

FAUCHON  
EYUCHON  
FAUCHON  
EYUCHON  
FAUCHON

SANTA FE



## PETIT-DÉJEUNER

### OEUF COMME VOUS AIMEZ

Fritos, Omelette clásico o de claras y revueltos.

1 ingrediente extra para elegir:

Jamón de Paris, salmón curado, queso emmental, champiñones, salchicha, tocino ahumado, suprema de pollo.

### OEUF BÉNÉDICTE

Pan de mie, salmón curado, huevo Mollet orgánico y nuestra tradicional salsa holandesa, terminado con hojas frescas.

### TOAST À L'AVOCAT

Pan de mie, ricotta de limón, huevo Mollet orgánico, aguacate, arúgula, piñones tostados, aliñado con aceite de aguacate.

### PLATO DE FRUTA

Fresas, mix de berries, plátano y durazno infusionados en reducción de té de macarrón.

\$150

\$320

\$180

\$155

## ENTRÉES

### SAUMON GRAVLAX

Salmón curado con anís, eneldo y pimienta; ahumado en mesa, mezclum de hojas tiernas con vinagreta de jerez y blinis tibios.

### FOIE GRAS

foie gras de pato, chutney de higos violetas, pan de mie y ensalada de arúgula aliñada con aceite de olivo.

### FROMAGES DE NOS PRODUCTEURS

Pave de cabra, St. Paulin Natural, St. Paulin de pimienta y Reblochon, frutos frescos y chutneys.

### CAVIAR

Caviar Baeri 20g del sudoeste de Francia, servido con creme fraiche y blinis tibios.

### TARTARE D'ARTICHAUT

Alcachofa, aceitunas negras, jitomate deshidratado, mostaza antigua y mayonesa. Acompañado de pan de mie.

### MINI RATATOUILLE

Ratatouille Francés de tomate, berenjena, calabaza italiana y tomillo con salsa de pimientos.

### DUO DE BLINIS

Caviar y creme fraiche; salmón curado y salsa gravlax.

\$365

\$380

\$160

\$2600

\$190

\$135

\$165



## SOUPES

### TOMATE ET MIEL

Jitomate orgánico, hojas de albahaca, nota de aceite de oliva, tartar de jitomate y crumble de parmesano.

\$115

### VICHYSOISE

Cremoso de poro y papa con croutones de pan de mie, corazón de apio y salmón curado.

\$125

### VELOUTE DE LENTILLE

Cremoso de lenteja con huevo mollet, croutones de pan de mie, nota de aceite de oliva y pimienta recién molida

\$85

## SANDWICHES ET CROQUES

### CLUB FAUCHON

Pan de mie tostado, pechuga de pavo, hinojo confitado, huevo duro, tomates secados al sol, mézclum de hojas tiernas y mayonesa Fauchon.

\$295

### CROQUE JAMBON

Pan de mie tostado, bechamel de queso emmental, jamón París, ensalada de hojas tiernas con vinagreta de mostaza antigua.

\$240

### QUICHE LORRAINE

Jamón París, tocino ahumado y queso emmental, mézclum de hojas tiernas con vinagreta antigua.

\$140

### TARTINE AU CAMEMBERT

Pan de mie, queso Camembert, para pochada, arúgula y nuez de castilla.

\$160



## SALADES

### SALADE FAUCHON

Hojas tiernas, pechuga de pavo, jamón parís, huevo, tocino ahumado, queso emmental, tomates cherry orgánicos y piñones tostados, aliñado con vinagreta de jerez.

\$260

### SALADE DE POULET AU FROMAGE DE CHÈVREE

Hojas tiernas, pechuga de pollo, queso de cabra con pimienta, quinoa con frutos secos y vinagreta de vino blanco.

\$220

### SALADE PÉRIGOURDINE

Hojas tiernas, confit de pato, jitomate deshidratado, foie gras, guisantes, croutones y nuez; alineado con vinagreta de jerez.

\$395

## PLATS PRINCIPAUX

### POULET CHÂSSEUR

Suprema de pollo en cocción lenta, jitomate, champiñón y estragón fresco. Acompañado de arroz pilaf con almendra.

\$240

### FILET DE BOEUF ROSSINI

Filete de res con foie gras, pure de papa a la trufa, glasé de res y trufa negra laminada.

\$650

### VIVANEAU CITRONNELLE

Huachinango en cama de puré de papa a la espinaca, aliñado con ensalada de cítricos, coco y vino blanco, terminado con pure de zanahoria al coco y espinacas baby.

\$520

### MAGRET DE CANARD CONFIT

Magret de pato confitado, puré de papa a la trufa, glasé de res y trufa negra fileteada.

\$860

### RAGOÛT DE BOEUF À LA TRUFFE NOIRE ET SON RIZ PILAF

Estofado de ternera con champiñones provenzales, velouté de cítricos terminado con trufa negra. Acompañado de arroz pilaf.

