






# La carte

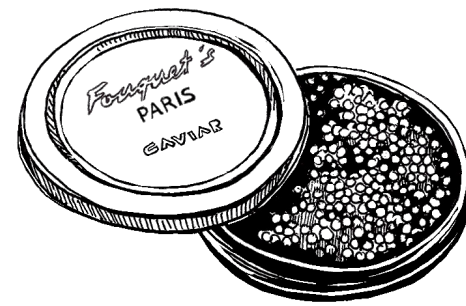
## MENU

### 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	65
Apérol, Saint Germain liqueur, Prosecco	
Smoked Negroni	65
Mezcal, Campari, Martini Riserva Rubino	
Pure Passion	55
Passionfruit juice, mango juice, watermelon juice and fresh mint	
Junior Mule	55
Ginger syrup, lime juice and Ginger beer	

### LE CAVIAR

Caviar Fouquer's. 30g       
Fouquer's caviar, traditional garnish.









420

### LES ENTRÉES

<b>Salade d'artichauts poivrade et haricots verts.</b>  	60
Peppered artichoke, green beans and fresh cheese remoulade.	
<b>Salade de pousse d'épinards et avocat.</b>  	60
Baby spinach and avocado, parmesan, miso crumble and truffle vinaigrette.	
 <b>Soupe à l'oignon Forts des Halles.</b>  	75
Traditional French onion soup.	
<b>Velouré de butternut.</b>  	60
Butternut velouré, hazelnut crumble.	
<b>Tartare aux deux saumons.</b>     	85
Gravlax and smoked Scottish salmon tartar.	
<b>Encornets croustillants.</b>     	70
Crispy squid, piquillos purée.	
<b>Burrata crémeuse, tomates cerises marinées.</b>   	85
Creamy burrata, white balsamic marinated cherry tomatoes.	
 <b>Escargots de Bourgogne au beurre d'ail (6/12).</b>   	95
Burgundy snails, garlic butter (per 6 or 12).	
<b>Escalope de foie gras de canard poêlée.</b> 	95
Pan seared foie gras, Vénitienne beetroot and bigarade sauce.	
 <b>Terrine de foie gras de canard.</b>     	115
Duck foie gras terrine. Apple and carrot chutney. Toasted brioche	
<b>Salade de routeau aux agrumes.</b> 	85
King Crab meat, blood orange, asparagus, Castelfranco lettuce.	
<b>Carpaccio de bœuf à la fleur de sel.</b>   	95
Wagyu beef carpaccio, red pepper confit, parmesan flakes.	
<b>Crevettes roses avocat.</b>    	105
Marinated Pink prawns, avocado and egg mimosa.	
<b>Homard Breton, vinaigrette d'agrumes, salade de saison.</b>  	150
French Brittany lobster, citrus dressing, seasonal salad.	
<b>Taraki de thon rouge Bluefin.</b>     	95
Bluefin tuna taraki, green mango salad.	
<b>Salade fraîcheur.</b> 	65
Fresh salad. Baby gem, rocca, avocado, cucumber, tomato, olive, pomegranate.	





### LES PLATS

<b>Gnocchis de pommes de terre.</b>   	105
Pesto potato gnocchi and tomato cream	
<b>Escalope panée au panko.</b>  	120
Panko-breaded chicken breast, Rocca salad and cherry tomatoes.	
<b>Cœur de saumon à la plancha, sauce hollandaise.</b>   	150
Pan seared salmon fillet, green asparagus, baby leeks, hollandaise sauce.	
<b>Filet de bar à la dieppoise.</b>  	135
Pan-fried sea bass fillet, shrimp, mussel veloute. Pilaf Rice.	
<b>Noix de Saint-Jacques, purée de panais et pomme violette.</b>    	190
Pan seared sea scallops, parsnip and purple potato purée, parmesan cream.	
<b>Filet de cabillaud au miso, sautée d'épinards et d'algues</b>  	185
Miso marinated Black cod fish fillet, sauteed spinach and seaweed.	
<b>Fish &amp; Chips.</b>     	150
"Coin de rue" fries. Split pea puree. Gribiche sauce.	
<b>Grosses gambas d'Oman poêlées, sauce saré.</b>   	220
Pan fried Omani gambas prawns, saray sauce. Sauteed vegetables.	
 <b>Sole meunière classique. 500-600g</b>     	310
Meunière style Dover Sole. Mashed potato and beurre nanrais sauce.	
<b>Homard Breton rôti au beurre noisette.</b>   	360
French Brittany lobster, parsnip and pear with parmesan cream.	
<b>Véritable aioli et son cabillaud poché.</b>  	185
Poached cod fish fillet, steam vegetables and aioli.	
<b>Linguine aux gambas.</b>     	120
Linguine with gambas, cherry tomato and spinach.	
 <b>Tortiglioni à la truffe noire.</b>  	160
Black truffle tortiglioni pasta.	
 <b>Tartare de bœuf classique.</b>  	175
Classic beef tartare. "Coin de Rue" fries.	
 <b>Cheeseburger Fouquer's.</b>     	140
Fouquer's cheeseburger. "Coin de Rue" fries.	
 <b>Suprême de volaille fermière, crème de morilles.</b> 	160
Roasted corn-fed chicken breast, morel mushroom cream sauce. Mash potato.	
 <b>Joue de bœuf à la Bourguignonne.</b>     	160
Classic beef bourguignonne. Mash potato.	
<b>Côtelettes d'agneau grillées.</b>  	195
Grilled lamb chops.	
<b>Entrecôte de bœuf Wagyu. MB 6-7 300g</b>  	280
Wagyu beef ribeye.	
<b>Filet de bœuf Wagyu. MB 6-7 250g</b> 	290
Wagyu beef tenderloin.	
<b>Viandes grillées avec sauce et accompagnement au choix.</b>	
Grilled meats to be served with a sauce and garnish of your choice. (Truffle mash not included).	

