

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

FOIE GRAS DE CANARD
Cube de chou rouge et fondue d'oignons caramélisés

SALADE CAESAR AU POULET
Parmesan et croûtons dorés

POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR

les 6 les 12

DÉGUSTATION DE CAVIAR FOUQUET'S

30 GRAMMES (1)

LES FROMAGES

PLATEAU 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 de crevettes grises - Tartare de thon au sésame noir - Salade de homard au fruit de la passion - Bulots et bigorneaux - Palourdes farcies au beurre d'ail - Crevettes grillées
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

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE
Pommes coin de rue

CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR
Purée de patate douce et pousses d'épinard

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 2012 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 Larose **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.

