

Fouquet's

Enghien-les-Bains

Le 8 novembre 1899, Louis Fouquet ouvre un restaurant au 99 Avenue des Champs-Élysées 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-Élysées.

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.

CAVIARS

FOUQUET'S

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX
SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

10g 30g
38€ 97€

POUR COMMENCER

TATAKI DE THON ROUGE ET RIZ CROUSTILLANT

23€

BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD

26€

Chutney d'été et voile de muscat

LA MER

FISH & CHIPS

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

23€

FREGOLA AUX COQUILLAGES

21€

COEUR DE SAUMON GRILLÉ

26€

Caviar d'aubergines au miso/soja et pois gourmand

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA

28€

Vierge de légumes,
Pochas au coulis de piquillos

LA SOLE MEUNIÈRE

55€

500g
Poisson servi entier, garniture au choix

LA TERRE

SUGGESTION DU JOUR

25€

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

25€

Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins
Pommes Coin de rue

TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S

31€

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue
Shot tomate, groseille, Vodka
-Préparé par le Chef

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE

28€

Champignons de Paris

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

13€

Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

LES DESSERTS

CHARIOT DES DESSERTS

1 dessert au choix parmi notre sélection

12€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

12€

SORBETS OU GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI

12€

Trois sorbets ou glace du moment, coulis de fruit
Citron, Fraise, Framboise, Noix de coco
Vanille, Café, Chocolat, Pistache

BABETTE D'ÉTÉ

15€

Panna cotta à l'amande amère, confiture de cerise, cerises poêlées et sorbet au kirsh
Tuile aux amandes

MI-CUIT AU CHOCOLAT AMER

15€

Fruits rouges enrobés d'un coulis
Sorbet framboise, cassis éclatés

LES FORMULES

Valable du lundi au vendredi midi&soir, hors jours fériés Choix des plats signalés par

PLAT 29€

1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

PLAT & DESSERT 36€

1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

A LA VOITURE DE TRANCHE

(Samedi & Dimanche midi et soir)

POULET FERMIER RÔTI 28€

Jus de volaille, Purée de pommes de terre

PETIT GOURMET

PLAT & DESSERT 15€

(jusqu'à 12 ans)

Fish & Chips ou Steak haché
Garniture au choix
Glaces

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES BOISSONS

NOS VINS AU VERRE - 15CL

BLANCS

15cl

CHARDONNAY IGP LES BORIES BLANQUES DOURTHE

8€

LOUPIAC CHÂTEAU DE RICAUD AOC

8€

SANCERRE AOC ALPHONSE MELLOTT BIO

11€

ROUGES

15cl

ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Domaine de la Cabernelle "Signature"

8€

SANCERRE AOC DOMAINE DES CLAIRNEAUX

12€

HAUT-MÉDOC AOP DIANE DE BELGRAVE

13€

ROSÉS

15cl

CÔTES DE PROVENCE AOC LA SOURCE GABRIEL

8€

EAUX MINÉRALES

50cl

100cl

EVIAN

5.50€

7€

VITTEL

5.50€

7€

SAN PELLEGRINO

5.50€

7€

BADOIT

5.50€

7€

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
La Carte du Fouquet's, élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Certains produits peuvent contenir des allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.