 Contient de l'alcool Contain alcohol

 Gluten	 Crustacés Shellfish	 Poissons Fish	 Arachides Peanuts	 Soja Soy	 Moutarde Mustard
 Lactose Lactose	 Céleri Celery			 Œufs Eggs	 Sésame Sesame
 Sulfites Sulphite	 Lupin Lupin	 Mollusques Molluscs	 Fruits à coques Nuts		

### LES GARNITURES

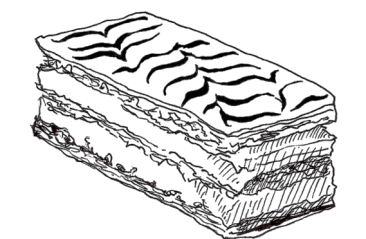
<b>Salade de saison.</b>	35
Seasonal salad.	
<b>Panier de légumes vapeur.</b> 	35
Steamed vegetables basket.	
<b>Haricots verts.</b> 	35
Sautéed french beans.	
<b>Pommes 'Coin de Rue'.</b>	35
'Coin de Rue' fries.	
<b>Gratin dauphinois.</b> 	35
Gratin dauphinois.	
<b>Riz pilaf.</b>  	35
Pilaf rice.	
<b>Pommes rissolées.</b> 	35
Pan fried potatoes.	
<b>Purée de pommes de terre.</b> 	35
Mashed potato.	
<b>Purée de pommes de terre à la truffe.</b> 	65
Truffle mashed potato.	

### LES SAUCES

<b>Béarnaise.</b>   	
Béarnaise.	
 <b>Poivre.</b>  	
Pepper.	
<b>Champignons.</b>  	
Mushroom.	
<b>Fromage bleu.</b> 	
Blue cheese.	

### LES DESSERTS

<b>Crème brûlée.</b>  	55
Classic vanilla Crème brûlée.	
<b>Pavlova Exotique.</b>   	55
Pavlova with exotic fruits, coriander and meringue, mango vanilla sorbet.	
<b>Carpaccio d'ananas au basilic.</b>	60
Pineapple carpaccio infused with basil, raisins, mango sorbet.	
<b>Profiteroles.</b>   	75
Choux pastry filled with vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream and almond flakes.	
 <b>Mille-feuille Fouquer's.</b>    	85
Caramelised puff pastry, vanilla cream, berries compote.	
 <b>Crêpes Suzette.</b>     	85
Classic crêpe Suzette, flambéed with Grand Marnier.	
 <b>Biscuit soufflé au chocolat.</b>  	85
Venezuela 72% cocoa chocolate soufflé biscuit, vanilla ice cream.	
<b>Tiramisu.</b>   	75
Classic tiramisu. Mascarpone cream, sponge biscuit soaked with coffee.	
 <b>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé.</b>     	120
Apple tart, salted butter caramel, vanilla whipped cream. To share for 2 people. To be pre ordered.	
<b>Chariot de desserts.</b>	75
1 dessert of your choice.	
<b>Plateau de fromages.</b>    	95
Cheese platter. Seasonal chutney.	



## MENU DÉJEUNER BUSINESS LUNCH

Weekdays from 12pm - 4pm

Starter + Main OR Main + Dessert 165

Starter + Main + Dessert 220

## LE GOÛTER

Everyday from 3pm to 6pm

Sélection de mignardises et gâteaux fait maison.

**Le classique 390**

Price for two person.

**Le pétillant 450**

Price for two person.

## MENU FOUQUET'S 375

Champagne, cocktail ou mocktail - Menu trois plats

### FOUQUET'S MENU

Champagne, cocktail or mocktail - 3 course menu

**Escalope de foie gras de canard poêlée.**

Pan seared foie gras, Venetian beetroot and bigarade sauce.

ou or

**Carpaccio de bœuf à la fleur de sel.**

Wagyu beef carpaccio, red pepper confit, parmesan flakes.

ou or

**Crevettes roses avocat.**

Marinated Pink prawns, avocado and egg mimosa.

\*\*\*

**Noix de Saint-Jacques, purée de panais et pomme violette.**

Pan seared sea scallops, parsnip and purple potato purée, parmesan cream.

ou or

**Joue de bœuf à la Bourguignonne.**

Classic beef bourguignonne. Mash potato.

ou or

**Filet de cabillaud au miso, sautée d'épinards et d'algues**

Miso marinated Black cod fish filet, sautéed spinach and seaweed.

\*\*\*

**Mille-feuille Fouquet's.**

Caramelised puff pastry, vanilla cream, berries compote.

ou or

**Profiteroles.**

Choux pastry filled with vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream and almond flakes.

ou or

**Pavlova Exotique.**

Pavlova with exotic fruits, coriander and meringue, mango vanilla sorbet.



*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.

On November 8, 1899,  
Louis Fouquet opened a restaurant  
at 99 Avenue des Champs Elysées which was to become,  
in the eyes of the whole world, the restaurant of Paris.  
From 1928, Fouquet's became the privileged meeting place of the world  
of cinema, with the opening of the first projection room  
on the Champs Elysées. Mythical, prestigious, welcoming and warm,  
in the spirit of the great Parisian brasseries,  
Fouquet's is for all those who like to meet at any time,  
in lively places, frequented by the world of cinema,  
arts and entertainment, and to taste French cuisine,  
in a timeless decor and atmosphere.

menu.fouquet.fr / Droits Réservés

*Fouquet's*

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



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.  
Prices are inclusive of 5% VAT. Please inform us of any food allergies at the time of order.