



BIENVENUE CHEZ FAUCHON !

UNE TRADITION D'EXCELLENCE FRANÇAISE DEPUIS 1886

Inspiré de la tradition des cafés et brasseries parisiennes, le Café FAUCHON propose une cuisine typique à la fois simple, savoureuse et élégante au cœur d'un lieu au design contemporain où il fait bon se retrouver à tout moment de la journée en famille, entre amis ou entre collègues.

Créée par Auguste Fauchon en 1886 à Paris, la Maison FAUCHON est aujourd'hui l'ambassadrice d'un véritable patrimoine culinaire à la française. Elle offre une cuisine qui met en lumière les produits d'excellence de nos terroirs et revisite avec audace et fantaisie les grands classiques de la gastronomie.

La carte du café est élaborée par notre Chef Exécutif Sébastien Monceaux.
Toute l'équipe FAUCHON vous souhaite une excellente dégustation !

WELCOME TO FAUCHON !

A TRADITION OF FRENCH EXCELLENCE SINCE 1886

Inspired by the tradition of Parisian cafés and brasseries, Café FAUCHON offers a typical cuisine that is at once simple, tasty and elegant in the heart of a contemporary design setting where it is nice to meet at any time of the day with family, friends or colleagues.

Created by Auguste Fauchon in 1886 in Paris, FAUCHON is currently the ambassador of a real French culinary heritage. It showcases exceptional regional products and puts a daring, imaginative spin on gastronomical classics.

*The menu of the café is elaborated by our Executive Chef Sébastien Monceaux.
Enjoy the tasting !*



SÉLECTION GOURMANDE FAUCHON

Saumon Fumé à la ficelle par FAUCHON

18,50€

Saumon fumé d'Écosse servi avec une fine julienne de carottes et courgettes au gingembre, sauce carotte-orange à la coriandre. Accompagné de blinis tièdes

Smoked salmon from Scotland served with a thin julienne of carrots and zucchini with ginger, orange carrot sauce with coriander. Served with lukewarm blinis

Nos caviars français d'Aquitaine

Caviars affinés, servis sur glace au choix
Crème épaisse d'Isigny, brioche mousseline toastée

Choice of caviar served on ice

Thick cream from Isigny, toasted brioche

BAERI en 50G ou 125G,

120,00€ / 290,00€

OSCIETRE en 50G ou 125G,

130,00€ / 295,00€

Jambon Gascon

22,00€

Jambon noir de porc Gascon affiné 24 mois de Pierre Matayron

Servi avec une vierge de tomate à la cive, croûtons aillés et pesto de riquette

Black pork ham from Gasconne aged 24 months from Pierre Matayron

Served with a virgin olive oil with tomato and chive, garlic croutons and rocket pesto

Foie gras de canard du Sud Ouest « maison »

22,00€

Servi avec compotée de figues violettes de France et pain tourte toasté

Served with a violet fig compote from France and a toasted bread

Fromages de nos producteurs

13,00€

Notre sélection de fromages affinés

Pain, beurre, chutney de figue, julienne de pomme granny smith et fruits secs

Our selection of ripened cheeses

Bread, butter, fig chutney, granny smith apple julienne and dried fruits



LES INCONTOURNABLES FAUCHON

- | | |
|---|----------------------|
| <p>Filet de Loup grillé aux légumes de saison
 Filet de loup grillé, velouté aillé et mini légumes de saison, riso de pâtes
 <i>Sea bass fillet, creamy garlic soup and baby season vegetables, pasta riso</i></p> | <p>21,00€</p> |
| <p>Filet de Saint Pierre en croûte de noisette
 Filet de Saint Pierre en croûte de noisette, polenta croustillante, girolles sautées et jus corsé
 <i>John Dory fillet in a nut crust, crispy polenta, sautéed girolles and strong juice</i></p> | <p>23,00€</p> |
| <p>Poêlée d'encornets et piperade au basilic
 Encornets, piperade de poivrons au basilic, pommes grenaille
 <i>Squid, peppers Piperade with basil, grilled potatoes</i></p> | <p>20,00€</p> |
| <p>Effiloché d'agneau confit et riste d'aubergines
 Effiloché d'agneau confit, riste d'aubergines, jus réduit et pommes grenaille
 <i>Pulled lamb, eggplants, reduced juice, and grilled potatoes</i></p> | <p>22,00€</p> |
| <p>Tartare de bœuf Charolais à la provençale
 Tartare de bœuf Charolais au couteau à la provençale, frites de panisse niçoise
 <i>Charolais beef Tartare Provence style, « Panisse » chick pea fries</i></p> | <p>19,00€</p> |
| <p>Suprême de poulet fermier aux champignons
 Suprême de poulet fermier, pomme Anna, velouté de champignons, brisures de truffes
 <i>Farm chicken breast, Anna apple, mushroom cream, truffle peelings</i></p> | <p>22,00€</p> |
| <p>Burger FAUCHON
 Steak de boeuf, pain à la courge, crème aux herbes, compotée d'oignons, tomates, Comté, laitue iceberg, frites fraîches au couteau
 <i>Beef steak, herb cream sauce, onion compote, tomatoes, Comté cheese, iceberg lettuce, Home made french fries</i></p> | <p>19,00€</p> |
| <p>Risotto au pesto de roquette et légumes rôtis
 Riz Arborio, pesto de roquette, mini légumes rôtis Maison Sales
 <i>Arborio rice, rocket pesto, roasted baby vegetables from Maison Sales</i></p> | <p>17,00€</p> |

