

CÔTÉ SALÉ / SALTY SIDE

15H – 19H / 3 P.M. TO 7 P.M.



À CHACUN SON ENVIE / TO EACH THEIR OWN

Le Club Végétarien - Mayonnaise au curry, œuf dur, salade, avocat, courgette, 21
tomate, concombre, pois gourmands, oignons rouges

The Vegetarian Club - Curry mayonnaise, hard-boiled egg, salad, avocado, zucchini, tomato, cucumber, gourmet peas, red onions

Salade Auguste « façon César » - Salade sucrine, poulet Orléanais grillé, 22
œuf dur, bacon français, tomates, copeaux de comté

Auguste Salad "Caesar style" - Sucrine salad, Orléans grilled chicken, hard-boiled egg, French bacon, tomatoes, Comté cheese

Le Club FAUCHON - Pain aux céréales, compotée de fenouil, jambon de dinde, 23
œufs durs, tomates confites, mesclun, mayonnaise

The Fauchon Club Sandwich - Cereal bread, fennel compote, turkey ham, hard-boiled eggs, tomato confit, mesclun salad, mayonnaise

Le Croque de Monsieur Auguste - « Jambon Prince de Paris », 23
fine sauce Béchamel au Comté affiné 12 mois

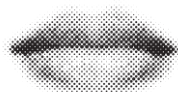
The Mr. Auguste Croque Monsieur - "Prince of Paris" ham, Béchamel sauce with Comté cheese aged 12 months

Salade Victoria - Mesclun de jeunes pousses, saumon fumé d'Écosse, 24
crevettes, segments d'orange, œuf mollet, vinaigrette aux agrumes, sauce soja

Victoria Salad - Mixed greens, smoked salmon from Scotland, shrimps, orange segments, soft-boiled egg, citrus vinaigrette, soy sauce

Le Croque Saumon - Saumon fumé Norvégien, 24
fine sauce Béchamel au citron et à l'aneth

The Salmon Croque - Norwegian smoked salmon, fine Béchamel sauce with lemon and dill



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

L'APÉRITIF FAUCHON / THE FAUCHON APERITIF

Saucisse sèche Basque de Louis Ospital / <i>Louis Ospital's Basque dry sausage</i>	9
Chorizo Basque de Louis Ospital / <i>Basque chorizo from Louis Ospital</i>	10
Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois de Louis Ospital <i>Bayonne Ham matured for 20 months from Louis Ospital</i>	12

