


La carte

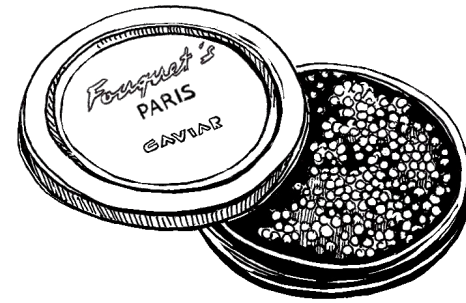
MENU

LES APÉRITIFS

Lanson Champagne	130
Moët & Chandon Brut Impérial rosé 15cl	220
Kronenbourg 1664 33cl	45
Leffe blonde 33cl	45
Aperol Spritz by Saint Germain أبيروول، ليكور سان جيرمان، بروسيكو	65
Smoked Negroni ميزكال، كامباري، مارتيني ريزيرفا روبينو	65
Pure Passion عصير باشن فروت ، عصير مانجو ، عصير بطيخ و نعناع طازج	55
Junior Mule شراب الزنجبيل وعصير الليمون وبيرة الزنجبيل	55


LE CAVIAR

Caviar Fouquer's. 30g 
كافيار فوكيه ، مقبلات تقليدية.












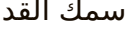




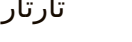









420

LES ENTRÉES

Salade d'arrichauts poivrade et haricots verts.  خرشوف مقعم بالفلفل،فاصوليا خضراء و جبنة طازجة.	60
Salade de pousse d'épinards et avocat.  سباخ صغيرة، سلطة أفوكادو، جبنة بارميزان، صلصة خل الكمأة	60
 Soupe à l'oignon Forts des Halles.  شورية البصل الفرنسية التقليدية.	75
Velouré de butternut.  شورية الجوز، فتات البندق.	60
Tartare aux deux saumons.  سلمون تارتار جرافلاكس مدخن اسكتلندي	85
Encornets croustillants.  حبار مقرمش ، بيكوبلوس بوريه.	70
Burrata crémeuse, romates cerises marinées.  بوراتا كريمية، طماطم كرزية متبلة بالخل البلسمي الأبيض	85
 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail (6/12).  الحلزون بوجوندي ، زبدة النوم	95 170
Escalope de foie gras de canard poêlée.  كبد البط المقلي مع صلصة بيجاراد والشمندر	95
 Terrine de foie gras de canard.  ترين من كبد البط وصلصة التفاح والجزر.	115
Salade de rourteau aux agrumes.  لحم السلطعون، برتقال أحمر، هليون، خس كاستيلو فرانكو.	85
Carpaccio de bœuf à la fleur de sel.  كارباتشيو لحم واغيو ، كونفيت الفلفل الأحمر ، رقائق البارميزان.	95
Crevettes roses avocat.  روبيان وردي متبل، أفوكادو وبيض ميموزا	105
Homard Breton, vinaigrette d'agrumes, salade de saison.  جراد البحر بريثاني الفرنسي، صلصة الحمضيات، سلطة موسمية	150
Tataki de thon rouge Bluefin.  تونة بلوفين تاتاكي ، سلطة مانجو خضراء.	95
Salade fraîcheur.  سلطة طازجة. بيبي جوهره ، جرجير ، أفوكادو ، خيار ، طماطم ، زيتون ، رمان.	65








