

		
	CAVIAR FOUQUET'S	10g 30g
CAVIAR DE NEUVIC		40€ 99€
GARNITURE TRADITIONNELLE BLINIS, MIMOSA D'ŒUFS, CRÈME ÉPAISSE, CIBOULETTE, ÉCHALOTE. <small>*Traditional Garnish Blinis, deviled eggs, thick cream, chives, shallot.</small>		
SHOT DE VODKA GLACÉ Smirnoff - Absolut - Belvédère - Grey Goose ou Zubrowka <small>Shot of icy cold vodka</small>		6€

COCKTAILS Cocktails

SIGNATURE : SPRITZ FAÇON FOUQUET'S Apérol, triple sec, champagne Fouquet's, sirop de sucre de canne, zeste d'orange. Aperol, triple sec, Fouquet's champagne, brown sugar, syrup, orange peel.	16€
MOJITO L'ORIGINAL Rhum blanc Bacardi, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe, Angostura. Bacardi white rum, brown sugar, lime, mint leaves, Angustura.	16€
JACK ON LIME Jack Daniel's, citron-vert, sucre de canne, framboises	16€
GREEN COSMOPOLITAN Vodka Absolut, Cointreau, citron vert, sirop de concombre. Vodka Absolut, Cointreau, lime, cucumber sirup.	16€
CAÍPIRINHA Cachaça, sucre de canne, citron vert. Cachaça, brown sugar, lime.	16€
LE SPRITZ Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange fraîche. Aperol, Prosecco, sparkling water, freshly squeezed orange	16€
AMERICANO Campari, Martini Rouge, Martini Dry. Campari, Martini Rouge, Martini Dry.	16€
NÉGRONI Vermouth rouge, Apérol, Gin Bombay Sapphire, zeste d'orange fraîche. Vermouth rouge, Apérol, Gin Bombay Sapphire, fresh orange zest	16€

COCKTAILS SANS ALCOOL Mocktails

BORA BORA jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de fraise. Mango juce, Pineapple juce, lime juce, strawberry sirup.	12€
GREEN PINK jus de fraise, jus d'orange, feuilles de basilic. Strawberry juce, orange juce, basil leaves.	12€
VIRGIN MOJITO eau pétillante, sucre de canne, citron-vert, feuilles de menthe. sparkling water, brown sugar, lime, mint leaves.	12€

EAUX MINÉRALES Waters

PLATES STILL WATER	50cl	100cl
EVIAN, VITTEL	5.50€	7€
GAZEUSES SPARKLING	50cl	100cl
BADOIT, SAN PELLEGRINO	5.50€	7€
CHATELDON	75cl	7€

COUPES DE CHAMPAGNE Champagne glasses

FOUQUET'S "CUVÉE TRADITION"	15cl
FOUQUET'S ROSÉ	17€
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	19€
MOËT ET CHANDON ROSÉ	21€

NOS VINS AU VERRE - 15CL Wine by the glass	
■ IGP PAYS D'OC Chardonnais "Les Bories Blanches" Dourthe	8€
■ CÔTES DU RHONE Chapoutier Les Albizzias BIO	9€
■ CHABLIS AOC Saint Martin Laroche	10€
■ SAUTERNES AOC Château les Ormes	12 €
■ BORDEAUX AOC Château Thomas-Laurent	10 €
■ BOURGOGNE PINOT NOIR Champy - Cuvée Edme	10€
■ CROZES HERMITAGE AOC L'orientale, Ogier	13€
■ CÔTES DE PROVENCE AOC Château de Sannes - 1603 <small>Côtes de Provence AOC labelled</small>	10€
■ CÔTE DE PROVENCE AOC Minuty Rose & Or	13€


POUR COMMENCER Starters


SALADE CAESAR AU POULET Chicken Caesar salad	19 €
VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA VERVEINE – BRIOCHE / CHANTILLY AUX HERBES . RADIS BEURRE. <small>Green pea velouté flavoured with verbena - brioche / chantilly with herbs . radishes with butter.</small>	14 €
ASPERGES VERTES ET CAROTTES FANES. CROMESQUIS DE CHÈVRE FRAIS. <small>Green asparagus and baby carrots.</small>	17 €
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD – CHUTNEY DE RHUBARBE . TOAST DE CANARD FUMÉ. <small>Foie gras terrine - rhubarb chutney . smoked duck toast.</small>	27 €
BURRATA, CONFITURE DE TOMATE AU BASILIC, SALADE DE ROQUETTE. Burrata, tomato and basil chutney, rocket salad.	16 €
CREVETTES ROSES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE, MANGE-TOUT. MAYONNAISE AU PERSIL. <small>Marinated shrimps in olive oil, snow peas. Parsley mayonnaise.</small>	20 €
GRANDE ASSIETTE DE MELON, PASTÈQUE ET JAMBON DE PARME. <small>Great melon plate, watermelon and Parma ham platter</small>	18 €
POËLÉE D'ENCORNETS AUX FINES HERBES, CAVIAR D'AUBERGINE AUX OLIVES NOIRES. <small>Sauteed squids with fines herbs, eggplant caviar with black olives.</small>	17 €


