



19 Septembre 2017

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Cabillaud poché à l'huile d'olive, Vinaigrette Thaï au soja frais

Caesar's au poulet

Café et gourmandises du Fouquet's

Carpaccio de bœuf d'Aubrac (120G) Vieux parmesan / balsamique / pignons

Caviar Fouquet's (Dordogne)

Caviar Impérial (Sologne)

Cheeseburger (180g)

Club sandwich volaille Pommes Coin de rue

Côtes d'agneau grillées, Aubergine, polenta verte

Croque-Monsieur Noir Fouquet's Mozzarella, tomates, courgettes, pistou

Cœur de saumon fumé Norvégien, Tarama et blinis.

Escalope de veau à la Milanaise, Linguine à la tomate

Escargots de Bourgogne en persillade, Velouté d'épinard

Exotique

Sorbets passion, mangue, glace vanille,

Coulis de fruits exotiques et crumble citron

Filet de bœuf (180G)

Fish & Chips, Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Foie gras de canard au naturel, Chutney d'été, pain grillé.

Frozen Melba

Sorbets yaourt, fruits rouges

Et coulis de framboise et crumble

Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote

La Baule

Cube de Baulois, panna cotta café,

Amandes Polignac, caramel salé, glace chocolat

La sélection de fromages affinés de Xavier Thuret, MOF Comté / Reblochon / Roquefort / Camembert / Chèvre frais.

La viennoiserie au choix

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

Millefeuille, Éclair au chocolat, Tarte aux fraises, Macaron à la rose et framboise, ...

(une pâtisserie au choix).

Les 12 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

Les 6 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

Maya

Glaces chocolat, caramel au beurre salé, pistache,

Chantilly, sauce caramel et crumble chocolat

Napoléon

Millefeuille / mousseline vanille de Madagascar.

Fruits rouges enrobés d'un sirop à la menthe.

Orecchiette Fouquet's Aubergine, tomates, roquette au basilic

Panier du boulanger

3 mini viennoiseries,

(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins),

petit pain, beurre, miel, confitures

Planche de charcuterie de la maison Garcia à Toulouse Jambon Ibérique, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo.

Poêlée de calamars Aubergine et chorizo

Quinoa rouge et blanc comme un taboulé

Suprême de volaille fermière au Saté, Épeautre, frégola, oignons doux

Trois mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Œufs à la coque

Fouquet's - 99, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Crevettes roses, mimosa, avocat, pamplemousse

Homard aux herbes fraîches

Linguine aux gambas, Bisque au piment d'Espelette

Pince de King Crabe Royal, Bok Choy vapeur, Mayonnaise au wasabi



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Babette d'été

Compote de pêches à la verveine,
Crème cheesecake grenadine et sorbet groseille, mousse de lait coquelicot.

Caesar's au poulet

Café et gourmandises du Fouquet's

Cheeseburger (180g)

Escalope de veau à la Milanaise, Linguine à la tomate

Exotique

Sorbets passion, mangue, glace vanille,
Coulis de fruits exotiques et crumble citron

Filet de bœuf (180G)

Fish & Chips, Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Foie gras de canard au naturel, Chutney d'été, pain grillé.

Frozen Melba

Sorbets yaourt, fruits rouges
Et coulis de framboise et crumble

Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote

La Baule

Cube de Baulois, panna cotta café,
Amandes Polignac, caramel salé, glace chocolat

La viennoiserie au choix

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

Millefeuille, Éclair au chocolat, Tarte aux fraises, Macaron à la rose et framboise, ...
(une pâtisserie au choix).

Maya

Glaces chocolat, caramel au beurre salé, pistache,
Chantilly, sauce caramel et crumble chocolat

Napoléon

Millefeuille / mousseline vanille de Madagascar.
Fruits rouges enrobés d'un sirop à la menthe.

