

# *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

Saucisse de Morteau, œuf poché

18€

SOUPE DE MAÏS

Pop corn et ricotta

18€

CREVETTES ROSES

Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa

19€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 12 PIÈCES

Au beurre d'ail

21€

SAUMON GRAVLAX

Crème de chou fleur, œufs de saumon, citron givré à la vodka

25€

HUÎTRES N°3 6/12 PIÈCES

Garniture traditionnelle

21€/36€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Fondue d'oignons caramélisés, cube de chou rouge

26€

## À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)




*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

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

## LA TERRE

 <b>PAILLARD DE BLANC DE VOLAILLE FERMIÈRE</b> Frégola aux piquillos, sauce Jean Vignard	23€
 <b>SUGGESTION DU JOUR</b>	25€
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins Pommes Coin de rue	25€
<b>TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S</b> Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue Shot tomate, groseille, Vodka -Préparé par le Chef	31€
<b>POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL D'ACACCIA</b> Ecrasé de topinambours au chorizo	26€
<b>QUASI DE VEAU RÔTI ENTIER</b> Champignons d'automne, purée de butternut	32€
<b>FILET DE BŒUF CHAMPS ELYSÉE</b> purée de patate douce, pousses d'épinard	42€
<b>GARNITURES</b> 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  
Fraise, Framboise, 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