



*Play like  
a parisian.*



# Fouquet's

## Courchevel

### La Carte du Fouquet's

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

*Fouquet's 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.*

**Julia Demichelis**  
Cheffe Exécutif  
*Executive Chef*

# *Fouquet's*

## *Courchevel*

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

*Dans les cuisines du Palace des Neiges,  
Julia Demichelis et son équipe ont fait le choix du local  
en vous proposant de découvrir notamment :*

*La sélection de charcuteries de la Maison Rullier*

*Les diots de Savoie*

*Les pains de la boulangerie Braissand à Courchevel*

*L'omble chevalier et la Truite des lacs des Montagnes*

*Nos légumes de saison*

*Nos pommes et poires de Savoie*

*La sélection de fromages et produits laitiers de Savoie*

*Le poulet jaune 100% végétal*

*L'agneau de lait de Sisteron*

*Le coquelet de la Maison Mairer*

*Notre miel de montagne*

*Coup de cœur & coup de fourchette assurés !*

# Fouquet's

Courchevel

## CAVIARS CAVIARS

**Caviar Fouquet's.** 30g 90 €

**Origine Aquitaine, France.**

Garniture traditionnelle.

*Fouquet's Caviar.*

*From Aquitaine, France.*

*Traditional garnish.*

**Caviar Petrossian.** 125g 360 €

**Ossetra.**

Garniture traditionnelle.

*Petrossian caviar.*

*Ossetra.*

*Traditional garnish.*



## LES ENTRÉES STARTERS

**Terrine de foie gras de canard au naturel –  
chutney d'hiver . brioche toastée . salade d'endive.** 38 €

*Plain duck foie gras terrine -  
winter chutney. toasted brioche. endive salad.*

**Caesar au poulet.** 36 €

Sup. Plat +10€

*Chicken Caesar salad.*

*Main dish +10€*

**Caesar au homard bleu.** 70 €

Sup. Plat +10€

*Blue lobster Caesar salad.*

*Main dish +10€*

**Saumon gravlax,  
chantilly de betterave rouge au raifort.** 36 €

*Gravlax salmon,  
beetroot chantilly with horseradish.*

**Pâté en croûte, salade de betterave rouge,  
endive et noisettes.** 35 €

*Pâté en croute, red beet salad,  
endive and hazelnuts.*

**Persillade de calamars au chorizo.** 36 €

*Calamari persillade with chorizo.*

**Burrata, confiture de tomates au basilic, puntarella.** 28 €

*Burrata, tomato and basil jam, Puntarella.*

**Escargots de Bourgogne au beurre d'ail.  
topinambours écrasés.** 35 €

*Burgundy escargots with garlic butter  
mashed Jerusalem artichoke.*

**Potage de légumes du moment.** 19 €

*Vegetable soup of the moment.*

**Soupe à l'oignon Champs-Élysées.** 25 €

*"Champs-Élysées" French onion soup.*

# Fouquet's

Courchevel

## LES PLATS MAIN COURSES

<b>Maigre ½ sel poché à l'huile d'olive, crème de caviar, fondue de poireaux.</b>	<b>50 €</b>
<i>Semi-salted meagre fish poached in olive oil, caviar cream, leek fondue.</i>	
<b>Entrecôte Black Angus (300gr), Sauce Béarnaise. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>75 €</b>
<i>Black Angus Rib Steak (300gr), Béarnaise sauce. "Coin de rue" potatoes.</i>	
<b>Coquelet rôti entier au feu de bois. Gremolata à la pistache. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>50 €</b>
<i>Whole young cockerel, roasted in a wood-fired oven. Pistachio gremolata. "Coin de rue" potatoes.</i>	
<b>Tartare de bœuf Charolais classique. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>38 €</b>
<i>Traditional Charolais prime beef tartare. 'Coin de Rue' fries.</i>	
<b>Cheeseburger Fouquet's. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>38 €</b>
<i>Cheeseburger from Fouquet's. 'Coin de Rue' fries.</i>	
<b>Fish &amp; Chips. Crème de pois cassés . Sauce Gribiche. Pomme 'Coin de Rue'.</b>	<b>38 €</b>
<i>Fish &amp; Chips. Split pea cream. Gribiche sauce. "Coin de rue" potatoes.</i>	
<b>Club Sandwich au poulet. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>38 €</b>
<i>Club Sandwich with chicken. 'Coin de Rue' fries.</i>	
<b>Club sandwich au saumon fumé. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>38 €</b>
<i>Club sandwich with smoked salmon. 'Coin de Rue' fries.</i>	
<b>Croque-Monsieur à la truffe noire Melanosporum. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>42 €</b>
<i>Croque-Monsieur with Melanosporum black truffle. 'Coin de Rue' fries.</i>	
<b>Croque-Monsieur classique. Pommes 'Coin de Rue'.</b>	<b>32 €</b>
<i>Traditional Croque-Monsieur. 'Coin de Rue' fries.</i>	
<b>Côtes d'agneau grillées à la fleur de thym, purée de pois chiches aux piquillos, salade d'herbes.</b>	<b>65 €</b>
<i>Grilled lamb chop with thym, mash of peas with piquillo peppers, herb salad</i>	
<b>Tartiflette au Reblochon.</b>	<b>39 €</b>
<i>French potato, bacon and reblochon cheese casserole.</i>	

# Fouquet's

Courchevel

## LES CÉRÉALES **CEREALS**

<b>Rigatoni à la truffe noire Melanosporum.</b> <i>Rigatoni with black Melanosporum truffle.</i>	<b>55 €</b>
<b>Tortellini de homard bleu.</b> Sup. Demi-Pension +10€ <i>Blue lobster tortellini.</i> Half-board supplement +10€	<b>85 €</b>
<b>Linguine Carbonara / Napolitaine / Bolognaise.</b> <i>Linguine Carbonara / Napolitana / Bolognaise.</i>	<b>32 €</b>



## SUR LE CÔTÉ **SIDE DISHES**

<b>Riz pilaf.</b> <i>Pilaf rice.</i>	<b>8 €</b>
<b>Purée de pomme de terre au beurre 1/2 sel.</b> <i>Potato mash with semi-salted butter.</i>	<b>8 €</b>
<b>Purée de pomme de terre truffée.</b> <i>Truffled potato mash.</i>	<b>12 €</b>
<b>Pommes 'Coin de Rue'.</b> <i>'Coin de Rue' fries.</i>	<b>8 €</b>
<b>Salades d'hiver.</b> <i>Winter salads.</i>	<b>8 €</b>
<b>Panier de légumes vapeur.</b> <i>Basket of steamed vegetables.</i>	<b>8 €</b>



## LES DESSERTS **DESSERTS**

<b>Sélection de fromages régionaux.</b> <i>Regional cheese selection.</i>	<b>24 €</b>
<b>Assiette de fruits rouges.</b> <i>Plate of red berries.</i>	<b>30 €</b>
<b>Chariot de desserts</b> <i>Dessert trolley</i>	<b>19 €</b>

**Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur).**

Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de consulter l'information ainsi que l'origine des viandes à l'accueil.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos imprimés sont habillés d'un pelliculage anti bactérien vous garantissant une sécurité optimale en éliminant plus de 99% des bactéries.

*Nets prices in euros (VAT based on currently applicable rate).*

*Some dishes may contain allergens. Please refer to allergen and meat origin information available at the reception.*

*Our dishes are prepared fresh on the premises with raw produce.*

*Our printed menus are coated with an antibacterial film eliminating over 99% of bacteria for your maximum safety.*



*Scan me and get our menus  
in your language.*

