

Fouquet's

Enghien-les-Bains

LA CARTE DU FOUQUET'S,

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Hiver 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.

HIVER 2018

CAVIARS

10g

30g

FOUQUET'S

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX

SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

POUR COMMENCER

OEUF CROUSTILLANT

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

6 HUÎTRES N°3 DES FRÈRES BESSON

Vinaigre échalote et citron.

ASPERGES BLANCHES, SAUCE MOUSSELINE, POMMES VAPEUR

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AUX AUBERGINES

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

SALADE KOH-TAEN

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

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

chutney de printemps, maraîchère de légumes, salades croquantes

TATAKI DE THON ROUGE ET RIZ CROUSTILLANT

À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)

CALAMARS FRITS

Sauce gribiche

ASSIETTE IBÉRIQUE

Poivrons rouges confits, manchego, pain tomate



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**
Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

STROZZAPRETI COQUES ET COUTEAUX
Pâtes, Moules, tomates fraîches et Noilly Prat

LIEU JAUNE RÔTI
Pancetta, oignons fanes, purée de brocolis

FRICASSÉE DE HOMARD AUX HERBES PRINTANIÈRES
Bisque
Riz basmati au jasmin

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

LA TERRE

 **SUGGESTION DU JOUR**

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

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

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE,
Morilles à la crème
Purée mousseline

EPAULE D'AGNEAU
Longuement confite façon Marrakech, chou kale grillé

FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR
sauce Champs-Élysées
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 

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

POULET FERMIER RÔTI

Jus de volaille, Purée de pommes de terre

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 DE PRINTEMPS

Panna cotta à l'amande amère, gavotte muscovado, marmelade et sorbet de pamplemousse rose

FRUITS ROUGES

Fraises, framboises, myrtilles et groseilles.
Enrobés d'une gelée de vin doux, sorbet framboise

MI-CUIT AU CHOCOLAT AMER

Glace caramel
Chocolat Guanaja et eau de cacao au Cognac

MILLEFEUILLE PRALINÉ À L'ANGÉLIQUE

Fruits secs caramélisés, coulis de mûre

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Glace vanille, chantilly et sablé crumble
Sauce chocolat épicées, cannelle, poivre, clou de girofle et muscade

SORBETS OU GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI

Trois sorbets ou glace du moment, coulis de fruit
Ananas, Noix de Coco, Citron, Fraise, Framboise,
Vanille, Café, Caramel, Chocolat, Pistache.

TARTE FINE AUX POMMES

Glace vanille, caramel laitier



menu@line.fr / Droits Réservés