

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)

ASSIETTE NORDIQUE	25€
Saumon fumé, Anguille, Haddock, gel de citron & toast Melba Suggestion d'accompagnement +6€ : Crème, œufs de saumon Vodka, Tarama et concombre.	
CHARCUTERIE DE LA MAISON GARCIA À TOULOUSE	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

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

POUR COMMENCER

GELÉE DE CREVETTES GRISES	14€
Oeuf poché, bulots et lentilles vertes du Puy	
ASPERGES BLANCHES, CAROTTES FANES ET MORTADELLE	16€
Crème mousseuse aux fines herbes	
FINES TRANCHES D'AVOCAT MARQUÉES ET PIMENT D'ESPELETTE	19€
Pamplemousse, crevettes roses et oeuf Mimosa	
BALLOTTINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHOCOLAT DULCEY	26€
Cubes de Maury. déclinaison de betteraves et pain grillé	
ASSIETTES MARINE	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

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

LA MER

 SAUMON À LA PLANCHA Soja, coriandre fraîche et sauce Thaï	25€
LA SOLE MEUNIÈRE 400g/500g Poisson servi entier et préparé à votre demande	45€
GARNITURES & SAUCES 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	
FISH & CHIPS Pommes Coin de rue, sauce Tartare et persil frit	23€
FRICASSÉE DE HOMARD AU GINGEMBRE Riz basmati à la citronnelle, mangue jaune et bisque au lait de coco	55€

LA TERRE

 SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN CRAPAUDINE Sauce Diable	21€
ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME Pleurotes et Paris boutons	27€
BAVETTE HEREFORD (200G) Poêlée ou à la plancha Sauce Béarnaise	29€
ENTRECÔTE DE BŒUF MONTBÉLIARDE (350G) Maturée sur os 3 semaines Poêlée ou à la plancha Sauce Béarnaise	42€
GARNITURES 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	
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE Préparé par nos soins à votre goût 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	30€

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

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



menuonline.fr / Droits Réservés