

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 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.

POUR COMMENCER

POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR

SALADE CAESAR AU POULET

Parmesan et croûtons dorés

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 (pour 2 personnes) (1)

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

DÉGUSTATION DE CAVIAR FOUQUET'S

30 GRAMMES (1)


** Supplément pension : 12 €

* Supplément pension : 8 €

(1) Supplément pension : 70 €

(2) Supplément pension : 115 €

 Plat Végétarien

 Plat sans gluten

MENU BIEN ÊTRE 55

ENTRÉES

CUISINÉ DE LENTILLES À LA MOUTARDE

Salade de jeunes pousses 115 Kcal

ou

TARTARE DE BAR ET DORADE

Au fruit de la passion 130 Kcal

PLATS

CABILLAUD FAÇON COTRIADE

Poireaux fondants 185 Kcal

ou

COQUELET GRILLÉ, JUS INFUSÉ AU CHORIZO

Légumes du soleil 251 Kcal

DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE

121 Kcal

ou

CRÈME EN POT, ZESTE DE CITRON


Espuma fruits rouges 98 Kcal

LA SUGGESTION DU CHEF

NOIX DE ST. JACQUES RÔTIES, EMULSION AU CURCUMA

Duxelle de champignons et légumes croquants

LES FORMULES

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

29 €

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

1/2 bouteille d'eau minérale

1 café

36 €

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

1/2 bouteille d'eau minérale

1 café

POUR CONTINUER

LA MER

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


SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE
Garniture au choix

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

 *Plat Végétarien*

 *Plat sans gluten*

*** Supplément pension : 12 €*

*La viande bovine entrant dans la composition des plats est d'origine française.
Produits allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant
Prix nets en euros TTC, service compris.*

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES
Condiments divers

LES DESSERTS

- CAFÉ OU THÉ GOURMAND
- ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS TURBINÉS MINUTE

MENU FOUQUET'S

ENTRÉE & PLAT & DESSERT
(menu hors boissons)

LES ENTRÉES

ou

LES PLATS

ou

LES DESSERTS

ou

