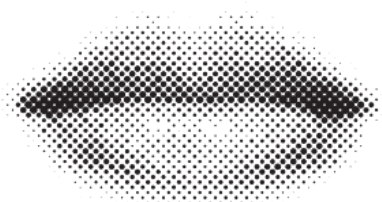


LA CARTE



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

Pour parfaire votre expérience, une carte des allergènes ainsi que nos accords mets & thés sont disponibles sur demande.

L'ANNIVERSAIRE DES 140 ANS

ENTRE AUDACE ET HÉRITAGE

*Pour célébrer ses 140 ans,
FAUCHON invite PIERRE CHOMET
à réinventer l'esprit de la Maison
dans une écriture culinaire
sensible et contemporaine.*

“

Au Grand Café FAUCHON,
cette rencontre donne naissance
à une carte anniversaire où la mémoire
des classiques français dialogue
avec le souffle du voyage.
Les saveurs s'y déploient avec précision,
délicatesse et audace, dans une
célébration contemporaine de
l'héritage de la Maison.

*“Un héritage réinventé,
à la lumière d'aujourd'hui.”*



Pierre Chomet

POUR LE GRAND CAFÉ FAUCHON

LA CARTE IMAGINÉE PAR LE CHEF PIERRE CHOMET

Disponible au déjeuner et au dîner

LES ENTRÉES

Foie gras poêlé du Quercy Carotte, praliné coriandre	32€
Betterave fumée au barbecue Dashi, haddock, grenade	26€
Crudo de langoustine Amande, kiwi, poutargue	28€

LES PLATS

Lieu jaune Beurre blanc au Timut, tapioca, œufs de truite	41€
Paleron de bœuf de Castille mûré en deux cuissons Céleri et sauce chimichurri	40€
Croustillant de riz et girolles Persil frais, paprika fumé, beurre noisette (végétarien)	35€

FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

MENU DÉJEUNER

— ÉDITION 140 ANS

par

Pierre Chomet

Service 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

Crudo de langoustine

Amande, kiwi, poutargue

**Betterave fumée
au barbecue**

Dashi, haddock, grenade

LE PLAT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Lieu jaune

Beurre blanc au Timut,
tapioca, œufs de truite

**Paleron de bœuf
de Castille mûré
en deux cuissons**

Céleri et sauce chimichurri

LE DESSERT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

L'éclair au chocolat 140 ans

**Le Mille-Feuille
praliné noisette**

Le flan vanille



FAUCHON

LE GRAND CAFÉ

PARIS

MENU DÎNER

— ÉDITION 140 ANS

par

Pierre Chomet

Service tous les soirs, de 19h00 à 22h15

Entrée - Plat - Dessert : 70€

LES ENTRÉES

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Foie gras poêlé du Quercy

Carotte, praliné coriandre

Crudo de langoustine

Amande, kiwi, poutargue

Betterave fumée au barbecue

Dashi, haddock, grenade

LE PLAT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Paleron de bœuf de Castille maturé en deux cuissons

Céleri et sauce chimichurri

Lieu jaune

Beurre blanc au Timut,
tapioca, œufs de truite

Croustillant de riz et girolles

Persil frais, paprika fumé,
beurre noisette (végétarien)

LE DESSERT

À CHOISIR SELON VOTRE ENVIE

Choix d'une pâtisserie FAUCHON

Par notre Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

LES INCONTOURNABLES FAUCHON

Disponible au déjeuner et au dîner

LES ENTRÉES

Foie gras de la ferme Jean Sarthe 28€
Pineau des Charentes et confiture de figue

Cœur de saumon d'Écosse fumé à la ficelle 30€
Confit de mangue au poivre de Sichuan, crème d'Isigny

Caviar Oscietre FAUCHON 30 g - 85€ / 50 g - 140€ / 125 g - 350€

LES PLATS

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

Demi-homard bleu grillé 57€
Mousseline de pomme de terre, sauce hollandaise coraillée

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

Salade Auguste 26€
Sauce César, volaille fermière, œuf mollet, tomates cerises,
pois gourmands, artichaut et comté

Côte de veau fumée au thym à partager 90€
Pommes grenailles, champignons du moment et jus corsé (pour deux personnes)

LES DESSERTS FAUCHON

Par le Chef Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France

LES PÂTISSERIES ANNIVERSAIRE DES 140 ANS

La madeleine trompe-l'œil	17€
L'éclair au chocolat 140 ans	15€
Le BISOU BISOU Forêt-Noire	17€

LES PÂTISSERIES SIGNATURE

BISOU BISOU	17€
Tartelette de saison	15€
Le flan vanille	13€
Le Mille-Feuille 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 Bronte DOP 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, fruits rouges, crème montée	

LE BRUNCH FAUCHON

Chaque samedi et dimanche, de 12h00 à 15h00



De l'Épicier

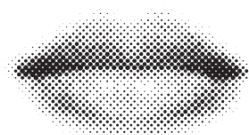
55€

À la Parisienne

75€

Les Petits Gourmands

30€



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

Tous nos prix sont en euros, service compris.

Nos viandes, poissons et produits de la mer sont sélectionnés auprès de producteurs et partenaires en France et en Europe, selon des critères de qualité, de saisonnalité et de traçabilité.