

## LA SÉLECTION GOURMANDE DE FAUCHON

### FAUCHON'S GOURMET SELECTION

Saumon fumé FAUCHON à la ficelle **30€**

FAUCHON smoked salmon

*Crème fraîche d'Isigny et condiment citron « caviar »*

*Isigny fresh cream and "caviar" lemon condiment*

Caviar d'Oscière Français d'Aquitaine affiné Fauchon

Caviar of French Oscière of Aquitaine refined Fauchon

*Crème d'Isigny, brioche mousseline toastée Isigny cream, toasted brioche mousse*

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

Foie gras de canard mi-cuit des Landes IGP **28€**

Semi-cooked duck foie gras from the Landes PGI

*Compotée de fruits du moment aux épices, pain « tourte » toasté*

*Fruit compote of the moment with spices, toasted "tourte" bread*

Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois **23€**

Bayonne ham IGP matured for 20 months

*Crème d'artichaut FAUCHON et champignons marinés*

*FAUCHON artichoke cream and marinated mushrooms*

Koulibiac de saumon FAUCHON, saumon frais et fumé **41€**

FAUCHON salmon Koulibiac, fresh and smoked salmon

*Salade d'endives à l'huile d'olive FAUCHON, sauce veloutée citronnée*

*Endive salad with FAUCHON olive oil, lemon velvet sauce*

## À CHACUN SON ENVIE TO EACH THEIR OWN

Le Club FAUCHON / The Fauchon Club Sandwich **23€**

*Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde,*

*œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise*

*Cereal bread, fennel compote, turkey ham, hard-boiled eggs,*

*tomato confit, mesclun salad, mayonnaise*

Le Club Végétarien / The Vegetarian Club **21€**

*Mayonnaise au curry, œuf dur, salade, avocat, courgette,*

*tomate, concombre, pois gourmands, oignons rouges*

*Curry mayonnaise, hard-boiled egg, salad, avocado, zucchini,*

*tomato, cucumber, gourmet peas, red onions*

Le Croque de Monsieur Auguste / The Mr. Auguste Croque Monsieur **23€**

*« Jambon Prince de Paris », fine sauce Béchamel au Comté affiné 12 mois*

*"Prince of Paris Ham", Béchamel sauce with Comté cheese, aged 12 months*

Le Croque de Madame Fauchon / The Fauchon Croque Madame **26€**

*Saumon fumé Norvégien, fine sauce béchamel au citron et à l'aneth*

*Norwegian smoked salmon, fine bechamel sauce with lemon and dill*

Salade Victoria / Victoria Salad **21€**

*Mesclun de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes, segments d'orange,*

*œuf mollet, vinaigrette aux agrumes, sauce soja*

*Mixed greens, smoked salmon, shrimp, orange segments,*

*soft-boiled egg, citrus vinaigrette, soy sauce*

Salade Auguste « façon César » / Auguste Salad "Caesar style" **21€**

*Salade sucrine, poulet grillé, œuf dur, bacon, tomates, copeaux de comté*

*Sucrine salad, grilled chicken, hard-boiled egg, bacon, tomatoes, Comté*



## LE MARCHÉ FAUCHON / THE FAUCHON MARKET

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : **50€** / Starter-Main course or Main course-Dessert : **50€**

Entrée-Plat-Dessert : **60€** / Starter-Main Course-Dessert : **60€**

### ENTRÉES / STARTERS



Velouté froid de tomates à l'armoricaine, minestrone de légumes, supions en persillade

Cold Armorican tomato velouté, vegetable minestrone, cuttlefish in parsley sauce

Tarte fine à la truffe de Bourgogne, artichauts poivrade, vinaigrette au verjus

Burgundy truffle tart with artichokes, verjuice vinaigrette

Fine lamelle de tête de veau, condiments à la moutarde violette, figes, œuf de caille mollet

Thin sliced veal head, violet mustard condiments, figs, soft-boiled quail egg

### PLATS / MAIN COURSES



Pépinettes de Savoie aux palourdes, salicornes, émulsion marinère

"Pépinettes" pasta from Savoy with clams, glasswort, marinade emulsion

Epaule d'agneau confite, cassolette de cocos de Paimpol aux poivrons confits, pickles de légumes

Confit Shoulder of lamb, coco de Paimpol beans with candied peppers, pickled vegetables

Filet de merlan en croute de pain, tagliatelles d'oignons doux des Cévennes au jambon de Bayonne, pommes paille, coulis de roquette, huile au piment d'Espelette

