

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.

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	28€
Saumon fumé, Haddock, Truite fumée, gel de citron & toast 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	

CAVIARS

FOUQUET'S	10g	30g
BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX	38€	97€
SHOT DE VODKA GLACÉ +6€		

POUR COMMENCER

SALADE DE QUINOA ROUGE ET BLANC	17€
au vinaigre de framboise	
BURRATA	18€
Carpaccio de tomate et roquette	
CREVETTES ROSES	19€
Avocat, pamplemousse Mimosa	
SALADE CAESAR AU POULET	21€
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL	26€
Chutney d'été, pain grillé	



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
Eté 2017

SEMAINIER 25€

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

LUNDI

PLAT DU JOUR 🍴

MARDI

PLAT DU JOUR 🍴

MERCREDI

PLAT DU JOUR 🍴

JEUDI

PLAT DU JOUR 🍴

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

LA MER

SAUMON FROID À LA PARISIENNE Mayonnaise aux herbes	25€
 FISH & CHIPS Pommes Coin de rue, sauce Tartare et persil frit	23€
CABILLAUD POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE vinaigrette thaï au soja frais	27€
FILET DE BAR GRILLÉ Râpée d'artichauts à la menthe purée de pomme de terre à l'huile d'olive	29€
LINGUINE AU HOMARD Bisque au piment d'Espelette	55€
LA SOLE MEUNIÈRE 450g/500g Poisson servi entier, garniture au choix	55€


LA TERRE

 SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN CRAPAUDINE Sauce diable, purée de pomme de terre à l'huile d'olive	21€
 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 Boeuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue Shot tomate, groseille, Vodka -Préparé par le Chef	30€
BAVETTE HEREFORD Sauce Béarnaise ou vigneronne, pommes coin de rue	29€
CÔTE DE VEAU RÔTI À L'ORIGAN Câpres et olives noires, salade de haricots verts	38€
ENTRECÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES 600 GR Sauce béarnaise ou vigneronne, pommes coin de rue	84€
GARNITURES Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, pommes Coin de rue, haricots verts, légumes vapeurs, pousses de salade	

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	11€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12€
NAPOLÉON Millefeuille à la mousseline vanille, Fruits rouges enrobés d'un sirop à la menthe	15€
FRAMBOISE Tarte sablée framboise au basilic, coulis et sorbet	15€
LE VACHERIN FRAISE VIOLETTE Glace vanille et sorbet fraise, meringue violette, crème anglaise au siphon	15€
CHAMPAGNE GOURMAND	21€
BABETTE D'ÉTÉ Pêches à la verveine, crème cheesecake grenadine et sorbet yuzu grenade, mousse de lait coquelicot	15€
GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI Trois glaces turbinées au moment 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€



menu@line.fr / Droits Réservés