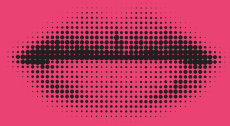
les Drinks



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

CHAMPAGNES AU VERRE
CHAMPAGNES BY THE GLASS

14 cl

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ
VINTAGE CHAMPAGNE

FAUCHON Édition Collector 140 ans Millésime 2019	33

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	32

LA SÉLECTION FAUCHON
FAUCHON SELECTION

	15 cl

BLANCS / *WHITE*

AOC Chablis, 2024, Domaine Garnier	15
AOC Alsace, Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr, 2022, Domaine Willm	16
AOC Sancerre, 2024, 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, Château Peyrassol	17

LIQUOREUX / *SWEET WINES*

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
MATCHA FAUCHON / *MATCHA FAUCHON*	12

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
Chaï	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
Matcha	12

INFUSIONS FAUCHON
FAUCHON HERBAL TEAS

Camomille / *Chamomile*	9
Marchand de Rêves Rooibos *Sandman Rooibos*	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

FAUCHON Blend Tea, Monin Peach Syrup

THÉ GLACÉ CITRON / *Lemon Iced Tea* — 11

Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Citron

FAUCHON Blend Tea, Monin Lemon Syrup

THÉ GLACÉ VANILLE / *Vanilla Iced Tea* — 11

Thé Mélange FAUCHON, Sirop Monin Vanille

FAUCHON Blend Tea, Monin Vanilla Syrup

THÉ GLACÉ FAUCHON / *FAUCHON Iced Tea* — 11

Thé Mélange FAUCHON

FAUCHON Blend Tea

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) *Draught beer*	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 1er Cru	22
Plymouth Navy Strength	24

TEQUILA & MEZCAL
(4CL)

TEQUILA

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 Añejo	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

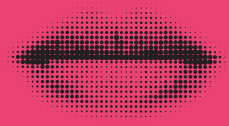
ARMAGNAC

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, 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 Saké, Prosecco, boutons de rose FAUCHON



Jasmine syrup,
rosé wine from Provence,
KAY Saké, 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 d'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

MOCKTAIL

BISOU BISOU

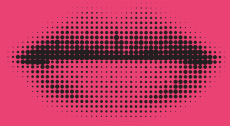
13 cl - 18€

Thé BISOU BISOU infusé, jus de citron frais, sirop de vanille, purée de framboise, purée de fraise, soda pamplemousse



Infused BISOU BISOU Tea, fresh lemon juice, vanilla syrup, raspberry purée, strawberry purée, grapefruit soda

le Snacking



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 INCONTOURNABLES
THE MUST-HAVES

Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, au Pineau des Charentes, confiture de figue FAUCHON — **28**

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

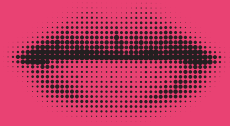
Cœur de saumon d'Écosse fumé à la ficelle, confiture de mangue au poivre de Sechuan, crème d'Isigny — **30**

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

Caviar d'Oscietre d'Aquitaine affiné FAUCHON — **30 g / 50 g / 125 g - 85 / 140 / 350**

FAUCHON matured Aquitaine Oscietre caviar

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

Sélection de BISOU BISOU / *Selection of 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 / *Hazelnut praline mille-feuille*	13
Coupe glacée : sorbet fraise, glace vanille, fruits rouges et crème montée *Ice cream coupe, strawberry sorbet, vanilla ice cream, red berries, whipped cream*	15

NOS GLACES ET SORBETS
OUR ICE CREAMS & SORBETS

Glace / *Ice cream* **4€ / boule**

Café Espresso 100% Arabica / *100% Arabica espresso coffee*

Pistache de Brontë IGP / *Brontë pistachio (PGI)*

Vanille de Madagascar / *Madagascar vanilla*

Caramel beurre salé / *Salted butter caramel*

Chocolat Noir Valrhona 72% / *Dark chocolate Valrhona 72%*

Sorbet / *Sorbet* **4€ / boule**

Citron de Syracuse IGP / *Syracuse lemon (PGI)*

Fraise / *Strawberry*

Lait de coco / *Coconut milk*

Framboise / *Raspberry*

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* · Oeufs / *Eggs* · Poissons / *Fish* · Céleri / *Celery* · Mollusque / *Molluscs* · Fruits à coque / *Nuts*
Soja / *Soya* · Crustacés / *Crustaceans* · Moutarde / *Mustard*