

Fouquet's

La Baule

LA CARTE DU FOUQUET'S,
élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Le 8 novembre 1899, Louis Fouquet ouvre un restaurant au 99 Avenue des Champs-Élysées 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-Élysées.

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.

POUR COMMENCER

les 6 les 12

DÉGUSTATION DE CAVIAR FOUQUET'S

30 GRAMMES (1)

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES
Condiments divers

LES PRODUITS DE LA MER

9 HUÎTRES N°2 DE CHEZ MADAME CHALM
Gel de citron, sauce échalote et pain grillé

SOUPE DE POISSONS
Croûtons à l'ail, rouille

PLATEAU DE FRUITS DE MER FOUQUET'S (1)
(pour 2 personnes)

8 huîtres n°2 des parcs de l'Île aux Moines - Langoustines vivantes - Pot de crème de saumon fumé, caviar Fouquet's - Beurre aux algues - Tartare de thon au sésame noir - Salade de homard - Bulots et bigorneaux - Palourdes farcies au beurre d'ail - Crevettes poêlées
Sur le côté : toasts de pain aux algues

LA MER

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE
Garniture au choix

POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉ
Garniture et sauce au choix

LES DESSERTS

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS TURBINÉS MINUTE
CAFÉ OU THÉ GOURMAND

MENU FOUQUET'S

ENTRÉE & PLAT & DESSERT
(menu hors boissons)

LES ENTRÉES
ou

LES PLATS
ou

LES DESSERTS
ou

LA TERRE

TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S
Bœuf haché, thon, hareng fumé, beaufort,
Sur le côté : Shot Gin, groseille et tomate
Pommes coin de rue, crispy bacon

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE
Pommes coin de rue, crispy bacon

LES FORMULES

Valable tous les jours au déjeuner. Choix des plats signalés par

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 29 €
1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

ENTRÉE & PLAT & DESSERT 36 €
1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

MENU BIEN-ÊTRE

55

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

Choix parmi une sélection de plats du jour à calories maîtrisées

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS 75cl
CHABLIS 1ER CRU AOP 2013 Les Fourchaumes - Domaine Laroche 90 €

VINS ROUGES
ANJOU AOP 2015 Vieilles Vignes - Chateau de Fesles - Sauvion 34 €
SANCERRE AOP 2015 Le Rabault, J. Mellot 60 €
SAINT-JULIEN AOP 2010 Larose de Gruaud - 2nd Vin du Chateau Gruaud Laroche 95 €

VINS ROSÉS
CÔTES DE PROVENCE AOP 2016 Chateau Minuty, Cuvée Prestige 55 €

Plat sans gluten
Plat Végétarien

Produits allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant
La viande bovine entrant dans la composition des plats est d'origine française.

Prix nets en euros TTC, service compris.

