



14 Novembre 2017

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Babette d'Automne

Panna cotta vanille, pommes caramel de cidre, glace tatin

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

Café ou Thé gourmand

Calamar frits

Sauce gribiche

Champagne gourmand

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Choco Fouquet's

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,
cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

Filet de bœuf Champs Elysée

purée de patate douce, pousses d'épinard

Fish & Chips

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

Huîtres N°3 6/12 pièces

Garniture traditionnelle

La Sole Meunière 500g

Poisson servi entier, garniture au choix

Lentilles vertes du Puy

Saucisse de Morteau, œuf poché

Linguine de crevettes sauvages Bisque au piment d'Espelette

Moka Moka

Parfait café enrobé de pâte d'amande,
génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

Mont blanc

Crème de châtaigne au Rhum brun,
clémentines confites, chantilly parfum à la truffe noir

Paillard de blanc de volaille fermière Frégola aux piquillos, sauce Jean Vignard

Quasi de veau rôti entier Champignons d'automne, purée de butternut

Suggestion du jour

Terrine de foie gras de canard

Fondue d'oignons caramélisés, cube de chou rouge



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Crevettes roses

Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa

Linguine de crevettes sauvages Bisque au piment d'Espelette

Suggestion du jour



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Blinis, œuf, crème épaisse et oignon doux

Café ou Thé gourmand

Calamar frits

Sauce gribiche

Champagne gourmand

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Choco Fouquet's

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,

cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

Crevettes roses

Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa

Filet de bar rôti Sauce hollandaise, pommes de terre vapeur et brocolis

Filet de bœuf Champs Elysée

purée de patate douce, pousses d'épinard

Fish & Chips

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

Glaces Fouquet's Maître glacier Geronimi

Trois glaces turbinées au moment

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

Lentilles vertes du Puy

Saucisse de Morteau, œuf poché

Linguine de crevettes sauvages Bisque au piment d'Espelette

Moka Moka

Parfait café enrobé de pâte d'amande,

génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

Mont blanc

Crème de châtaigne au Rhum brun,

clémentines confites, chantilly parfum à la truffe noir

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

Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue

Shot tomate, groseille, Vodka

-Préparé par le Chef



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

Calamar frits

Sauce gribiche

Filet de bar rôti Sauce hollandaise, pommes de terre vapeur et brocolis

Fish & Chips

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

La Sole Meunière 500g

Poisson servi entier, garniture au choix

Linguine de crevettes sauvages Bisque au piment d'Espelette

Noix de Saint-Jacques grillées Poireaux à la crème Mimolette, raifort frais

Saumon Gravlax

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

Suggestion du jour

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



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Café ou Thé gourmand

Calamar frits

Sauce gribiche

Champagne gourmand

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Escargots de bourgogne 12 pièces

Au beurre d'ail

Fish & Chips

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

Soupe de maïs

Pop corn et ricotta



Soja

Soja et produits à base de soja

Poitrine de cochon laquée au miel d'acaccia Ecrasé de topinambours au chorizo

Suggestion du jour



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Babette d'Automne

Panna cotta vanille, pommes caramel de cidre, glace tatin

Blinis, oeuf, crème épaisse et oignon doux

Café ou Thé gourmand

Champagne gourmand

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Choco Fouquet's

Biscuit moelleux et ganache chocolat amer,
cassis éclatés au kirsh et glace Tonka

Crevettes roses

Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa

Escargots de bourgogne 12 pièces

Au beurre d'ail

Filet de bar rôti Sauce hollandaise, pommes de terre vapeur et brocolis

Filet de bœuf Champs Elysée

purée de patate douce, pousses d'épinard

Fish & Chips

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

Glaces Fouquet's Maître glacier Geronimi

Trois glaces turbinées au moment

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

Huîtres N°3 6/12 pièces

Garniture traditionnelle

La Sole Meunière 500g

Poisson servi entier, garniture au choix

Lentilles vertes du Puy

Saucisse de Morteau, œuf poché

Linguine de crevettes sauvages Bisque au piment d'Espelette

Moka Moka

Parfait café enrobé de pâte d'amande,
génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond

Mont blanc

Crème de châtaigne au Rhum brun,
clémentines confites, chantilly parfum à la truffe noir

Noix de Saint-Jacques grillées Poireaux à la crème Mimolette, raifort frais

Paillard de blanc de volaille fermière Frégola aux piquillos, sauce Jean Vignard

Plateau de fromages affinés

Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

Quasi de veau rôti entier Champignons d'automne, purée de butternut

Saumon Gravlax

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

Soupe de maïs

Pop corn et ricotta

Suggestion du jour

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



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Café ou Thé gourmand

Champagne gourmand

Chariot des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection

Suggestion du jour

Tartare de bœuf classique Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins
Pommes Coin de rue



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Filet de bœuf Champs Elysée
purée de patate douce, pousses d'épinard

Quasi de veau rôti entier Champignons d'automne, purée de butternut

Soupe de maïs

Pop corn et ricotta

Suggestion du jour

Terrine de foie gras de canard

Fondue d'oignons caramélisés, cube de chou rouge



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Crevettes roses

Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa

Fish & Chips

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

Lentilles vertes du Puy

Saucisse de Morteau, œuf poché

Poitrine de cochon laquée au miel d'acaccia Ecrasé de topinambours au chorizo

Quasi de veau rôti entier Champignons d'automne, purée de butternut

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



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Suggestion du jour

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



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

- Alsace AOC Riesling Domaine Mittnacht Les Fossiles BIO
 - Babette d'Automne
 - Panna cotta vanille, pommes caramel de cidre, glace tatin
 - Calamar frits
 - Sauce gribiche
 - Choco Fouquet's
 - Biscuit moelleux et ganache chocolat amer, cassis éclatés au kirsh et glace Tonka
 - Côtes de Provence AOC Minuty Prestige
 - Côtes de Provence AOC La Source Gabriel
- Côtes du Rhône Villages AOC Domaine de la Renjarde BIO
 - Crevettes roses
 - Avocat, pamplemousse rose façon Mimosa
- Crozes Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge Inspiration BIO
 - Escargots de bourgogne 12 pièces
 - Au beurre d'ail
 - Filet de bœuf Champs Elysée
 - purée de patate douce, pousses d'épinard
 - Fouquet's "Cuvée Tradition"
 - Fouquet's "Cuvée Tradition"
 - Fouquet's Brut S.A
 - Fouquet's Rosé
- Gevrey-Chambertin AOC Frédéric Magnien Vieilles Vignes
 - Hautes Côtes de Nuits Domaine Cornu
 - Huîtres N°3 6/12 pièces
 - Garniture traditionnelle
- IGP Pays d'Oc Viognier « Les Bories Blanques » Douthe
 - La Salle du Château Poujeaux 2011
 - Moka Moka
 - Parfait café enrobé de pâte d'amande, génoise au Kalhua, caramel d'orange aux raisins blond
 - Mont blanc
 - Crème de châtaigne au Rhum brun, clémentines confites, chantilly parfum à la truffe noir
- Paillard de blanc de volaille fermière Frégola aux piquillos, sauce Jean Vignard
- Poitrine de cochon laquée au miel d'acaccia Ecrasé de topinambours au chorizo
- Quasi de veau rôti entier Champignons d'automne, purée de butternut
 - Sancerre AOC Alphonse Mellot Bio
 - Sancerre AOC Alphonse Mellot Bio
- Sarget de Gruaud Larose 2012 Second vin du Château Gruaud Larose
 - Soupe de maïs
 - Pop corn et ricotta
- St Nicolas de Bourgueil AOC Domaine de la Cabernelle "Signature"
 - 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
- Terrine de foie gras de canard
- Fondue d'oignons caramélisés, cube de chou rouge