Omelette ou Œufs brouillés nature

Orecchiette Fouquet's Aubergine, tomates, roquette au basilic

Panier du boulanger

3 mini viennoiseries,
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins),
petit pain, beurre, miel, confitures

Pavlola

Fruits rouges enrobés d'un coulis, chantilly coquelicot, glace vanille,
Coque de meringuage.

Pince de King Crabe Royal, Bok Choy vapeur, Mayonnaise au wasabi

Saumon froid à la Parisienne, Mayonnaise aux herbes

Sélection de glaces & sorbets Pierre Geronimi

La boule :

Glaces : vanille, chocolat, pistache, caramel au beurre salé, yaourt
Sorbets : fruit de la passion, mangue, fraise, citron jaune, melon

Tartare de bœuf classique

Tartare Fouquet's

Trois mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Œufs à la coque

Œufs au plat nature

Œufs brouillés fromage et/ou jambon



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Cabillaud poché à l'huile d'olive, Vinaigrette Thaï au soja frais

Caesar's au poulet

Caviar Fouquet's (Dordogne)

Caviar Impérial (Sologne)

Cœur de saumon fumé Norvégien, Tarama et blinis.

Fish & Chips, Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Poêlée de calamars Aubergine et chorizo

Sole meunière ou grillé (500-600G) Beurre Nantais, huile d'olive citronnée

Tartare de bar et thon rouge

Tartare Fouquet's



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Cabillaud poché à l'huile d'olive, Vinaigrette Thaï au soja frais

Carpaccio de bœuf d'Aubrac (120G) Vieux parmesan / balsamique / pignons

Cheeseburger (180g)

Club sandwich volaille Pommes Coin de rue

Crevettes roses, mimosa, avocat, pamplemousse

Cœur d'entrecôte (300G)

Escalope de veau à la Milanaise, Linguine à la tomate

Filet de bœuf (180G)

Fish & Chips, Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Foie gras de canard au naturel, Chutney d'été, pain grillé.

La viennoiserie au choix

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

Millefeuille, Éclair au chocolat, Tarte aux fraises, Macaron à la rose et framboise, ...
(une pâtisserie au choix).

Les 12 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

Les 6 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

Maya

Glaces chocolat, caramel au beurre salé, pistache,

Chantilly, sauce caramel et crumble chocolat

Panier du boulanger

3 mini viennoiseries,

(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins),

petit pain, beurre, miel, confitures

Sole meunière ou grillé (500-600G) Beurre Nantais, huile d'olive citronnée

Suprême de volaille fermière au Saté, Épeautre, frégola, oignons doux

Sur le côté

Panier de légumes vapeur. Épinards à la crème. Salade de haricots verts.

Pommes Coin de rue. Purée de pommes de terre au beurre demi-sel.

Mesclun. Riz Basmati.

Tartare de bœuf classique

Tartare Fouquet's

Trois mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Œufs au plat nature

Œufs brouillés fromage et/ou jambon



Soja

Soja et produits à base de soja

Café et gourmandises du Fouquet's

Frozen Melba

Sorbets yaourt, fruits rouges
Et coulis de framboise et crumble

La Baule

Cube de Baulois, panna cotta café,
Amandes Polignac, caramel salé, glace chocolat

La viennoiserie au choix

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

Millefeuille, Éclair au chocolat, Tarte aux fraises, Macaron à la rose et framboise, ...
(une pâtisserie au choix).

Maya

Glaces chocolat, caramel au beurre salé, pistache,
Chantilly, sauce caramel et crumble chocolat

Napoléon

Millefeuille / mousseline vanille de Madagascar.
Fruits rouges enrobés d'un sirop à la menthe.

Panier du boulanger

3 mini viennoiseries,
(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins),
petit pain, beurre, miel, confitures

Planche de charcuterie de la maison Garcia à Toulouse Jambon Ibérique, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo.

