

# *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)

### CALAMAR FRITS

Sauce gribiche

### 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



*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

Ananas, Noix de Coco, 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