

Fouquet's

Enghien-les-Bains

LA CARTE DU FOUQUET'S,

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Automne 2017

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.

AUTOMNE 2017

CAVIARS

10g

30g

FOUQUET'S

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX

SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

POUR COMMENCER

LENTILLES VERTES DU PUY

Saucisse de Morteau, œuf poché

SOUPE DE MAÏS

Pop corn et ricotta

CREVETTES ROSES

Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 12 PIÈCES

Au beurre d'ail

SAUMON GRAVLAX

Crème de chou fleur, œufs de saumon, citron givré à la vodka

HUÎTRES N°3 6/12 PIÈCES

Garniture traditionnelle

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Fondue d'oignons caramélisés, cube de chou rouge

À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON GARCIA À TOULOUSE

Jambon ibérique, jambon blanc au torchon, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo
Pétales d'oignons acidulés, chutney Fouquet's

CALAMAR FRITS

Sauce gribiche



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

Automne 2017

LA MER

 **FISH & CHIPS**
Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

FILET DE BAR RÔTI
Sauce hollandaise, pommes de terre vapeur et brocolis

LINGUINE DE CREVETTES SAUVAGES
Bisque au piment d'Espelette

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES
Poireaux à la crème Mimolette, raifort frais

LA SOLE MEUNIÈRE
500g
Poisson servi entier, garniture au choix

LA TERRE

 **PAILLARD DE BLANC DE VOLAILLE FERMIÈRE**
Frégola aux piquillos, sauce Jean Vignard

 **SUGGESTION DU JOUR**

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE
Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins
Pommes Coin de rue

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

POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL D'ACACCIA
Ecrasé de topinambours au chorizo

QUASI DE VEAU RÔTI ENTIER
Champignons d'automne, purée de butternut

FILET DE BŒUF CHAMPS ELYSÉE
purée de patate douce, pousses d'épinard

GARNITURES
Garniture supplémentaire 6€
Purée de pommes de terre au beurre demi sel, pommes Coin de rue,
haricots verts vapeur, riz pilaf à la citronnelle, pousses de salade

LES FORMULES

Valable du lundi au vendredi midi&soir, hors jours fériés Choix des plats signalés par 

PLAT
1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

PLAT & DESSERT
1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

A LA VOITURE DE TRANCHE (SAMEDI & DIMANCHE MIDI ET SOIR)

SAMEDI & DIMANCHE
GIGOT D'AGNEAU À LA TRANCHE
haricots Tarbais au jus

PETIT GOURMET

PLAT & DESSERT
(jusqu'à 12 ans)
Fish & Chips ou Steak haché
Garniture au choix
Glaces

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

LES DESSERTS



CHARIOT DES DESSERTS

1 dessert au choix parmi notre sélection

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

BABETTE D'AUTOMNE

Panna cotta vanille, pommes caramel de cidre, glace tatin

GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI

Trois glaces turbinées au moment

Vanille du Mexique, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé

SORBETS FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI

Trois sorbets du moment, coulis de fruit

Fraise, Framboise, Citron, Fruits de la passion, Mangue

MONT BLANC

Crème de châtaigne au Rhum brun,

clémentines confites, chantilly parfum à la truffe noir

MOKA MOKA

Parfait café enrobé de pâte d'amande,

génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

CHOCO FOUQUET'S

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,

cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

CHAMPAGNE GOURMAND



menu@line.fr / Droits Réservés