Whiting fillet in a bread crust, Cévennes sweet onion tagliatelle, Bayonne ham, straw potatoes, rocket coulis, Espelette pepper oil

### LES INCONTOURNABLES À PARTAGER / THE MUST-HAVES TO SHARE

Côte de veau rôtie d'Aquitaine, 700g

**90€**

Fumée à la sarriette

Roasted veal chop from Aquitaine

Smoked with savory

Sole de petits bateaux, façon meunière, 1kg

Condiment grenobloise

Sole of "petits bateaux, façon meunière"

Grenoble condiment

**140€**

Côte de bœuf « Rouge des prés » d'Anjou, 1,200 Kg / Rib of beef " Rouge des prés " from Anjou, 1,200 Kg

Maturée 3 semaines, condiments : compotée d'oignons FAUCHON, compotée de figes FAUCHON, moutarde à la noix FAUCHON

Matured 3 weeks, Fauchon condiments: stewed onions FAUCHON, nut mustard FAUCHON, fig jam FAUCHON

**130€**

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 7€** : Pommes de terre Grenailles fondantes au jus / Purée de pomme de terre à la crème d'Isigny / Riz façon pilaf aux amandes torréfiées /

Frites / Salade verte du moment

**ADDITIONAL GARNISH 7€** : Baby potatoes with juice / Mashed potatoes with Isigny cream / Rice Pilaf with roasted almonds / French fries / Green salad of the moment

### CÔTÉ PLAISIR / SWEET SIDE

Bisou-Bisou Glacé / Iced Bisou-Bisou

**12€**

Eclair du moment / Eclair of the moment

**12€**

Entremet Auguste / Auguste Entremet

**12€**

Lison / Lison

**12€**

Paris-Brest / Paris-Brest

**12€**

Tarte Gianduja / Gianduja pie

**12€**

Tarte aux deux citrons meringuée / Two lemon meringue pie

**12€**

Entremet Bisou-Bisou / Bisou-Bisou Entremet

**12€**



Salade de fruits de saison / Seasonal fruit salad

**12€**



*Plat réalisable en version sans gluten et sans lactose, adapté aux régimes végétariens et végétaliens*

*Gluten-free and lactose-free versions of the dish are available, suitable for vegetarian and vegan diets*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française, issus de producteurs locaux respectant une chaîne alimentaire durable.*

*Alcohol overconsumption is dangerous for your health, consume with moderation. All our meats and fishes are of French Origin, from local producers respecting a sustainable food chain.*

## L'APÉRITIF FAUCHON THE FAUCHON APERITIF

Saucisse sèche / Dry sausage **9€**

Lomo / Lomo **10€**

Chorizo / Chorizo **10€**

Jambon de Bayonne affiné 20 mois / Bayonne Ham matured for 20 months **12€**

Toasts de Foie Gras mi-cuit / Toasts of semi-cooked Foie Gras **15€**

Toasts de saumon fumé FAUCHON à la ficelle / Toasts of smoked salmon **12€**

Fingers « Croque-Monsieur » / Fingers " Croque-Monsieur " **12€**

Fingers « Croque-Madame » / Fingers "Croque-Madame" **15€**

## TARTINABLES DIPS 10€

Tapenade Olive noire / Black Olive Tapenade

Tartinable Poivrons rouges & Mascarpone / Red Pepper dips

Tartinable Artichauts & Ricotta / Artichokes & Ricotta dips

Rillettes « du moment » / Rillettes of the moment

## L'ARDOISE DU TERROIR THE LOCAL SLATE 38€

Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois, Chorizo,

Lomo, Saucisse sèche, Fingers Croque-Monsieur,

Tomme aux fleurs, chèvre du Père Fabre

Bayonne ham IGP matured for 20 months, Chorizo,

Lomo, dry sausage, Fingers Croque-Monsieur,

Tomme with flowers, Père Fabre goat cheese

## L'ARDOISE DE LA MER THE SEA SLATE 39€

Saumon fumé, Tarama, Blinis,

Rillettes FAUCHON, Fingers Croque-Madame

Smoked salmon, Tarama, Blinis,

FAUCHON rillettes, Fingers Croque-Madame

## L'ARDOISE DU FROMAGER THE CHEESE SLATE 12€ / PERSONNE

Fromages de France : Bûche de fromage de chèvre du Père Fabre,

Chaource Fermier, Tomme aux fleurs sauvages, Morbier

French cheeses : Log of goat cheese from Père Fabre,

Chaource Fermier, Tomme with wild flowers, Morbier