LES PLATS

Gnocchis de pommes de terre.  بيستو نيوكي البطاطس وكريمة الطماطم.	105
Escalope panée au panko.  صدر دجاج بانكو، جرجير و سلطة طماطم كرزية.	120
Cœur de saumon à la plancha, sauce hollandaise.  فيليه سمك السلمون المحمر، الكراث الصغير مع صلصة البارميزان.	150
Filer de bar à la dieppoise.  تبيلة سمك البحر الأبيض المقلي في المقلاة ، جمبري ، مرقة المحار. رز بيلاف.	135
Noix de Saint-Jacques, purée de panais et pomme violette.  أسكلوب البحر المحمر ، الجزر الأبيض والبطاطس المهروسة الأرجوانية ، كريمة البارميزان.	190
Filer de cabillaud au miso, saurée d'épinards et d'algues  فيليه سمك القد الأسود المتبل بالميسو، سباخ على البخار وأعشاب بحرية	185
Fish & Chips.  بطاطس سميكة مقلية. كريما البارلاء. صلصة غريبش.	150
Grosses gambas d'Oman poêlées, sauce saré.  روبيان جامباس عماني مقلي، صلصة ساتاي. خضار مقلي	220
 Sole meunière classique. 500-600g  دوفر سول مطبوخ بالزبدة. بطاطا مهروسة وصوص بوري ناتيس.	310
Homard Breton rôti au beurre noisette.  جراد البحر بريثاني الفرنسي، الجزر الأبيض والكمثرى مع كريمة البارميزان.	360
Véritable aïoli et son cabillaud poché.  سمك القد المسلووق، الخضار على البخار.	185
Linguine aux gambas.  لينجويني مع غامباس و طماطم كرزية و سباخ.	120
 Tortiglioni à la truffe noire.  تورتيجليون بالكمأة السوداء.	160
 Tartare de bœuf classique.  تارتار لحم البقر الكلاسيكي. البطاطا المقلية.	175
 Cheeseburger Fouquer's.  تشيز برجر، بطاطس مقلية.	140
 Suprême de volaille fermière, crème de morilles.  صدر دجاج مشوي مغذي على الذرة، صلصة كريمة مشروم موريل. بطاطا مهروسة	160
 Joue de bœuf à la Bourguignonne.  لحم بوجرنيون كلاسيكي، بطاطا مهروسة	160
Côtelettes d'agneau grillées.  شرائح لحم الصنّ المشوي.	195
Entrecôte de bœuf Wagyu. MB 6-7 300g  لحم بقر واغيو ريب أي.	280
Filer de bœuf Wagyu. MB 6-7 250g  فيليه فو.	290
Viandes grillées avec sauce et accompagnement au choix. لحوم مشوية تقدم مع صوص ومقبلات من اختيارك. (الفطر المهروس غير مشمول).	

 Contient de l'alcool يحتوي على الكحول

 Gluten الغلوتين  Crustacés كروستاسيه  Poissons السمك  Arachides الفول سوداني  Soja الصويا  Moutarde الخردل  Lactose Lactose  Céleri الكرفس  Œufs البيض  Sésame السمسم  Fruits à coques الفواكه ذات القشرة القاسية  Mollusques الرخويات  Lupin الترمس  Sulfités السولفيت  Fruits à coques الفواكه ذات القشرة القاسية

LES GARNITURES

Salade de saison. سلطة موسمية.	35
Panier de légumes vapeur.  خضار مطهوه على البخار	35
Haricots verts.  فاصوليا خضراء.	35
Pommes 'Coin de Rue'. البطاطا المقلية	35
Gratin dauphinois.  جراتين دوفينووي	35
Riz pilaf.  أرز بيلاف.	35
Pommes rissolées.  بطاطس مقلية في المقلاة.	35
Purée de pommes de terre.  البطاطا المهروسة.	35
Purée de pommes de terre à la truffe.  الكمأة البطاطس المهروسة.	65

LES SAUCES

Béarnaise.  بيونير
 Poivre.  الفلفل
Champignons.  الفطر.
Fromage bleu.  الجبن الأزرق.

LES DESSERTS

Crème brûlée.  كريمة الفانيليا الكلاسيكي برولي.	55
Pavlova Exotique.  بافلوا مع الفواكه الاستوائية والكرزيرة والميرنج، سورب الفانيليا بالمانجا.	55
Carpaccio d'ananas au basilic. الأناناس الممزوج بالريحان ، الزبيب ، سوربيه المانجو	60
Profiteroles.  عجينة الكراميل وصوص شوكولاتة ساخنة وكريمة مخفوقة ولوز.	75
 Mille-feuille Fouquer's.  عجينة الكراميل ، كريم الفانيليا ، كومبوت التوت.	85
 Crêpes Suzette.  كلاسيك كريب سوزيت ، ملتهب بجراند مارنييه.	85
 Biscuit soufflé au chocolat.  بسكويت سوفليه بنسبة 72% من الشوكولاتة الفنزويلية مع ايس كريم فينلا.	85
Tiramisu.  كلاسيك تيراميسو. كريم مسكربون ، بسكويت اسفنجي منقوع بالقهوة.	75
 Tarre fine aux pommes, caramel au beurre salé.  رت التفاح، كراميل بالزبدة المملحة. القرقة شانتييلي. للمشاركة لشخصين . ليتم طلبها مسبقا	120
Chariot de desserts. 1 من الحلويات من إختيارك	75
Plaeau de fromages.  طبق الجبن. الصلصة الموسمية.	95



