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.

FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

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.

Pierre Chomet

POUR LE GRAND CAFÉ FAUCHON

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

LA CARTE IMAGINÉE PAR LE CHEF PIERRE CHOMET

Disponible au déjeuner et au dîner

LES ENTRÉES

Foie gras poêlé du Quercy — 32€
Carotte, praliné coriandre

Betterave fumée au barbecue — 26€
Dashi, haddock, grenade

Crudo de langoustine — 28€
Amande, kiwi, poutargue

LES PLATS

Lieu jaune — 41€
Beurre blanc au Timut, tapioca, œufs de truite

Paleron de bœuf de Castille maturé en deux cuissons — 40€
Céleri et sauce chimichurri

Croustillant de riz et girolles — 35€
Persil frais, paprika fumé, beurre noisette (végétarien)

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€
Accords Mets & Vins : 20€ par personne

Entrée - Plat - Dessert : 62€
Accords Mets & Vins : 30€ par personne

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 maturé 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€

Accords Mets & Vins : 30€ par personne

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 Osciètre 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	À la Parisienne	Les Petits Gourmands
55€	75€	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.