Play like a Parisian

Fouquet's

Courchevel

La Carte du Fouquet's

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Menu

created in collaboration with 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 dans un décor et une ambiance indémodables.

On November 8th 1899, Louis Fouquet opened a restaurant on 99 avenue des Champs Elysées
which was to become, in the eyes of the world, the Parisian restaurant.
As early as 1928, the Fouquet's became the favoured meeting place of people
from the film industry with the opening of the first screening room on the Champs Elysées.

Legendary, prestigious, welcoming and warm,
in the spirit of famous Parisian brasseries, the Fouquet's appeals
to all those who enjoy meeting at any time in bustling places,
visited by people from the film industry, arts and show business,
and who like to taste a French cuisine, designed in collaboration with Pierre Gagnaire,
in a timeless setting and atmosphere.

Alexandre Villedieu
Chef des Cuisines

Fouquet's

Courchevel

Amoureux des produits du terroir, nos Chefs vous offrent une cuisine d'excellence.

Dans les cuisines du Barrière Les Neiges,

Alexandre Villedieu et son équipe ont fait le choix de produits

de qualité sélectionné avec soin.

Saumon fumé de la Maison Petrossian

Poissons et crustacés sélectionnés par la Maison Reynaud

Viandes sélectionnées par la Boucherie Metzger Frères et la Cave du Boucher

Caviar Casparian

Truffes de Monsieur Ayme du Domaine de Bramarel

Fruits et légumes sélectionnés par la Maison Colom et les Jardins de Charlie

Fromages sélectionnés par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007 et Champion du monde 2007

Pains élaborés par la boulangerie Braissand

Fouquet's

Courchevel

LE MENU DÉGUSTATION
TASTING MENU
150€

Coeur de saumon fumé de la Maison Pétrossian,
clémentine, crème fraîche, concombre libanais
Petrossian smoked salmon heart,
clementine, crème fraîche, Lebanese cucumber

Pot-au-feu de foie gras de canard,
truffe noire Melanosporum
Duck foie gras Pot-au-feu,
black truffle

Filet de boeuf Rossini, gaufre aux herbes,
purée de céleri, légumes croquants
Rossini-style beef tenderloin, herb waffle
mashed celeriac, crunchy vegetables

La myrtille
Biscuit façon cheesecake, crème citron yuzu,
compote de myrtilles, crème vanille
Blueberry
Cheesecake-style biscuit, yuzu lemon cream,
blueberry compote, vanilla cream

Supplément dans le cadre de la demi-pension 70€
Additional charge of €70 for half-board

Fouquet's

Courchevel

CAVIARS **CAVIARS**

	50g	125g	250g
Casparian Golden Impérial Réserve **Garniture traditionnelle, pommes paillasson** *Casparian Golden Impérial Reserve* *Traditional garnish, potato rosti*	**175 €**	**410 €**	**805 €**

LES ENTRÉES **STARTERS**

Velouté d'asperges vertes, œuf parfait, huile de coriandre *Green asparagus soup, soft poached egg, coriander oil*	**32 €**
Soupe à l'oignon Champs-Elysées *Champs-Elysées onion soup*	**25 €**
Sucrine comme un tacos, avocat, radis, sésame au wasabi *Baby gem lettuce served like a taco, avocado, radish, wasabi sesame seeds*	**30 €**
Salade César à la volaille *Chicken Caesar salad*	**42 €**
Salade César au homard et agrumes *Lobster and citrus fruit Ceasar salad*	**85 €**
Supplément dans le cadre de la demi-pension 25€ *Additional charge for half-board €25*	
Foie gras marbré au vin rouge, finger croustillant de pain noir, framboise *Marbled foie gras with red wine, crispy black bread finger, raspberry*	**30 €**
Escargots de Bourgogne en persillade, noisettes, beurre de curry Thaï vert *Burgundy snails with garlic, parsley, hazelnuts, green Thai curry butter*	**28 €**
Cuisses de grenouille en persillade *Frogs' legs with garlic and parsley*	**40 €**
Coeur de saumon fumé de la Maison Pétrossian, clémentine, crème fraîche, concombre libanais *Petrossian smoked salmon heart, clementine, crème fraîche, Lebanese cucumber*	**55 €**
Supplément dans le cadre de la demi-pension 10€ *Additional charge of €10 for half-board*	
Burrata à la truffe noire Melanosporum, noisettes, figues fraîches, foccacia grillée *Burrata with black truffle, hazelnut, fresh figs, grilled foccacia*	**60 €**