**Provenance de nos viandes: France / Origin of our meats: France*



JARDIN À LA FRANÇAISE

Salade César

Salade romaine, poulet fermier grillé, œuf mollet bio, copeaux de Parmesan, sauce César à l'anchois
Romaine salad, grilled chicken, organic soft-boiled egg, Parmesan shavings, Caesar sauce with anchovies

17,00€

Salade de mangue et gambas

Mangue, gambas, menthe, artichauts et pois gourmands
Mango, king prawns, mint, artichokes and snow peas

19,00€

Salade FAUCHON

Jeunes pousses de mesclun, filet moelleux de dinde rôti, jambon de Paris, œuf dur, bacon grillé, mimolette, tomates cerises et pignons de pin. Vinaigrette ancienne à l'échalotte
Mesclun baby leaves, tender roasted turkey fillet, Paris ham, hard-boiled egg, grilled bacon, mimolette cheese, cherry tomatoes and pine nuts. Old-fashioned vinaigrette with shallots

17,00€

Salade de poulpe et chorizo

Poulpe rôti au chorizo, houmous de pois chiches au combawa
Grilled octopus with chorizo, chickpea hummus with combawa

19,00€

Tomates anciennes et Burrata

Heirloom tomatoes and Burrata

16,00€



PIQUE CHIC FAUCHON

Tartine au jambon Gascon

Pain de campagne, jambon Gascon, pesto de tomates confites et burrata
Country bread, pork ham from Gasconne, sundried tomato pesto and burrata

18,00€

Le club Végétarien

Pain de mie aux céréales toasté, mayonnaise au curry, œuf dur, oignons rouges, romaine, courgettes, avocat et pois gourmands
Cereal white bread, curry mayonnaise, hard-boiled egg, red onions, romaine lettuce, zucchinis, avocado and snow peas

14,00€

Le club FAUCHON

Pain de mie aux céréales toasté, compotée de fenouil, jambon de dinde moelleux, œuf dur, tomates confites, mesclun, cive et mayonnaise
Toasted cereal bread, fennel compote, soft turkey ham, hard-boiled egg, sundried tomatoes, mesclun leaves, chives and mayonnaise

15,00€

Le Club au Saumon Fumé

Pain de mie, saumon fumé à la ficelle, caillé de chèvre citronné à l'aneth, pomme verte, concombre et œufs de truite
White bread, smoked salmon, goat curd with lemon and dill, green apple, cucumber and trout eggs

15,50€

Le croque Monsieur FAUCHON

Pain de mie au jambon de Paris sauce béchamel au Comté fruité, servi chaud
White bread with Paris ham, béchamel and fruity Comté sauce, served warm

13,00€



LES PÂTISSERIES FAUCHON

Bisou Bisou

Croustillant aux amandes, confit de fruits rouges au piment d'espelette, crème à la vanille infusée à la menthe fraîche

Crispy almonds, candied red fruits with Espelette pepper, vanilla cream infused with fresh mint

9,00€

Entremets Auguste

Crumble amande et biscuit au chocolat noir à la fleur de sel, mousse au chocolat noir 70%, crémeux chocolats noir et lait, pointe de poivre Timut

Almond crumble with dark chocolate and fleur de sel biscuit, 70% dark chocolate mousse, milk and dark chocolate cream, touch of Timut pepper

9,00€

Tarte aux deux citrons meringuée

Biscuit croustillant, crème et zeste de citron, meringue italienne

Crunchy biscuit, lemon cream and zest, soft Italian meringue

9,00€

Tarte gianduja noisette

Pâte sucrée croustillante, crème onctueuse au gianduja lacté, noisettes du Piémont torréfiées, craquant chocolat au lait

Sweet hazelnut pastry, milky gianduja cream, roasted Piedmont hazelnuts, thin milk chocolate crunch

