

# *Fouquet's*

*Paris*

## LA CARTE DU FOUQUET'S,

*élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire*

Le 8 novembre 1899, Louis Fouquet ouvre un restaurant au 99 avenue des Champs Elysées qui allait devenir, aux yeux du monde entier, le restaurant de Paris. Dès 1928, le Fouquet's devient le rendez-vous privilégié du monde du cinéma, avec l'ouverture de la première salle de projection sur les Champs Elysées.

Mythique, prestigieux, accueillant et chaleureux, dans l'esprit des grandes brasseries parisiennes, le Fouquet's s'adresse à tous ceux qui aiment se retrouver à toute heure, dans des lieux vivants, fréquentés par le monde du cinéma, des arts et du spectacle, et goûter une cuisine française, élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire, dans un décor et une ambiance indémodables.

On November 8th 1899, Louis Fouquet opened a restaurant on 99 avenue des Champs Elysées which was to become, in the eyes of the world, the Parisian restaurant. As early as 1928, the Fouquet's became the favoured meeting place of people from the film industry with the opening of the first screening room on the Champs Elysées.

Legendary, prestigious, welcoming and warm, in the spirit of famous Parisian brasseries, the Fouquet's appeals to all those who enjoy meeting at any time in bustling places, visited by people from the film industry, arts and show business, and who like to taste a French cuisine, designed in collaboration with Pierre Gagnaire, in a timeless setting and atmosphere.

CHEF DE CUISINE JEAN-YVES LEURANGUER,  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

---

**98€**  
**MENU SIGNATURE**

**SOUPE DE POTIMARRON À LA CANNELLE**  
Crèmeux de brocolis, cubes de tofu, mousse de lait de soja à l'orange

**TARTE SABLÉE DE CREVETTES GRISES**  
Avocat au pamplemousse

**BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD**  
Gelée de Maury, betterave rouge, toast Melba

\* \* \*

**TURBOT**  
Crème de moules aux poireaux

**TARTARE FOUQUET'S**  
Bœuf français haché au couteau, thon rouge, hareng fumé,  
Beaufort, foie gras de canard, Bloody Mary groseille

**BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE**  
Riz pilaf

\* \* \*

**ROCAMADOUR AFFINÉ**  
Chutney Fouquet's

\* \* \*

**BABETTE**  
Panna cotta à la vanille, orange confite et biscuit roulé au gingembre

**BISCUIT BAULOIS**  
Biscuit Traditionnel de la Baule avec chocolat,  
caramel salé, glace au café, grosse tuile Muscovado

## CAVIARS



	10g	30g	50g	125g
<b>CAVIAR FOUQUET'S</b> (France)	32€	106€	170€	360€
<b>CAVIAR IMPÉRIAL</b> (Sologne)		98€	140€	360€
<b>GARNITURE TRADITIONNELLE</b> Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote				
<b>SHOTS DE VODKA</b>				5cl
<b>GREY GOOSE</b>				22€
<b>RUSSIAN IMPERIA</b>				22€
<b>ABSOLUT ELYX</b>				22€
<b>ZUBRÓWKA</b>				22€

## POUR COMMENCER

<b>GRANDE ASSIETTE DE CŒUR DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN</b> Chantilly à la vodka, gel de citron, câpres, toast	32€
<b>TARTARE DE DAURADE / HADDOCK</b> Mousse de concombre, double crème épaisse à l'aneth	29€
<b>TARTE SABLÉE DE CREVETTES GRISES</b> Avocat au pamplemousse	28€
<b>HUÎTRES N°3 DES FRÈRES BESSON (PAR TROIS PIÈCES)</b> Sauce échalote, rillettes de sardine	17€
<b>BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD</b> Gelée de Maury, betterave rouge, toast Melba	36€
<b>GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, EN PERSILLADE (SIX / DOUZE)</b>	16/32€

## SOUPES, ŒUFS

<b>SOUPE DE POTIMARRON À LA CANNELLE</b> Crèmeux de brocolis, cubes de tofu, mousse de lait de soja à l'orange	24€
<b>GRATINÉE PARISIENNE À L'OIGNON</b> Emmental	21€
<b>ŒUFS PLATS FOUQUET'S</b> Crème moussieuse au Raifort, 10g de caviar Fouquet's, blinis	44€

## LA MER

<b>MERLAN COLBERT</b> Sauce tartare, persil frit	42€
<b>SOLE DES CÔTES FRANÇAISES GRILLÉE OU MEUNIÈRE (500G)</b> Beurre Nantais ou huile d'olive vierge	80€
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES</b> Poêlée d'endives au pamplemousse et chanterelles	46€
<b>FRICASSÉE DE HOMARD CANADIEN</b> Bisque Caraïbes	58€
<b>TURBOT</b> Crème de moules aux poireaux	64€
<b>AU CHOIX :</b> Sabot d'Agria / Pommes "Coin de Rue" Riz basmati à la citronnelle / Purée de céleri-rave / Chou-fleur vapeur	

## LA TERRE

<b>TARTARE FOUQUET'S</b> Bœuf français haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort, foie gras de canard, Bloody Mary groseille	44€
<b>FILET DE BŒUF EUROPÉEN GRILLÉ (180G)</b>	48€
<b>ENTRECÔTE NORMANDE GRILLÉE (300G)</b>	52€
<b>BLANQUETTE DE VEAU *</b> * Au choix : Traditionnelle / Parfumé à la truffe blanche	42€
<b>SUPRÊME DE PINTADE AUX RAISINS</b> Choucroute, Morteau, pomme Golden	44€
<b>AU CHOIX :</b> Sabot d'Agria / Pommes "Coin de Rue" / Riz basmati à la citronnelle Légumes vapeur / Purée de céleri-rave à la moutarde de Dijon	

## LES FROMAGES

### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Chutney Fouquet's, sorbet poire au Roquefort, pain grillé

16€

## LES DESSERTS

### PLATEAU DE PÂTISSERIES TRADITION FRANÇAISE

Rhum cake, éclair chocolat, millefeuille, ...

12€

### BABETTE

Panna cotta à la vanille, orange confite et biscuit roulé au gingembre

16€

### BISCUIT BAULOIS

Biscuit Traditionnel de la Baule avec chocolat, caramel salé, glace au café, grosse tuile Muscovado

16€



*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.*

*Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

*Nos viandes bovines sont d'origine U.E. et Argentine.*

*Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.*

*Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France.*

*Prix nets, service compris.*

