

Fouquet's

Enghien-les-Bains

LA CARTE DU FOUQUET'S,

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Été 2018

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.

ÉTÉ 2018

CAVIARS

10g

30g

FOUQUET'S

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX

38€

97€

SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

POUR COMMENCER

TAGLIATELLES DE COURGETTES AU CITRON

Crème Tonnato

15€

GRANDE ASSIETTE DE JAMBON DE PARME

Tranches, sorbet melon au Porto blanc

19€

SOUPE DE TOMATE AU BASILIC

Burrata, roquette ciselée aux pignons

19€

GAMBAS À LA MANZANILLA, AMARANTE ET QUINOA

Gel d'abricot à la coriandre

21€

POÊLÉE DE POULPE AU CHORIZO

Tomates cerises éclatées au vinaigre balsamique

21€

TATAKI DE THON ROUGE ET RIZ CROUSTILLANT

23€

BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Chutney d'été et voile de muscat

26€




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

Été 2018

LA MER

 FISH & CHIPS Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche	23€
FREGOLA AUX COQUILLAGES	21€
COEUR DE SAUMON GRILLÉ Caviar d'aubergines au miso/soja et pois gourmand	26€
FILET DE DAURADE À LA PLANCHA Vierge de légumes, Pochas au coulis de piquillos	28€
LA SOLE MEUNIÈRE 500g Poisson servi entier, garniture au choix	55€

LA TERRE

 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€
FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE Champignons de Paris	28€
FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR Chou grillé Sauce Champs Elysées	36€
GARNITURES Garniture supplémentaire 6€ Purée de pommes de terre au beurre demi sel, pommes Coin de rue, haricots verts vapeur, riz basmati au jasmin, 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

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

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

-  **CHARIOT DES DESSERTS** 12€
1 dessert au choix parmi notre sélection
- 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
- NOUGAT GLACÉ** 15€
Miel fondu au citron, jus de melon, éclats de nougatine
- CHAMPAGNE GOURMAND** 21€



menuonline.fr / Droits Réservés