Fouquet's

Courchevel

LA MER **SEASIDE**

Sole grillée à la Fouquet's ou meunière, épinards, mousseline de pommes de terre — **105 €**
Sole: Fouquet's-style grilled or meunière, spinach, mashed potatoes
Supplément dans le cadre de la demi-pension 25€
Additional charge for half-board €25

Saint-Jacques rôties, patate douce, topinambour, piquillos, jus Béarnaise — **55 €**
Roasted scallops, sweet potato, Jerusalem artichoke, piquillos, tarragon jus

Filet d'omble, millefeuille de pomme de terre, ail noir, beurre blanc — **50 €**
Arctic char fillet, potato millefeuille, black garlic, beurre blanc

Homard bleu grillé, risotto de céleri au vin jaune, poivrons piquillos, crème de crustacés au gingembre — **95 €**
Grilled blue lobster, celery risotto with yellow wine, piquillo peppers, ginger and shelfish creamy sauce
Supplément dans le cadre de la demi-pension 15€
Additional charge of €15 for half-board

LA TERRE **INLAND**

Tartare de boeuf du Fouquet's, pommes frites, jeunes pousses — **40 €**
Fouquet's beef tartare, French fries, baby leaves

"Smash" burger, cheddar, oignons caramélisés, jeunes pousses, pommes frites — **52 €**
"Smash" burger, cheddar, caramelized onions, baby leaves, French fries

Suprême de volaille "pattes bleues", châtaignes confites, écrevisses, jus de viande comme une Béarnaise — **55 €**
Red Label farmhouse chicken, candied chestnuts, crayfish, Béarnaise-style jus

Pot-au-feu de foie gras, truffe noire Melanosporum — **60 €**
Duck foie gras Pot-au-feu, black truffle

Filet de boeuf Rossini, gaufre aux herbes, purée de céleris, légumes croquants — **75 €**
Rossini-style beef tenderloin, herbs waffle, celery root mash, crunchy vegetables

Ris de veau rôti au Beaufort, poireaux crayons, risotto de crozets, sauce périgourdine — **85 €**
Baked sweetbreads with Beaufort, baby leeks, crozet pasta risotto, Périgourdine sauce

Entrecôte Black Angus, pommes frites, jeunes pousses, jus d'estragon — **90 €**
Black Angus steak, French fries, baby lettuce leaves, tarragon jus

Côte de bœuf au Josper, purée de pomme de terre, ail confit, jeunes pousses, jus Béarnaise — **250 €**
Rib of beef grilled over the embers, mashed potatoes, confit garlic, baby lettuce leaves, tarragon jus
Supp. dans le cadre de la demi-pension 60€ pour 2 pers

Fouquet's

Courchevel

SUR LE CÔTÉ **SIDE DISHES**

Epinards sautés, amandes *Sautéed spinach, almonds*	18 €
Haricots verts *Green beans*	18 €
Fricassée de légumes *Vegetable fricassee*	18 €
Pommes frites *French fries*	18 €
Pommes frites à la truffe noire Melanosporum, Parmesan *French fries with black truffle, Parmesan cheese*	30 €
Jeunes pousses, vinaigrette aux herbes *Baby lettuce leaves and herb vinaigrette*	18 €
Riz pilaf aux arômates *Aromatic rice pilaf*	18 €
Purée de pommes de terre *Mashed potatoes*	18 €
Purée de pommes de terre à la truffe noire Melanosporum, jus de viande *Mashed potatoes with black truffle*	35 €

LES CÉRÉALES **CEREALS**

Risotto de céleri-rave au vin jaune et noisettes *Celeriac and vin jaune risotto with hazelnuts*	32 €
Risotto de crozets à la noisette et topinambours, truffe noire Melanosporum *Crozet risotto with hazelnuts and Jerusalem artichokes, black truffle*	68 €
Pappardelle Di Gragnano à la truffe noire Melanosporum *Pappardelle Di Gragnano pasta with black truffle*	68 €
Pappardelle Di Gragnano au homard *Pappardelle Di Gragnano pasta with lobster*	95 €

