

Fouquet's

Enghien-les-Bains

LA CARTE DU FOUQUET'S,

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Printemps 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.

CAVIARS

10g

30g

FOUQUET'S

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX

38€

97€

SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

POUR COMMENCER

OEUF CROUSTILLANT

Velouté d'épinard au beurre noisette, duxelle de champignons de Paris.

15€

SALADE KOH-TAEN

Vermicelles chinois, coriandre, choux chinois, carotte, navet, cacahuète et gingembre.

16€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AUX AUBERGINES

Au beurre d'ail, caviar d'aubergine, cubes d'aubergine à la polenta.

21€

6 HUÎTRES N°3 DES FRÈRES BESSON

Vinaigre échalote et citron.

21€

ASPERGES BLANCHES, SAUCE MOUSSELINE, POMMES VAPEUR

22€

TATAKI DE THON ROUGE ET RIZ CROUSTILLANT

23€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

chutney de printemps, maraîchère de légumes, salades croquantes

26€

À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)

CALAMARS FRITS

Sauce gribiche

21€

ASSIETTE IBÉRIQUE

Poivrons rouges confits, manchego, pain tomate

25€




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

Hiver 2018

LA MER

 FISH & CHIPS	23€
Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche	
STROZZAPRETI COQUES ET COUTEAUX	19€
Pâtes, Moules, tomates fraîches et Noilly Prat	
LIEU JAUNE RÔTI	29€
Pancetta, oignons fanes, purée de brocolis	
FRICASSÉE DE HOMARD AUX HERBES PRINTANIÈRES	55€
Bisque Riz basmati au jasmin	
LA SOLE MEUNIÈRE	55€
500g Poisson servi entier, garniture au choix	

LA TERRE

 SUGGESTION DU JOUR	25€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE	25€
Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins Pommes Coin de rue	
TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S	31€
Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue Shot tomate, groseille, Vodka -Préparé par le Chef	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE,	28€
Morilles à la crème Purée mousseline	
EPAULE D'AGNEAU	31€
Longuement confite façon Marrakech, chou kale grillé	
FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR	42€
sauce Champs-Elysées Purée de patates douces et pousses d'épinards	
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** 11€
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
Ananas, Noix de Coco, Citron, Fraise, Framboise,
Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Pistache.
- BABETTE DE PRINTEMPS** 15€
Panna cotta à l'amande amère, gavotte muscovado, marmelade et sorbet de pamplemousse rose
- FRUITS ROUGES** 15€
Fraises, framboises, myrtilles et groseilles.
Enrobés d'une gelée de vin doux, sorbet framboise
- MI-CUIT AU CHOCOLAT AMER** 15€
Glace caramel
Chocolat Guanaja et eau de cacao au Cognac
- MILLEFEUILLE PRALINÉ À L'ANGÉLIQUE** 15€
Fruits secs caramélisés, coulis de mûre
- POIRE BELLE-HÉLÈNE** 15€
Glace vanille, chantilly et sablé crumble
Sauce chocolat épicées, cannelle, poivre, clou de girofle et muscade
- TARTE FINE AUX POMMES** 15€
Glace vanille, caramel laitier



menuonline.fr / Droits Réservés