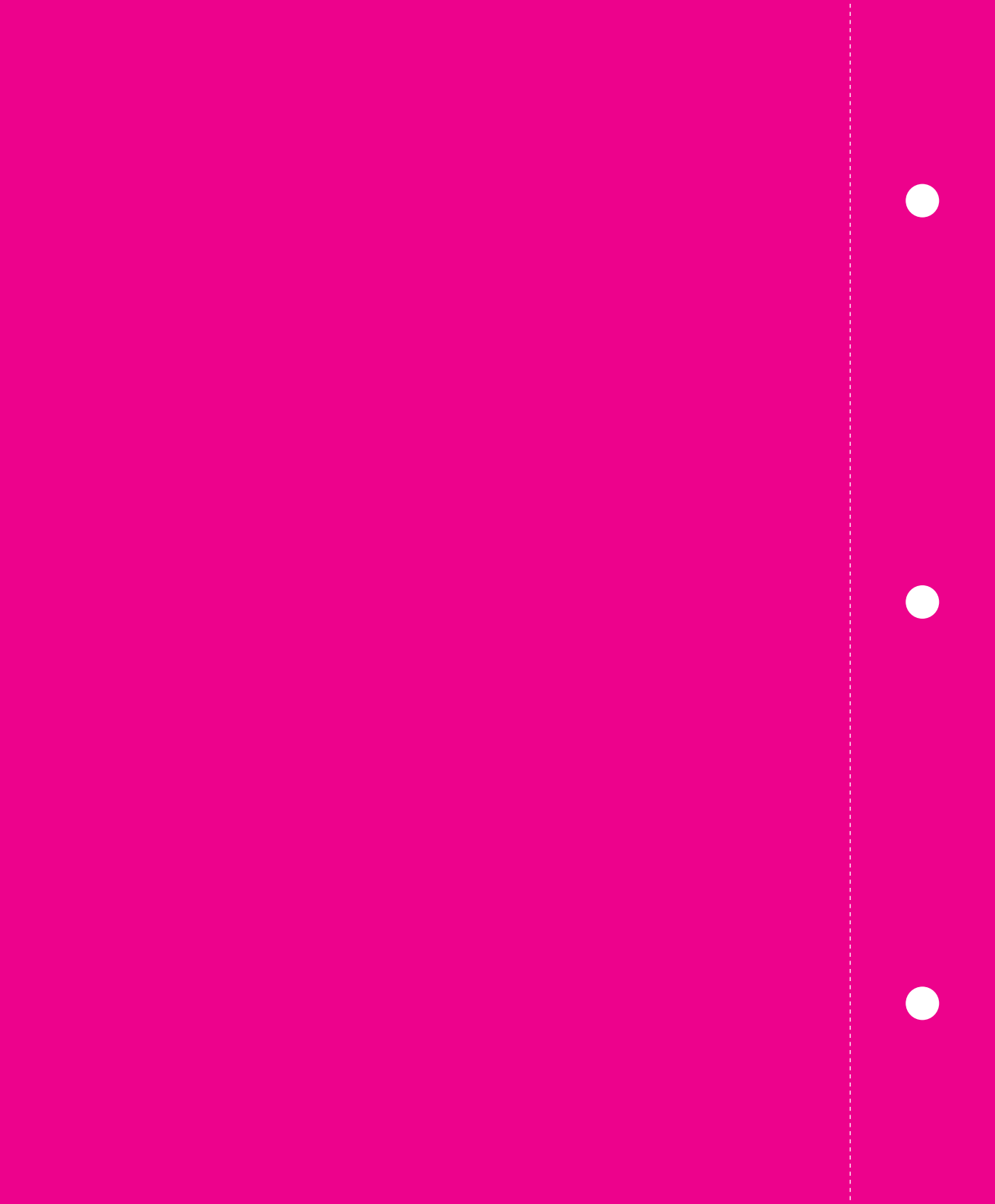


*FAUCHON Ceylon B.O.P Tea,
simple syrup, citrus,
fresh mint,
fresh blueberries*

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 croque de Monsieur Auguste - Jambon de Paris, fine sauce Béchamel au Comté affiné 24 mois 26

