

Fouquet's

Enghien-les-Bains

LA CARTE DU FOUQUET'S,

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Automne 2017

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.

AUTOMNE 2017

CAVIARS

10g 30g

FOUQUET'S

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX 38€ 97€

SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

POUR COMMENCER

LENTILLES VERTES DU PUY 18€
Saucisse de Morteau, œuf poché

SOUPE DE MAÏS 18€
Pop corn et ricotta

CREVETTES ROSES 19€
Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 12 PIÈCES 21€
Au beurre d'ail

SAUMON GRAVLAX 25€
Crème de chou fleur, œufs de saumon, citron givré à la vodka

HUÎTRES N°3 6/12 PIÈCES 21€/36€
Garniture traditionnelle

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 26€
Fondue d'oignons caramélisés, cube de chou rouge

À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)


CALAMAR FRITS 21€
Sauce gribiche

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON GARCIA À TOULOUSE 25€
Jambon ibérique, jambon blanc au torchon, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo
Pétales d'oignons acidulés, chutney Fouquet's





Certains produits peuvent contenir des allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets en euros TTC, service compris
Automne 2017

LA MER

 FISH & CHIPS Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche	23€
FILET DE BAR RÔTI Sauce hollandaise, pommes de terre vapeur et brocolis	29€
LINGUINE DE CREVETTES SAUVAGES Bisque au piment d'Espelette	29€
NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES Poireaux à la crème Mimolette, raifort frais	35€
LA SOLE MEUNIÈRE 500g Poisson servi entier, garniture au choix	55€

LA TERRE

 PAILLARD DE BLANC DE VOLAILLE FERMIÈRE Frégola aux piquillos, sauce Jean Vignard	23€
 SUGGESTION DU JOUR	25€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins Pommes Coin de rue	25€
TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue Shot tomate, groseille, Vodka -Préparé par le Chef	31€
POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL D'ACACCIA Ecrasé de topinambours au chorizo	26€
QUASI DE VEAU RÔTI ENTIER Champignons d'automne, purée de butternut	32€
FILET DE BŒUF CHAMPS ELYSÉE purée de patate douce, pousses d'épinard	42€
GARNITURES Garniture supplémentaire 6€ Purée de pommes de terre au beurre demi sel, pommes Coin de rue, haricots verts vapeur, riz pilaf à la citronnelle, pousses de salade	

LES FORMULES

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

29€

PLAT

1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

36€

PLAT & DESSERT

1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

A LA VOITURE DE TRANCHE (SAMEDI & DIMANCHE MIDI ET SOIR)

SAMEDI & DIMANCHE

GIGOT D'AGNEAU À LA TRANCHE 32€
haricots Tarbais au jus

PETIT GOURMET

PLAT & DESSERT 15€
(jusqu'à 12 ans)

Fish & Chips ou Steak haché
Garniture au choix
Glaces

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 13€
Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

LES DESSERTS

-  **CHARIOT DES DESSERTS** 11€
1 dessert au choix parmi notre sélection
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 12€
- BABETTE D'AUTOMNE** 15€
Panna cotta vanille, pommes caramel de cidre, glace tatin
- GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI** 12€
Trois glaces turbinées au moment
Vanille du Mexique, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé
- SORBETS FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI** 12€
Trois sorbets du moment, coulis de fruit
Ananas, Noix de Coco, Citron, Fruits de la Passion, Mangue
- MONT BLANC** 15€
Crème de châtaigne au Rhum brun,
clémentines confites, chantilly parfum à la truffe noir
- MOKA MOKA** 15€
Parfait café enrobé de pâte d'amande,
génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond
- CHOCO FOUQUET'S** 15€
Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,
cassis éclatés au kirsh et glace Tonka
- CHAMPAGNE GOURMAND** 21€



menu@line.fr / Droits Réservés