\$360



## PÂTISSERIES

August	\$150
Tarta de fresa	\$150
Paris Brest	\$135
Millefeuille	\$240
Bisou chocolate	\$198
Bisou Bisou	\$198
Éclair chocolate	\$110
Éclair limón	\$110
Éclair café	\$110
Éclair vainilla	\$120
Tarta Gianduja	\$130

FAUCHON  
FAUCHON  
FAUCHON  
FAUCHON  
FAUCHON

LES BOISSONS



## BOISSONS

Jugo De Naranja	\$65
Jugo De Toronja	\$65
Jugo Verde	\$65
Jugo De Frutos Rojos	\$87

## BOISSONS FRAICHES

Refresco De Lata	355ml	\$45
Agua Ciel	355ml	\$28
Agua Topo Chico Mineral		\$55
Agua de piedra Mineral	600ml	\$120
Agua de piedra Natural	600ml	\$125
Soda De Raíz		\$120
Refresco Artesanal De Jengibre		

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	Mezcla Ph 10z	\$45
Café Espresso	Mezcla Fauchon 10z	\$45
Café Espresso	Doble Mezcla Ph 20z	\$64
Café Espresso	Doble Mezcla Fauchon 20z	\$64
Capuccino	Mezcla Ph 120z	\$59
Capuccino	Mezcla Fauchon 120z	\$59
Café Latte	Mezcla Ph 120z	\$59
Café Latte	Mezcla Fauchon 120z	\$59
Café Europeo	Mezcla Palacio 120z	\$48
Café Europeo	Mezcla Fauchon 120z	\$48



## BOISSONS

Té Manzana La Pomme	12oz	\$55
Té Earl Grey	12oz	\$55
Té Tarde De Francia	12oz	\$55
Té Ceylan Bop	12oz	\$55
Té La Manana	12oz	\$55
Té Una Noche En París	12oz	\$55
Té Negro Mezcla Fauchon	12oz	\$55
Té Negro Una Tarde En París	12oz	\$55
Té Negro Darjeeling	12oz	\$55
Té Negro Mezcla Fauchon	12oz	\$55
Té Negro Una Tarde En París	12oz	\$55
Té Negro Darjeeling	12oz	\$55
Imperial Fop	12oz	\$55
Té Verde De Jazmin	12oz	\$55
Té Verde De Menta	12oz	\$55
Té Verde Sencha	12oz	\$55
Té Detox	12oz	\$55
Infusion De Verbena	12oz	\$55
Infusion De Menta	12oz	\$55
Infusion De Macaron	12oz	\$65
Infusion De Eclair Chocolate	12oz	\$65





## COCKTAILS

Matcha Margarita	\$150
Margarita Tradicional	\$155
Margarita Tamarindo	\$155
Margarita Mango	\$155
Carajillo	\$145
Negroni	\$150
Aperol Spritz	\$150
Mimosa	\$115
Whisky Sour	\$116
Manhattan	\$135
Martini Dulce	\$150
Martini Seco	\$150
Old Fashion	\$160
Tom Collins	\$140
Moscow Mule	\$170
Clericot	\$220
Tinto De Verano	\$155
Blanc Cassis	\$150
Bloody Mary	\$135
Bull	\$135
Mojito	\$130
Cosmopolitan	\$170
Daikiri	\$165
Piña Colada	\$115

## SANS ALCOOL

FEERIE A PARIS	\$120
DOUX PLAISIR	\$120
LA P'TITE MADELEINE	\$120
LA PARISIENNE	\$120
EUPHORIE	\$120
LAFINE BOUCHE	\$120

## SPIRITUEUX 2OZ

MARCONI 46	\$360
CITADELLE	\$165
HENRY OLIVER	\$160
MONKEY 47	\$260
FIFTY POUNDS	\$170
GIN MARE	\$180
HENDRICKS	\$160
CUERVO RVA FAMILIA PLATINO	\$350
CUERVO RVA FAMILIA EXTRA AÑEJO	\$350
DON JULIO 70	\$180
DON JULIO REPOSADO	\$140
DON JULIO 1942	\$360
DON JULIO REAL	\$560
HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA	\$570
CASA DRAGONES BLANCO	\$280
CASA DRAGONES JOVEN	\$570
CLASE AZUL REPOSADO	\$460
TITLAN JABALÍ	\$570



## SPIRITUEUX 20Z

CHARTREUSE VERDE	\$180	MEZCAL UNIÓN JOVEN	\$130
LICOR 43	\$125	BUCHANAS 18	\$260
KALHUA	\$100	BUCHANAS MASTER	\$175
TIO PEPE 2oz	\$110	BUCHANAS 12	\$155
OPORTO RVA QTA PA	\$240	GLENFIDDITCH 12	\$185
OPORTO LBV QTA PA	\$290	GLENFIDDITCH 15	\$250
CARDENAL DE MENDOZA	\$215	GLENFIDDITCH 18	\$320
DUQUE DE ALBA	\$250	JW ETIQUETA AZUL	\$580
CARLOS I	\$195	JW DOUBLE BLACK	\$180
LEPANTO	\$200	JW ETIQUETA NEGRA	\$160
TORRES 20	\$215	MACALLAN 12	\$180
ARMAGNAC NAPOLEÓN	\$160	MACALLAN 18	\$565
REMY MARTÍN VSOP	\$255	MACALLAN AMBER	\$225
MARTELL VSOP	\$295	DALMORE 15	\$360
MARTELL MEDALLON	\$670	BLACK MOUNTAIN	\$490
HENESSY XO	\$300	CARDHU 15	\$295
HENESSY VSOP	\$310	KAVALAN MASTER	\$360
LOUIS LOLLIET XO	\$590	KAVALAN MASTER SHERRY	\$390
LAS GARRAFAS JAGUAR	\$530	KAVALAN BOURBON	\$560
LAS GARRAFAS SERPIENTE	\$260	CHARTREUSE AMARILLO	\$205
TITLAN TEPEZTATE	\$850	DELIRIO JOVEN	\$115



## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT FAUCHON 750 ml	\$1200
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS FAUCHON 750 ml	\$1590
CHAMPAGNE ROSE FAUCHON 750 ml	\$1520
CHAMPAGNE LOUIS ROEDER CRISTAL 750 ml	\$9658
CHAMPAGNE LOUIS ROEDER BRUT 750 ml	\$2600
CHAMPAGNE LOUIS ROEDER BRUT 117 ml	\$420
CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT	\$5900
CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT ROSE 750 ml	\$6290
CHAMPAGNE BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS 750ml	\$6041
CHAMPAGNE BRUT FAUCHON 375ml	\$875
CHAMPAGNE ROSE FAUCHON 375ml	\$1075
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS FAUCHON 375ml	\$890
CHAMPAGNE BRUT FAUCHON 375ml	\$509

## BIERES

XX LAGER 355ml	\$64
XX AMBAR 355ml	\$64
TECATE LIGHT 355ml	\$64
TECATE 355ml	\$64
INDIO 355ml	\$64
SOL 355ml	\$64
BOHEMIA CLARA 355ml	\$64
BOHEMIA OSCURA 355ml	\$64
HEINEKEN 355ml	\$64
JABALÍ BOCK 355ml	\$82
JABALÍ HELLES BOCK 355ml	\$82



## VINS

BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT 750 ml	\$1890	SAINT EMILION DE QUINTUS 750ml	\$1313
BELLAVISTA ROSE 750ml	\$3200	MOULIN A VENT CUVÉE PRESTIGE 750ml	\$1290
DOMAINE D'OTT CHATEAU ROMASAN 750ml	\$1600	COTES DU RHONE COUDOULET DE BEAUCASTEL 750ml	\$1290
HENRI LURTON VINO NARANJA 750ml	\$990	CHATEAUNEUF DU PAPE LES CEDRES 750ml	\$2190
HACIENDA FLORIDA ED. LIMITADA CABERNET&SHIRAZ 750ml	\$990	HENRI LURTON LE NEBBIOLO 750ml	\$890
CUNA DE TIERRA SEMILLON 750ml	\$790	ALA ROTA 750ml	\$1190
LOUIS JADOT CHABLIS CELLIER DU VALVAN 750ml	\$1090	CUNA DE TIERRA SYRAH 750ml	\$1160
LOUIS JADOT POULLY FUISSE 750ml	\$1390	PAGO DEVEGA 750ml	\$1490
CHASSAGNE MONTRACHET 750ml	\$3023	TEZIANO 750ml	\$1690
DOMAINES SCHLUMBERGER RIESLING GRAND CRU 750ml	\$1290	ICARO 750ml	\$1890
DOMAINES SCHLUMBERGER GEWURSTRAMINER 750ml	\$1190	MAXIA BLANCO 750ml	\$823
NUIT ST GEORGES 750ml	3290	MAXIA PINOT NOIR 750ml	\$1190
GEVREY CHAMBERTIN 750ml	\$2990	AIGLE NOIR CHARDONNAY 750ml	\$890
CHATEAU DE PEZ 750ml	\$1890	AIGLE NOIR PINOT NOIR 750ml	\$890
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION 750ml	\$3585	SPHERE CHARDONNAY 750ml	\$890



## VINS AU VERRE

CHAMPAGNE LOUIS ROEDER BRUT 117ml	\$420
BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT 117ml	\$320
BELLAVISTA ROSE 117ml	\$490
HACIENDA FLORIDA ED. LIMITADA CABERNET&SHIRAZ 150ml	\$220
CUNA DE TIERRA SEMILLON 150ml	\$190
MOULIN A VENT CUVÉE PRESTIGE 150ml	\$280
PETIT CHATO 150ml	\$160
HENRI LURTON LE NEBBIOLO 150ml	\$190
ALA ROTA 150ml	\$280
CUNA DE TIERRA SYRAH 150ml	\$260
MAXIA BLANCO 150ml	\$190
MAXIA PINOT NOIR 117ml	\$250
AIGLE NOIR CHARDONNAY 117ml	\$160
AIGLE NOIR PINOT NOIR 117ml	\$160
SPHERE CHARDONNAY 117ml	\$160
PAGO DE VEGA 150 ml	\$305