MENU DÉJEUNER غداء عمل

Weekdays from 12pm - 4pm
طوال أيام الأسبوع من الساعة 12 ظهراً حتى 4 عصرًا

Starter + Main OR Main + Dessert 165
مقبلات + طبق رئيسي أو طبق رئيسي + الحلويات

Starter + Main + Dessert 220
مقبلات + الطبق الرئيسي + الحلويات

LE GOÛTER الشاي بعد الظهر

Everyday from 3pm to 6pm
يوميًا من الساعة 3 عصرًا حتى الساعة 6 مساءً

sélection de mignardises et gâteaux fait maison.

Le classique 390

Price for two person.
سعر لشخصين.

Le pétillant 450

Price for two person.
سعر لشخصين.

MENU FOUQUET'S 375

Champagne, cocktail ou mocktail - Menu trois plats

قائمة فوكيتس
الشمبانيا أو الكوكتيل أو الموكتيل - قائمة من 3 أطباق

Escalope de foie gras de canard poêlée.
كبد البط المقلي مع صلصة بيجاراد والشمندر

ou

Carpaccio de bœuf à la fleur de sel.
كاربانشيو لحم واعيو ، كونفيت الفلفل الأحمر ، رقائق البارميزان

ou

Crevettes roses avocat.
روبيان وردي منبل، أفوكادو وبيض ميمورا

Noix de Saint-Jacques, purée de panais et pomme violette.
أسكلوب البحر المحمر ، الجزر الأبيض والبطاطس المهروسة الأرجوانية ، كريمة البارميزان

ou

Joue de bœuf à la Bourguignonne.
لحم بورجينيون كلاسيكي، بطاطا مهروسة

ou

Filer de cabillaud au miso, saurée d'épinards et d'algues
فيليه سمك القد الأسود المتبل بالميسو، سباح على البخار وأعشاب بحرية

Mille-feuille Fouquet's.
عجينة الكراميل ، كريم الفانيليا ، كومبوت التوت

ou

Profiteroles.

عجينة الشو محشوة بأيس كريم فانيليا وصوص شوكولاتة ساخنة وكريمة مخفوقة ولوز

ou

Pavlova Exotique.

بافلوفاف مع الفواكه الاستوائية والكزبرة والميرنج، سORB الفانيليا بالمانجا



Play like a parisian.

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,
dans un décor et une ambiance indémodables.

في 8 من نوفمبر 1899 قام لويس فوكيتس بتدشين مطعم في شارع ا لشانزليزيه 99 حيث أصبح في أعين العالم أجمع.
مطعم باريس من 1928 ، فوكيتس أصبح ملتقى متميز لعالم السينما ، مع إفتتاح أول غرفة عرض في الشانزليزيه.
أسطوري ، مرموق ، ترحيبي و دافئ ، الروح الفرنسية، فوكيتس المطعم للذين يحبون الالتقاء كل الأوقات في مكان مفعم بالحيوية
، يتردد عليها عشاق عالم لسينما ، الفنون و الترفيه و تذوق المطعم الفرنسي في تصميم خلاب وأجواء رائعة.



Scannez-moi et accédez
aux informations allergènes,
et à notre carte dans votre langue.

Scan me and get
allergen information and our menus
in your language !

Tous les prix incluent la TVA de 5%.
Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire au moment de la commande.
يرجى إعلامنا بأي حساسية ضد الطعام أثناء الطلبية %كل الأسعار تتضمن الضريبة على القيمة المضافة بنسبة 0

PARIS - NEW YORK - CANNES - COURCHEVEL
SAINT BARTH - ABU DHABI - DUBAÏ