Sélection de glaces & sorbets Pierre Geronimi

La boule :

Glaces : vanille, chocolat, pistache, caramel au beurre salé, yaourt
Sorbets : fruit de la passion, mangue, fraise, citron jaune, melon

Tartare de bar et thon rouge

Tartare de bœuf classique

Tartare Fouquet's

Trois mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de fruits rouges frais de saison (yaourt glacé +4€)

Babette d'été

Compote de pêches à la verveine,

Crème cheesecake grenadine et sorbet groseille, mousse de lait coquelicot.

Caesar's au poulet

Café Américain, Café Crème

Café et gourmandises du Fouquet's

Cappuccino

Carpaccio de bœuf d'Aubrac (120G) Vieux parmesan / balsamique / pignons

Cheeseburger (180g)

Club sandwich volaille Pommes Coin de rue

Côtes d'agneau grillées, Aubergine, polenta verte

Crevettes roses, mimosa, avocat, pamplemousse

Croque-Monsieur Noir Fouquet's Mozzarella, tomates, courgettes, pistou

Cœur de saumon fumé Norvégien, Tarama et blinis.

Escalope de veau à la Milanaise, Linguine à la tomate

Escargots de Bourgogne en persillade, Velouté d'épinard

Exotique

Sorbets passion, mangue, glace vanille,

Coulis de fruits exotiques et crumble citron

Filet de bœuf (180G)

Foie gras de canard au naturel, Chutney d'été, pain grillé.

Frozen Melba

Sorbets yaourt, fruits rouges

Et coulis de framboise et crumble

Garniture Traditionnelle

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote

Gaspacho Catalan

La Baule

Cube de Baulois, panna cotta café,

Amandes Polignac, caramel salé, glace chocolat

La planche de fromages affinés de Xavier Thuret Comté, reblochon, roquefort, camembert, chèvre frais

La sélection de fromages affinés de Xavier Thuret, MOF Comté / Reblochon / Roquefort / Camembert / Chèvre frais.

La viennoiserie au choix

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

Millefeuille, Éclair au chocolat, Tarte aux fraises, Macaron à la rose et framboise, ...

(une pâtisserie au choix).

Les 12 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

Les 6 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

Linguine aux gambas, Bisque au piment d'Espelette

Maya

Glaces chocolat, caramel au beurre salé, pistache,

Chantilly, sauce caramel et crumble chocolat

Napoléon

Millefeuille / mousseline vanille de Madagascar.

Fruits rouges enrobés d'un sirop à la menthe.

Omelette ou Œufs brouillés nature

Orecchiette Fouquet's Aubergine, tomates, roquette au basilic

Panier du boulanger

3 mini viennoiseries,

(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins),

petit pain, beurre, miel, confitures

Fouquet's - 99, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France

Pavlola

Fruits rouges enrobés d'un coulis, chantilly coquelicot, glace vanille,
Coque de meringuage.

Planche de charcuterie de la maison Garcia à Toulouse Jambon Ibérique, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo.

Poêlée de calamars Aubergine et chorizo

Sélection de glaces & sorbets Pierre Geronimi

La boule :

Glaces : vanille, chocolat, pistache, caramel au beurre salé, yaourt

Sorbets : fruit de la passion, mangue, fraise, citron jaune, melon

Suprême de volaille fermière au Saté, Épeautre, frégola, oignons doux

Sur le côté

Panier de légumes vapeur. Épinards à la crème. Salade de haricots verts.

Pommes Coin de rue. Purée de pommes de terre au beurre demi-sel.

Mesclun. Riz Basmati.

Tomates, Burrata, roquette au basilic

Œufs à la coque

Œufs au plat nature

Œufs brouillés fromage et/ou jambon



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du
Queensland et produits à base de ces fruits

Cabillaud poché à l'huile d'olive, Vinaigrette Thaï au soja frais

Café et gourmandises du Fouquet's

Exotique

Sorbets passion, mangue, glace vanille,

Coulis de fruits exotiques et crumble citron

Foie gras de canard au naturel, Chutney d'été, pain grillé.

