

# *Fouquet's*

*Enghien-les-Bains*

## LA CARTE DU FOUQUET'S,

*élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire*

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.

PRINTEMPS 2017

## 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

## À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)

<b>ASSIETTE NORDIQUE</b>	25€
Saumon fumé, Anguille, Haddock, gel de citron & toast Melba Suggestion d'accompagnement +6€ : Crème, œufs de saumon Vodka, Tarama et concombre.	
<b>CHARCUTERIE DE LA MAISON GARCIA À TOULOUSE</b>	25€
Jambon ibérique, jambon blanc au torchon, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's et pain grillé	

## CAVIARS

<b>FOUQUET'S</b>	10g	30g
<b>BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX</b>	30€	90€
SHOT DE VODKA GLACÉ +6€ Grey Goose,		

## POUR COMMENCER

<b>GELÉE DE CREVETTES GRISES</b>	14€
Oeuf poché, bulots et lentilles vertes du Puy	
<b>ASPERGES BLANCHES, CAROTTES FANES ET MORTADELLE</b>	16€
Crème moussieuse aux fines herbes	
<b>FINES TRANCHES D'AVOCAT MARQUÉES ET PIMENT D'ESPELETTE</b>	19€
Pamplemousse, crevettes roses et oeuf Mimosa	
<b>BALOTTINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHOCOLAT DULCEY</b>	26€
Cubes de Maury. déclinaison de betteraves et pain grillé	
<b>ASSIETTES MARINE</b>	28€
3 Huîtres n°3 en coquille, crevettes roses, crevettes grises, bulots Tartare d'algues, mayonnaise et vinaigre d'échalotes	



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

## SEMAINIER 25€

EN COCOTTES (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI&SOIR, HORS JOURS FÉRIÉS)

### LUNDI

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX ASPERGES 🍴

### MARDI

BRANDADE DE MORUE NIMOÏSE 🍴

### MERCREDI

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE 🍴

### JEUDI

BOUDIN NOIR DE BIGORRE ET POITRINE DE PORC GRILLÉE 🍴

Fondue d'oignons doux aux pommes

### VENDREDI

LA MARÉE DU JOUR 🍴

## A LA VOITURE DE TRANCHE

(SAMEDI & DIMANCHE MIDI ET SOIR)

### SAMEDI & DIMANCHE

GIGOT D'AGNEAU À LA TRANCHE 32€

Sa garniture et son jus au Thym

## PETIT GOURMET

PLAT & DESSERT 15€

(jusqu'à 12 ans)

Fish & Chips ou Steak haché


Garniture au choix

Glaces


## POUR CONTINUER

<b>ORECCHIETTE 91 MAJESTIC</b> Crème d'aubergine, tomates basilic et riquette	17€
<b>GNOCCHIS DE POMME DE TERRE</b> Crème de morilles aux pignons de pin et pousses d'épinard	19€

## LA MER

 <b>SAUMON À LA PLANCHA</b> Soja, coriandre fraîche et sauce Thaï	25€
<b>LA SOLE MEUNIÈRE</b> 400g/500g Poisson servi entier et préparé à votre demande	45€
<b>GARNITURES &amp; SAUCES</b> Purée de pommes de terre au beurre 1/2 sel, légumes vapeur, pommes Coin de rue, Pilaf de riz Basmati, fondue d'épinard, salade du marché Vinaigrette thaï, beurre Nantais, sauce Tartare	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> Pommes Coin de rue, sauce Tartare et persil frit	23€
<b>FRICASSÉE DE HOMARD AU GINGEMBRE</b> Riz basmati à la citronnelle, mangue jaune et bisque au lait de coco	55€

## LA TERRE

 <b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN CRAPAUDINE</b> Sauce Diable	21€
<b>ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME</b> Pleurotes et Paris boutons	27€
<b>BAVETTE HEREFORD (200G)</b> Poêlée ou à la plancha Sauce Béarnaise	29€
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF MONTBÉLIARDE (350G)</b> Maturée sur os 3 semaines Poêlée ou à la plancha Sauce Béarnaise	42€
<b>GARNITURES</b> Purée de pommes de terre au beurre ½ sel, pommes Coin de rue, pilaf de riz basmati, Fondue d'épinards, salade du marché, légumes vapeurs	
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> Préparé par nos soins à votre goût 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	30€

## LES FROMAGES

<b>PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS</b> Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's	13€
--	-----

## LES DESSERTS

 <b>CHARIOT DES DESSERTS</b> 1 dessert au choix parmi notre sélection, coulis au choix	11€
<b>MILLEFEUILLE FOUQUET'S</b> Crème mousseline au Kirsch et fruits rouges enrobés d'un coulis	15€
<b>BABETTE</b> Panna-cotta à la vanille Bourbon, caramel d'orange, poire caramélisée et nougatine	15€
<b>VERGER</b> Grande assiette de fruits frais de saison	15€
<b>PAVLOVA</b> Meringue, chantilly marbrée de grenadine, fruits rouges	15€
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	12€
<b>GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI</b> Trois glaces turbinées au moment et crème anglaise coquelicot Vanille du Mexique, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé.	12€
<b>SORBETS FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI</b> Trois sorbets du moment, coulis de fruit Fraise, Framboise, Citron, Fruits de la passion, Mangue	12€



menu@line.fr / Droits Réservés