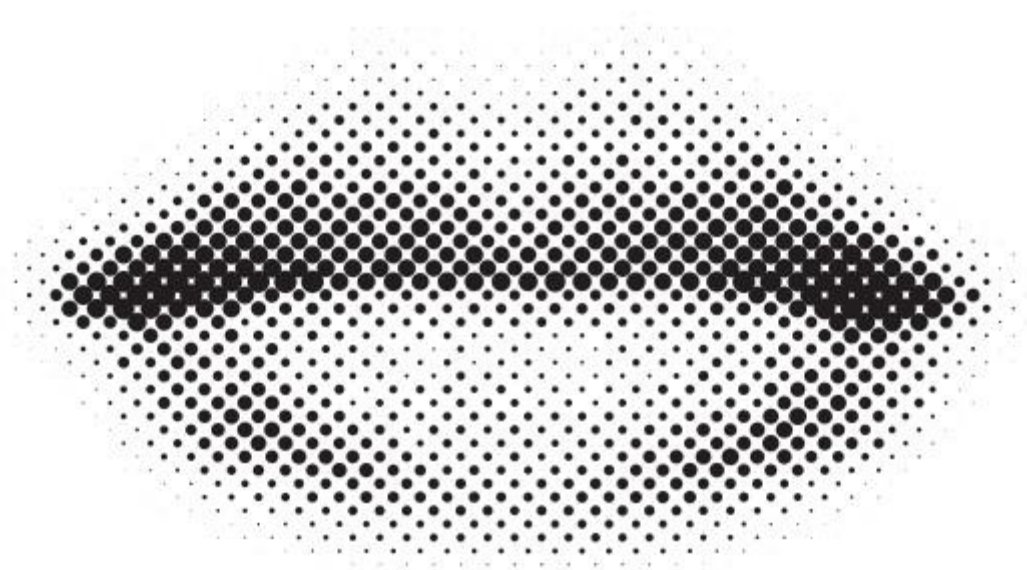
LES INCONTOURNABLES / THE MUST-HAVES

Huîtres Fines de Claire N°2 Marennes d'Oléron <i>Fines de Claire N°2 Marennes d'Oléron oysters</i>	par 4 – 19€ / par 6 – 26€
Foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, mi-cuit maison au Pineau des Charentes, confit de figes <i>Duck foie gras from Ferme Jean Sarthe, house-made mi-cuit with Pineau des Charentes, fig confit</i>	26
Burger de bœuf limousin au Cantal, compotée d'oignons FAUCHON <i>Limousin beef burger with Cantal, FAUCHON onions compote</i>	28
Saumon fumé à la ficelle d'Ecosse, confiture de fraise aux pétales de rose FAUCHON, crème fraîche d'Isigny <i>Smoked salmon from Scotland, FAUCHON strawberry and rose petals jam, Isigny fresh cream</i>	28
L'Ardoise du Terroir - Jambon de Bayonne IGP affiné 20 mois, Chorizo, Lomo, Saucisse sèche, Fingers Croque-Monsieur, Tomme aux fleurs, chèvre du Père Fabre <i>Bayonne ham IGP matured for 20 months, Chorizo, Lomo, Dry sausage, Fingers Croque-Monsieur, Tomme with flowers, Père Fabre goat cheese</i>	38
L'Ardoise de la Mer - Saumon fumé d'Ecosse, Tarama, Blinis, Rillettes FAUCHON, Fingers Croque-Saumon <i>Smoked salmon from Scotland, Tarama, Blinis, FAUCHON rillettes, Fingers Salmon-Croque</i>	38
Caviar d'Osciette Français d'Aquitaine affiné FAUCHON, crème d'Isigny, brioche mousseline toastée <i>Caviar of French Osciette of Aquitaine refined FAUCHON, Isigny fresh cream, toasted brioche</i>	50g / 125g - 140€ / 350€

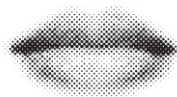
Tous nos prix sont en euros, service compris / All our prices are in euros, service included

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française / All our meats and fishes are of French origin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol overconsumption is dangerous for your health, consume with moderation



CÔTÉ PLAISIR / *SWEET SIDE*



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

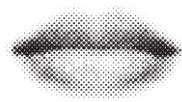
CÔTÉ PLAISIR
SWEET SIDE

- Salade de fruits du moment / *Fruit salad of the moment* 12
Sirop au Thé FAUCHON Un Après-Midi à Paris
FAUCHON Tea syrup Un Après-Midi à Paris
- Entremet BISOU BISOU signature / *Signature BISOU BISOU Entremet* 14
Moelleuse dacquoise, croustillant amande, confit de fraise
au piment d'Espelette, ganache vanille à la menthe fraîche
*Soft dacquoise, crunchy almond base, strawberry confit with a hint
of Espelette pepper, vanilla ganache infused with fresh mint*
- Entremet BISOU BISOU vanille / *BISOU BISOU Vanilla Entremet* 14
La douce alliance de la noix de pécan et de la vanille
pour une création riche en douceur et en gourmandise
*The sweet alliance of pecan and vanilla for a creation rich in sweetness
and indulgence*
- Entremet BISOU BISOU citron / *BISOU BISOU Lemon Entremet* 14
Une version acidulée aux notes puissantes de citron, adoucie par
l'onctuosité de la meringue italienne, pour un équilibre parfait
entre fraîcheur et douceur
*An acidic version with powerful lemon notes, softened by the creaminess of
Italian meringue, for a perfect balance between freshness and sweetness*
- Entremet BISOU BISOU pistache / *BISOU BISOU Pistachio Entremet* 14
Une recette raffinée et exotique avec l'intensité de la pistache,
alliée aux notes fines de cardamome.
*A refined, exotic recipe with the intensity of pistachio,
combined with the delicate notes of cardamom*
- Mille-Feuilles / *Mille-Feuilles* 15
Vanille de Madagascar, sauce caramel
Madagascar vanilla, caramel sauce

Tous nos prix sont en euros, service compris / *All our prices are in euros, service included*

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine française / *All our meats and fishes are of French origin*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / *Alcohol overconsumption is dangerous for your health, consume with moderation*



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

LA SAISON ESTIVALE
THE SUMMER SEASON

Glace / *Ice cream*

4€ / boule

Chocolat / *Chocolate*

Vanille / *Vanilla*

Coco / *Coconut*

BISOU BISOU / *BISOU BISOU*

Madeleine / *Madeleine*

Café Blanc / *White coffee*

Caramel Beurre Salé / *Salted butter caramel*

Pistache / *Pistachio*

Sorbet / *Sorbet*

4€ / boule

Yuzu / *Yuzu*

Framboise / *Raspberry*

Passion / *Passionfruit*