9,00€

Paris Brest

Pâte à choux, praliné amandes et noisettes, crème onctueuse au praliné

Choux pastry, almond and hazelnut praliné, smooth praliné cream

8,00€

Eclairs

Vanille, caramel, café, chocolat / *Vanilla, caramel, coffee, chocolate*

7,00€

Pâtisserie du moment

Pastry of the day

9,00€

LES DESSERTS

Crème brûlée

Crème caramélisée à la vanille de Madagascar / *Caramelized cream with Madagascar vanilla*

8,00€

Salade de fruits

Accompagnée de son sirop au thé Fauchon / *Fresh fruit salad, served with a FAUCHON tea syrup*

8,50€

Café gourmand

9,00€

Crèmes glacées (2 boules au choix)

Vanille, chocolat noir Guanaja, pistache de Sicile, caramel et fleur de sel, framboise, citron pressé, fraise Senga, mangue, noix de coco, ananas, café expresso Guatemala, praliné prestige

Vanilla, Guanaja dark chocolate, pistachio from Sicily, salted caramel, raspberry, lemon, strawberry, mango, coconut, pineapple, Guatemala coffee, hazelnut praliné

7,00€

JUS FRAIS PRESSÉS
FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron 20cl 7,00€
Orange, Grapefruit, Lemon

BOISSONS FRAÎCHES
FRESH BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl 4,50€

Orangina 25cl 4,50€

Fever Tree Tonic Water 20cl 4,50€

Sprite 33cl 4,50€

Sirop / Syrup 2,50€
Menthe, Citron, Grenadine
Mint, Lemon, Grenadine

Diabolo 4,50€
Menthe, citron, grenadine
Mint, lemon, grenadine

Thé Glacé 6,00€
Iced Tea

EAUX
WATER

Evian 50cl 4,50€

Evian 1L 6,50€

Badoit 50cl 4,50€

Badoit 1L 6,50€

Perrier fine bulle 50cl 4,50€

BIÈRES
BEERS

Blue Coast IPA (Bière artisanale brassée à Nice) 33cl 7,00€
Blanche, blonde, ambrée / White, blond, amber

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

Café, Espresso, Décaféiné 2,90€
Coffee, Espresso, Decaffeinated

Double espresso 5,50€
Double espresso

Café noisette 3,10€
Espresso, hint of milk

Cafés grands crus
Grand cru coffees

Blue mountain bio, Arabica de la Jamaïque 8,00€
Organic Blue mountain coffee, Jamaican arabica

Colombie bio, Grand cru d'arabica 4,00€
Organic Colombian coffee, Arabica Grand cru

Laos bio, Pur arabica du plateau des Bolovens 4,00€
Organic Laos coffee, Pure Arabica from Bolovens plateau

Cappuccino 4,30€

Chocolat chaud 6,00€
Hot Chocolate

BOISSONS CHAUDE VÉGÉTALES
HOT VEGETALS BEVERAGES

Café au lait de soja 6,50€
Coffee with soy milk

Café au lait d'amande 6,50€
Coffee with almond milk

THÉS NOIRS
BLACK TEAS

Mélange FAUCHON	6,00€
Thé noir fruité aux parfums zestés d'agrumes et de vanille <i>Flavoured black tea with zesty citrus fruit and vanilla flavours</i>	
Un Après-Midi à Paris	6,00€
Thé noir aux parfums doux et poudrés de vanille, d'agrumes et de rose <i>Flavoured black tea with soft and powdered notes of vanilla, citrus fruit and rose</i>	
Thé Darjeeling Imperial F.O.P	6,00€
Thé noir d'Inde aux feuilles entières. Liqueur vive d'une grande finesse: notes d'attaque vertes et fleuries, laissant place à des arômes zestés et fruités. <i>Black tea from India with whole leaves. A bright tea with unrivalled finesse; first notes green and flowery, then evolving into citrus, fruity flavours.</i>	
Thé Earl Grey	6,00€
Thé parfumé à la bergamote au parfum chaleureux et vif <i>Bergamot flavored tea with warm and bright notes</i>	
Chaï tea	6,00€
Thé oriental où les parfums sensuels de vanille se mêlent à la richesse des épices <i>Oriental tea where the depth of vanilla flavours blends with the rich spices</i>	
Thé Le Bonheur !	6,00€
Thé fruité au parfum pétillant de fruits rouges <i>Fruity black tea with bright red fruits flavours</i>	
Thé Ceylan BOP	6,00€
Thé de Ceylan aux feuilles brisées. Liqueur fraîche à l'astringence franche <i>Tea from Ceylan with broken leaves. A fresh tea with a clear astringency</i>	
Thé Morning	6,00€
Mélange de thés noirs de Ceylan et d'Assam aux feuilles brisées, avec des bourgeons dorés <i>Blend of black tea s from Ceylan and Assam with broken leaves and golden tips</i>	
Thé Coup de coeur	6,00€
Thé noir de Chine, associé à l'ananas rôti, aux écorces d'orange confites et aux épices <i>Black tea from China, combined with roasted pineapple, candied orange peel and spices</i>	
Thé Caramel beurre salé	6,00€
Thé de Chine semi fermenté aux notes de caramel et beurre salé <i>Tea from China with salty butter caramel flavour</i>	
Thé La Pomme	6,00€
Thé du Sri Lanka fruité au parfum de pomme rouge confite <i>Tea from Sri Lanka with candied red apple flavor</i>	