Frozen Melba

Sorbets yaourt, fruits rouges

Et coulis de framboise et crumble

La Baule

Cube de Baulois, panna cotta café,

Amandes Pognac, caramel salé, glace chocolat

La planche de fromages affinés de Xavier Thuret Comté, reblochon, roquefort, camembert, chèvre frais

La sélection de fromages affinés de Xavier Thuret, MOF Comté / Reblochon / Roquefort / Camembert / Chèvre frais.

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

Millefeuille, Éclair au chocolat, Tarte aux fraises, Macaron à la rose et framboise, ...

(une pâtisserie au choix).

Maya

Glaces chocolat, caramel au beurre salé, pistache,

Chantilly, sauce caramel et crumble chocolat

Panier du boulanger

3 mini viennoiseries,

(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins),

petit pain, beurre, miel, confitures

Tartare Fouquet's



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Cheeseburger (180g)

Club sandwich volaille Pommes Coin de rue

Côtes d'agneau grillées, Aubergine, polenta verte

Escalope de veau à la Milanaise, Linguine à la tomate

Filet de bœuf (180G)

Gaspacho Catalan

Linguine aux gambas, Bisque au piment d'Espelette

Saumon froid à la Parisienne, Mayonnaise aux herbes

Suprême de volaille fermière au Saté, Épeautre, frégola, oignons doux

Tartare de bœuf classique

Tartare Fouquet's



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Caesar's au poulet

Cheeseburger (180g)

Club sandwich volaille Pommes Coin de rue

Crevettes roses, mimosa, avocat, pamplemousse

Cœur d'entrecôte (300G)

Escalope de veau à la Milanaise, Linguine à la tomate

Filet de bœuf (180G)

Fish & Chips, Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

Haricots verts, champignons à la Grecque, Copeaux de Parmesan

Homard aux herbes fraîches

Saumon froid à la Parisienne, Mayonnaise aux herbes

Tartare de bœuf classique

Tartare Fouquet's



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Cabillaud poché à l'huile d'olive, Vinaigrette Thai au soja frais

Foie de canard au naturel, Chutney d'été, pain grillé.