SUPPLÉMENTS **SUPPLEMENTS**

Supplément truffe noire Melanosporum 5 gr *Extra charge of Melanosporum black truffle*	35 €

Option végétarienne ou végétalienne possible
Option of vegetarian or vegan dish

Fouquet's

Courchevel

LES FROMAGES **CHEESE**

Sélection de fromages de Bernard Mure-Ravaud **25 €**
Meilleur Ouvrier de France
Selection of cheeses by Bernard Mure-Ravaud
Best Craftsman of France

LES DESSERTS **DESSERTS**

SIGNÉS CHRISTOPHE ADAM
SIGNED BY CHRISTOPHE ADAM

La fraise et la framboise **22 €**
Millefeuille à la fraise et à la framboise, crème à la vanille
Strawberries and raspberries
Strawberry and raspberry millefeuille, vanilla cream

La pomme **22 €**
Façon tarte fine, financier amande,
crème double, touche de caramel
Apple
Thin tart-style, almond financier, double cream, caramel

Le chocolat **22 €**
Ganache chocolat Tulakalum 75% cacao,
pâte sucrée cacao, rocher glacé noisette
Chocolate
Tulakalum chocolate ganache 75% cocoa,
sweet cocoa paste, iced hazelnut rocher

La myrtille **22 €**
Biscuit façon cheesecake, crème citron yuzu,
compote de myrtilles, crème vanille
Blueberry
Cheesecake-style biscuit, yuzu lemon cream,
blueberry compote, vanilla cream

Le café **22 €**
Tiramisu des Neiges, café aux notes de cardamome et safran,
biscuit cuillère, crème mascarpone, saupoudré de chocolat vanille
Coffee
Tiramisu Les Neiges, coffee with notes of cardamom and saffron,
ladyfinger, mascarpone cream, sprinkled with vanilla chocolate

L'assiette de fruits **28 €**
Fresh fruits plate

Fouquet's

Courchevel

L'Esprit Barrière défend un modèle de développement respectueux des Hommes,
de l'environnement et des économies locales.
Notre engagement envers la responsabilité sociétale des entreprises se concrétise par des choix
tels que des fournisseurs locaux partageant nos convictions communes.

Voici quelques exemples concrets de nos actions :
- Cafés et thés : nous privilégions le café équitable labellisé Max Havellaar
et les thés Mariages Frères certifiés biologiques, récoltés à la main.
- Supports papier : tous nos supports de vente sont imprimés sur du papier provenant de forêts
gérées durablement, arborant les labels PEFC et FSC.
- Sucres emballés : nos sucres et sucrettes individuels sont présentés
dans des emballages biodégradables et compostables.
- Poisson : notre chef a choisi l'omble chevalier, un poisson local d'eau douce,
favorisant ainsi les producteurs locaux et les circuits courts.
- Viandes et condiments : nos fournisseurs de viande,
La Cave du Boucher, et de sauces, confitures et condiments,
La Maison Laurino, sont membres du "Collège Culinaire de France".
Ainsi, nous soutenons une démarche de qualité en opposition à l'industrialisation
et à la standardisation de la production, de la restauration et de l'alimentation.

GREEN GLOBE

La norme internationale de développement durable Green Globe couvre des domaines
allant du management du développement durable au soutien des filières locales,
en passant par la protection de l'environnement.
Ce programme repose sur 40 thématiques, déclinées en plus de 300 critères.
Cette certification est obtenue après évaluation des performances du développement durable
des entreprises du secteur du voyage et du tourisme ainsi que leurs chaînes
d'approvisionnement. Une récompense qui témoigne de la forte implication des Neiges
et de ses collaborateurs dans la protection et la préservation de l'environnement.

Scan me and get our menus
in your language.

Prix nets en euros TTC, service compris. (TVA selon la législation en vigueur).
Les origines des viandes et allergènes sont disponibles sur demande.
Paiements acceptés : espèces, Visa, Mastercard et AMEX.

Net prices, Service included (VAT based on currently applicable rate).
Meat origins and allergens are available on request.
Payment by cash, Visa, Mastercard and AMEX.

LES TABLES
BARRIÈRE

menuonline.fr / Droits Réservés 12-10-2024