The Mr. Auguste Croque Monsieur - «Prince of Paris» ham, Béchamel sauce with Comté cheese aged 24 months



Salade Auguste Fauchon - Sauce César, volaille fermière, œuf mollet, tomates cerises, pois gourmands, artichaut et Comté 26

Auguste Fauchon Salad - Caesar dressing, farm-raised chicken, soft-boiled egg, cherry tomatoes, snap peas, artichoke, and Comté cheese



Burger de bœuf « La Ferme des Belles robes », Cantal, compotée d'oignons, tomate, sauce tartare, servi avec un mesclun de jeunes pousses ou frites 28

Beef Burger, Cantal cheese, onion compote, tomato, tartar sauce, served with a mesclun of young salad greens or fries



Tartare de bœuf « Limousin » au couteau, confit de câpres, comté 24 mois, frites 33

Hand-cut «Limousin» beef tartare, caper confit, 24-month Comté, french fries



LES COMPOSITIONS GOURMANDES THE SHARING PLATE SELECTIONS

Planche de la terre / *The land sharing plate*

Jambon de Paris, Jambon de Bayonne, Brie de Meaux, Comté 24 mois et Croque-monsieur

Paris ham, Bayonne ham, Brie de Meaux cheese, 24-month Comté cheese, and Croque-monsieur

37



Planche de la mer / *The sea sharing plate*

Saumon fumé d'Écosse à la ficelle, crevettes panées, œufs de truite, tarama, blinis et croques saumon

"A la ficelle" Scottish smoked salmon, breaded shrimps, trout roe, tarama, blinis, and salmon croque-monsieur

39



LES INCONTOURNABLES THE MUST-HAVES

**Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe,
au Pineau des Charentes, confiture de figue FAUCHON**

*Duck foie gras from Ferme Jean Sarthe,
with Pineau des Charentes, FAUCHON fig jam*



28

**Cœur de saumon d'Écosse fumé à la ficelle,
confiture de mangue au poivre de Sechuan, crème d'Isigny**

Heart of smoked salmon «à la ficelle», mango jam with Sichuan pepper, Isigny cream



30

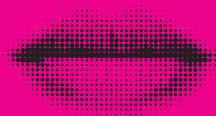
Caviar d'Osciette d'Aquitaine affiné FAUCHON