THÉS VERTS GREEN TEAS

Thé Jasmin	6,00€
Thé vert parfumé : thé fleuri et herbacé au parfum suave de jasmin <i>Scented green tea: A flowery and leafy tea flavoured with mild jasmine</i>	
Thé La Menthe	6,00€
Thé vert parfumé : thé aromatique au parfum de menthe rafraîchissante <i>Scented green tea : aromatic tea with a refreshing mint flavour</i>	
Thé vert fruits rouges	6,00€
Thé vert fruité aux notes douces de fruits rouges <i>A green fruity tea with soft notes of red fruits</i>	
Thé vert Detox	6,00€
Thé vert purifiant parsemé de pissenlit, myrtille, cassis et cranberry <i>Purifying green tea with dandelion, blueberry, blackcurrant and cranberry</i>	
Thé vert Energie	6,00€
Thé vert Hojicha, lapacho, maté torréfié et morceaux de vanille <i>Green tea Hojicha, lapacho, roasted mate and pieces of vanilla</i>	
Thé Sencha	6,00€
Thé vert de Chine aux feuilles plates. Notes végétales et fraîches à la saveur douce et ronde et à l'astringence contenue <i>A green tea from China with flat leaves. A gentle, round tea with a mild astringency and herbal, fresh aromas.</i>	
Thé vert Gyokuro	6,00€
Thé vert japonais exceptionnel aux feuilles roulées finement <i>Exceptional japanese green tea with thin rolled leaves</i>	

INFUSIONS HERBAL TEAS

Infusion Verveine	5,50€
Tisane citronnée et acidulée aux vertus digestives <i>Lemony and slightly acid herbal tea with digestive properties</i>	
Infusion Menthe Poivrée	5,50€
Tisane fraîche aux vertus digestives <i>Fresh herbal tea with digestive properties</i>	
Marchand de rêve	5,50€
Mélange gourmand de rooibos, camomille et verveine, aux notes sucrées de miel et de caramel <i>A gourmand blend of Rooibos, camomille and verbena, with sweet notes of honey and caramel</i>	

APÉRITIFS

Martini (Blanc, Rouge)	6,00€
Kir Bourgogne aligoté	8,00€
Kir Royal Champagne Brut FAUCHON	11,00€

SPIRITUEUX SPIRITS

Whisky Glenfiddish Malt Master Edition	5cl	8,00€
Vodka ZUBROWKA BIALA	5cl	7,00€
Gin HENDRICKS	5cl	8,00€
Rhum SAILOR JERRY	5cl	8,00€

COCKTAILS

Gin Tonic concombres	9,50€
<i>Gin Hendricks, tonic, tranche de concombres / Gin Hendricks, tonic water, cucumber slice</i>	
Margarita	9,50€
<i>Tequila Milagro, jus de citron vert, cointreau / Tequila Milagro, lime juice, Cointreau</i>	
Mojito	9,50€
<i>Rhum cubain, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe poivrée / Cuban rum, sparkling water, lime, cane sugar, peppermint leaves</i>	
Moscow Mule	9,50€
<i>Vodka Zubrowska, tonic, ginger ale, rondelle citron vert / Zubrowska vodka, tonic, ginger ale, lime slice</i>	
Espresso Martini	9,50€
<i>Vodka, sirop de sucre, espresso, graines de café / Vodka, Sugar syrup, Espresso, Coffee beans</i>	
Daiquiri	9,50€
<i>Rhum, sirop de sucre, jus de citron / Rum, sugar syrup, lemon juice</i>	
Cosmopolitan	9,50€
<i>Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert / Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice</i>	
Old fashioned	9,50€
<i>Whisky, angostura, eau gazeuse, sucre, orange / Whisky, angostura, sparkling water, sugar, orange</i>	
Vodka sour	9,50€
<i>Vodka, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf, zeste de citron / Vodka, lemon juice, cane sugar, egg white, lemon zest</i>	