

# *Fouquet's*

*Enghien-les-Bains*

## LA CARTE DU FOUQUET'S,

*élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire*

*Été 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

SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

## POUR COMMENCER

BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Chutney d'été et voile de muscat

TATAKI DE THON ROUGE ET RIZ CROUSTILLANT

## À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)



*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*

*Été 2018*

## LA MER

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

**FREGOLA AUX COQUILLAGES**

**COEUR DE SAUMON GRILLÉ**  
Caviar d'aubergines au miso/soja et pois gourmand

**FILET DE DAURADE À LA PLANCHA**  
Vierge de légumes,  
Pochas au coulis de piquillos

**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**  
Boeuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue  
Shot tomate, groseille, Vodka  
-Préparé par le Chef

**FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE**  
Champignons de Paris

**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 D'ÉTÉ

Panna cotta à l'amande amère, confiture de cerise, cerises poêlées et sorbet au kirsh  
Tuile aux amandes

#### MI-CUIT AU CHOCOLAT AMER

Fruits rouges enrobés d'un coulis  
Sorbet framboise, cassis éclatés

#### SORBETS OU GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI

Trois sorbets ou glace du moment, coulis de fruit  
Citron, Fraise, Framboise, Noix de coco  
Vanille, Café, Chocolat, Pistache



menu@line.fr / Droits Réservés