FAUCHON matured Aquitaine Osciette caviar

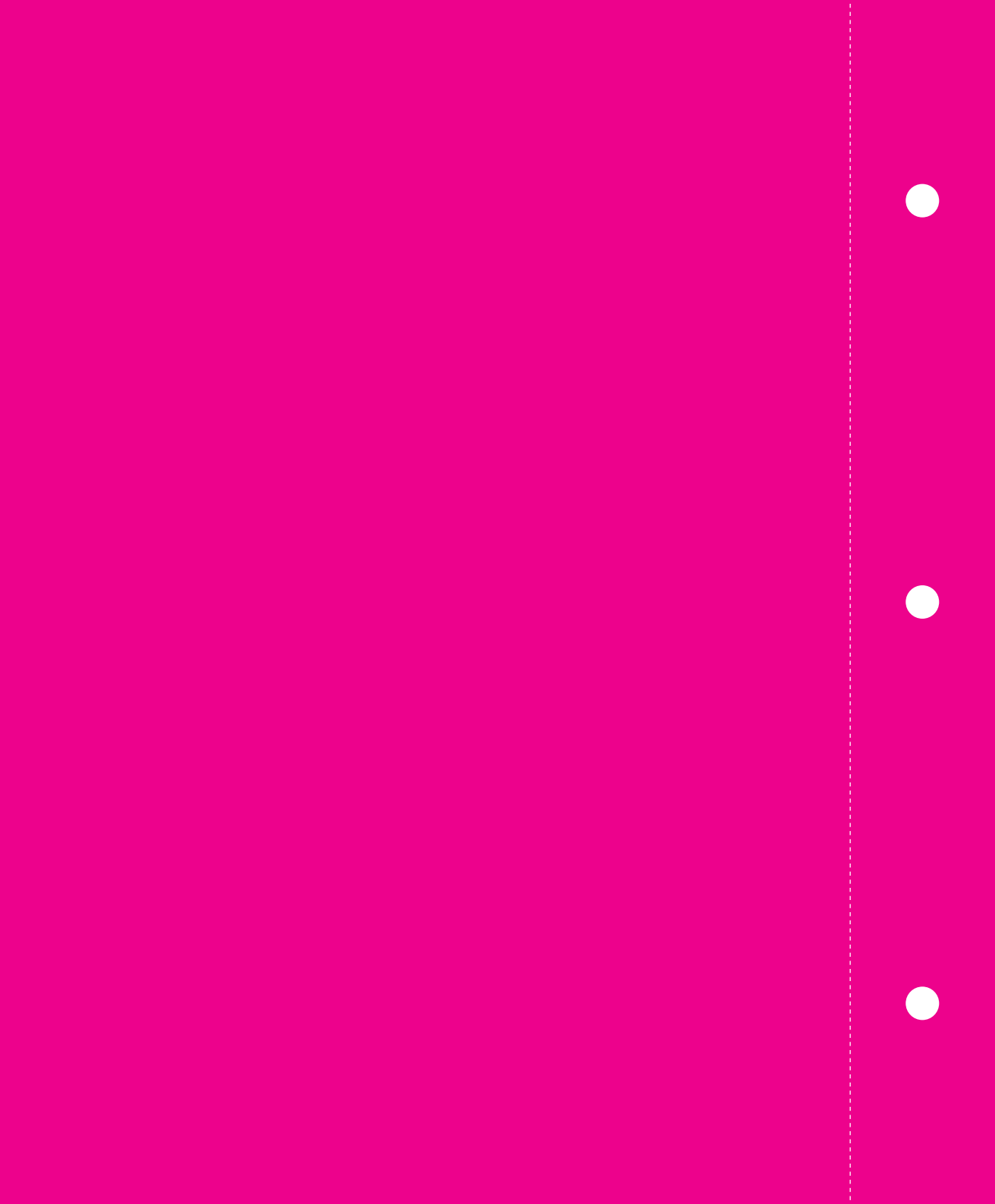


30 g / 50 g / 125 g - 85 / 140 / 350

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

BISOU BISOU / BISOU BISOU      17

Tartelette de saison / Tartlet of the season      15

L'éclair au chocolat 140 ans / The 140th Anniversary chocolate éclair    15

Le flan vanille / The vanilla flan     13

Le Mille-feuille praliné noisette / The hazelnut praline Mille-Feuille     13

Coupe glacée : sorbet fraise, glace vanille, fruits rouges et crème montée  15
Ice cream coupe, strawberry sorbet, vanilla ice cream, red berries in tea syrup, whipped cream

NOS GLACES ET SORBETS OUR ICE CREAMS & SORBETS

Glace / Ice cream 4€ / boule 

Sorbet / Sorbet 4€ / boule

Café Espresso 100% Arabica / 100% Arabica espresso coffee

Citron de Syracuse IGP / Syracuse lemon (PGI)

Pistache de Brontë IGP / Brontë pistachio (PGI)

Fraise / Strawberry

Vanille de Madagascar / Madagascar vanilla

Lait de coco / Coconut milk

Caramel beurre salé / Salted butter caramel

Framboise / Raspberry

Chocolat Noir Valrhona 72% / Dark chocolate Valrhona 72%

Nappage / Topping

0,5€ / nappage

Crème chantilly / Whipped cream

Coulis de fraise / Strawberry coulis

Éclats d'amandes caramélisées / Caramelized almond pieces

Feuilletine / Feuilletine crisp

Sablé breton en crumble / Breton shortbread crumble

Sauce caramel / Caramel sauce

Macaron à la framboise / Raspberry macaron (+2€)

Allergènes / Allergens

 Gluten / Cereals

 Lait / Milk

 Sulfites / Sulfites

 Œufs / Eggs

 Poissons / Fish

 Céleri / Celery

 Mollusque / Molluscs

 Fruits à coque / Nuts

 Soja / Soya

 Crustacés / Crustaceans

 Moutarde / Mustard