Suprême de volaille fermière au Saté, Épeautre, frégola, oignons doux

Tartare de bar et thon rouge

Tartare Fouquet's



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

- Aigle Royal, Limoux AOP 2014 Gérard Bertrand
- Aloxe-Corton 1er Cru AOC Les Fournières 2012 Antonin Guyon
- Alsace AOC, Gewurztraminer 2011 Vieilles Vignes, G. Lorentz
- Auxey-Duresses AOC Très Vieilles Vignes 2015 Alain Gras
- Babette d'été
- Compote de pêches à la verveine,
- Crème cheesecake grenadine et sorbet groseille, mousse de lait coquelicot.
- Baron Carl 2013 Baron Philippe de Rothschild
- Baron Carl 2013 Baron Philippe de Rothschild
- Beaune 1er Cru AOC Clos des Mouches 2011 Joseph Drouhin
- Bonnes-Mares Grand Cru AOC 2007 Domaine Dujac
- Brouilly AOC Terre de Combiaty 2015 Manoir du Carra
- Cabillaud poché à l'huile d'olive, Vinaigrette Thaï au soja frais
- Café et gourmandises du Fouquet's
- Carpaccio de bœuf d'Aubrac (120G) Vieux parmesan / balsamique / pignons
- Ch. de Villegeorge Cuvée Fouquet's 2012 Médoc, Terra Vitis, Marie Laure Lurton
- Chablis 1er Cru AOC, Montmains 2015 Domaine Laroche
- Chablis Gd Cru AOC, Réserve de l'Obédience 2013 Domaine Laroche
- Chablis Saint Martin AOC 2015 Domaine Laroche
- Château Ausone 1999 Grand Cru Classé A
- Château Beychevelle 2008 4ème Grand Cru Classé
- Château Bouscaut 2013 Grand Cru Classé, Lurton-Cogombles
- Château Chasse-Spleen 2007 Moulis, Cru Bourgeois
- Château Cheval Blanc 2002 Grand Cru Classé A
- Château Cos d'Estournel 2007 2ème Grand Cru Classé
- Château D'Armailhac 2007 5ème Grand Cru Classé
- Château Dassault 2008 Grand Cru Classé
- Château Durfort-Vivens 2009 2ème Grand Cru Classé
- Château Fonroque 2012 Grand Cru Classé, Alain Moueix
- Château Haut-Bailly 2012 Grand Cru Classé
- Château Haut-Brion 2007 1er Grand Cru Classé
- Château Haut-Marbuzet 2007 Cru Bourgeois Exceptionnel, Henry Duboscq
- Château La Fleur-Pétrus 2008
- Château La Tour Bessan 2013 Cru Bourgeois, Marie Laure Lurton
- Château Lafite 2001 1er Grand Cru Classé
- Château Latour 1996 1er Grand Cru Classé
- Château Léoville Las Cases 2000 2ème Grand Cru Classé
- Château Margaux 2006 1er Grand Cru Classé
- Château Maucaillou 2011 Moulis
- Château Minuty Rose & Or 2015 Matton Farnet
- Château Moulinet 2008 Domaine de Moulinet
- Château Mouton-Rothschild 2007 1er Grand Cru Classé
- Château Nénin 2012 Domaine Delon
- Château Pavie 2008 Grand Cru Classé B
- Château Pedesclaux 2012 5ème Grand Cru Classé, Jacky Lorenzetti
- Château Troplong Mondot 2008 Grand Cru Classé
- Châteauneuf du Pape AOC 2015 Clos de l'Oratoire, Maison Ogier
- Châteauneuf-du-Pape AOC 2013 Clos de l'Oratoire des Papes, Maison Ogier
- Cheeseburger (180g)
- Chorey-Les-Beaune AOC 2014 Joseph Drouhin

Fouquet's - 99, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France

Club sandwich volaille Pommes Coin de rue

- Condrieu AOC Rochevine 2014 Maison Guyot
- Corton Charlemagne Grand Cru AOC 2011 Michel Juillot

Côtes d'agneau grillées, Aubergine, polenta verte
Crevettes roses, mimosa, avocat, pamplemousse

Croque-Monsieur Noir Fouquet's Mozzarella, tomates, courgettes, pistou

- Crozes Hermitage AOC 2014 Millepertuis Maison Guyot

Cuvée l'Excellence, Château Saint-Maur 2015 Domaine Roger Zannier

Cœur d'entrecôte (300G)

Cœur de saumon fumé Norvégien, Tarama et blinis.

- Dom Pérignon 2004
- Dom Pérignon 2006

Dom Pérignon, Rosé 2004

Escalope de veau à la Milanaise, Linguine à la tomate

Exotique

Sorbets passion, mangue, glace vanille,
Coulis de fruits exotiques et crumble citron

Filet de bœuf (180G)

- Fitou AOC 2013 "Atsuko", Domaine les Mille Vignes

Foie gras de canard au naturel, Chutney d'été, pain grillé.

- Fouquet's Brut

Fouquet's Rosé

Frozen Melba

Sorbets yaourt, fruits rouges
Et coulis de framboise et crumble

Gaspacho Catalan

- Gevrey-Chambertin AOC 2013 Joseph Drouhin

Haricots verts, champignons à la Grecque, Copeaux de Parmesan

- Hermitage AOC 2012 Domaine Belle
- Hermitage AOC 2012 Domaine Belle

- Hermitage AOC, La Chapelle 2005 Paul Jaboulet Aîné

Homard aux herbes fraîches

- IGP Pays d'Oc, Cigalus 2014 Gérard Bertrand
- IGP Pays d'Oc, Cigalus 2014 Gérard Bertrand

La Baule

Cube de Baulois, panna cotta café,
Amandes Polignac, caramel salé, glace chocolat

- La Croix Dompierre 2014 Médoc, Michel Aroldi

La planche de fromages affinés de Xavier Thuret Comté, reblochon, roquefort, camembert, chèvre frais

La sélection de fromages affinés de Xavier Thuret, MOF Comté / Reblochon / Roquefort / Camembert / Chèvre frais.

La viennoiserie au choix

- Larose de Gruaud 2010 Second vin du Château Gruaud Larose
- Laurent Perrier Grand Siècle

Le plateau de pâtisseries Fouquet's

Millefeuille, Éclair au chocolat, Tarte aux fraises, Macaron à la rose et framboise, ...
(une pâtisserie au choix).

Les 12 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

Les 6 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail

- Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2011 Philippe Gervauson

Linguine aux gambas, Bisque au piment d'Espelette

- Louis Roederer Cristal 2005
- Louis Roederer Cristal 2007

Louis Roederer Cristal, Rosé 2007

- Louise Pommery 2004

- Meursault 1er Cru AOC 2007 "Clos de la Barre", Comtes Lafon

Fouquet's - 99, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France

- Meursault AOC 2013 Domaine Chanson
- Morey-Saint-Denis Grand Cru AOC 2009 Clos des Lambrays
Napoléon
Millefeuille / mousseline vanille de Madagascar.
Fruits rouges enrobés d'un sirop à la menthe.
- Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC 2007 Clos des Porrets, Henri Gouges
Orecchiette Fouquet's Aubergine, tomates, roquette au basilic
- Pavillon du Château Margaux 2004 Second Vin du Château Margaux
Pavlola
Fruits rouges enrobés d'un coulis, chantilly coquelicot, glace vanille,
Coque de meringuage.
- Pessac-Léognan AOC Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2012, Philippe Gervoson
- Pessac-Léognan AOC Château Smith Haut Lafitte, Grand Vin de Graves, Cathiard
Pince de King Crabe Royal, Bok Choy vapeur, Mayonnaise au wasabi
Planche de charcuterie de la maison Garcia à Toulouse Jambon Ibérique, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo.
Poêlée de calamars Aubergine et chorizo
- Pouilly Fumé AOC 2014 De Ladoucette
- Pouilly-Fuissé AOC 2013 Plénitude de Bonté, Dom. des Deux Roches, Collovray & Terrier
Quinoa rouge et blanc comme un taboulé
Reuilly AOC 2013 Claude Lafond
- Reuilly AOC 2015 Claude Lafond
- Riesling 2015 Cuvée Albert Albert Mann
- Ruinart Blanc de Blancs
- Sancerre AOC 2015 Signature, Pascal Jolivet
Sancerre AOC 2015 Signature, Pascal Jolivet
- Sancerre AOC, Le Rabault 2013 Joseph Mellot
Saumon froid à la Parisienne, Mayonnaise aux herbes
- Sauterne AOC Ange d'Or Dourthe 2014
Suprême de volaille fermière au Saté, Épeautre, frégola, oignons doux
Tartare de bar et thon rouge
Tartare de bœuf classique
Tartare Fouquet's
Tomates, Burrata, roquette au basilic
- Touraine AOC Vinifera Sauvignon 2014 Henry Marionnet
- Touraine AOC, Gamay 1ère Vendange 2015 Henry Marionnet
Trois mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
- Veuve Clicquot
Veuve clicquot
- Volnay 1er Cru AOC Clos des Ducs 2011 Marquis d'Angerville
- Volnay 1er Cru AOC Les Taillepieds 2010 Domaine de Montille
- Vougeot 1er Cru AOC, Les Cras 2012 Domaine Bertagna



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

- Escargots de Bourgogne en persillade, Velouté d'épinard
- Les 12 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail
- Les 6 gros escargots de Bourgogne Tradition Au beurre d'ail