LES PLATS Main Courses

 FISH & CHIPS - POMMES COIN DE RUE. CRÈME DE POIS CASSÉS. GRIBICHE. Fish & Chips – Homemade french fries. split pea cream. Gribiche sauce.	23 €
CABILLAUD MACÉRÉ AU MISO, RÔTI. BROCOLI ET OIGNONS NOUVEAUX. <small>Miso macerated cod, roasted. broccoli and spring oignons.</small>	26 €
CONCHIGLIONI PUTTANESCA. Conchigliioni pasta with puttanesca sauce.	19 €
 TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE. Classic beef tartare.	25 €
TARTARE FOUQUET'S. Beef tartare Fouquet's.	32 €
CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR – SAUCE BÉARNAISE POMMES COIN DE RUE Beef tenderloin with black pepper - béarnaise sauce Homemade french fries	39 €
FILET DE DORADE À LA PLANCHA – VIERGE AUX AGRUMES. ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE. <small>Sea bream filet à la plancha - Vierge sauce with citrus fruits. Mashed potatoes.</small>	26 €
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE, PETIT ÉPEAUTRE AU PARMESAN PÂTE DE CITRON AUX OLIVES VERTES. <small>Roasted chicken breast, pearl barley and parmesan cheese lemon paste with green olives.</small>	26 €
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA PLANCHA – GALETTE DE SEMOULE, PIQUILLOS MARRAKECH. <small>semolina, stuffed piquillos Marrakech style.</small>	38 €
JARRET DE VEAU PARFUMÉ À L'ORIGAN. JUS COMME UN OSSO-BUCO. ORECCHIETTE AU POIVRE. <small>Veal shank flavoured with oregano. and osso-bucco sauce. Orechiette with pepper.</small>	30 €
LINGUINE AUX CREVETTES BLACK TIGER. Linguine with black tiger prawns.	32 €
SOLE MEUNIÈRE (500GR) - GARNITURE AU CHOIX. Sole meuniere (500gr) - On the side of your choice.	70 €
GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX SALADE DE TOMATES. SALADE DE HARICOTS VERTS. PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE. POMMES COIN DE RUE. <small>On the side of your choices Tomato salad. Green beans salad. Mashed potatoes with butter. Homemade French Fries.</small>	7 €
 DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS From Monday to Friday lunch time, except public holiday	26 €

LES FROMAGES Cheese

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS Matured cheese assortment	13 €
LES DESSERTS Desserts	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND. Coffee or Tea gourmand.	13 €
CHAMPAGNE GOURMAND. Gourmet Champagne.	21 €
 LES SUGGESTIONS DE DESSERTS DU JOUR - 1 DESSERT AU CHOIX PARMi NOTRE SÉLECTION. <small>Today's pastry suggestion Choose 1 dessert from our selection</small>	13 €
BABA AU RHUM, MARMELADE D'ORANGE . CHANTILLY. Rhum Baba, orange marmelade . chantilly cream.	13 €
COUPE DE GLACES. 3 BOULES AU CHOIX SELON LA SÉLECTION DE PARFUMS. Ice Cream cup. Up to 3 scoops, flavour of your choice.	13 €
DEUX MOUSSES CHOCOLAT : DULCE ET GUANAJA, FRUITS CONFITS GROSSE TUILE MUSCOVADO. Two chocolate mousse : Dulce and Guanaja, cristalized fruits Muscovado sugar tuile.	13 €
PARFAIT GLACÉ AUX PISTACHES CARAMÉLISÉES, PRALINÉ NOISETTES. Caramalized pistachio iced parfait, hazelnut praline.	13 €
SALADE DE FRUITS DU MOMENT. (VEGAN) Fresh fruits salad of the day. (vegan)	13 €
TOUT FRAISE : COULIS, SORBET, FRAÎCHES, MOUSSELINE ROSE. All strawberry : coulis, sherbet, fresh, Pink mousseline.	13 €
BOISSONS CHAUDES Hot drinks	
EXPRESSO - DÉCAFFÉINÉ - ALLONGÉ - SERRÉ Expresso - Decaffeinated - Lungo - Ristretto	5.00€
CAFÉ CRÈME - NOISETTE White coffee - macchiato / coffee with a drop of milk	5.20€
THÉ - INFUSION Tea - Herbal Tea	6€
CAPPUCINO - CHOCOLAT CHAUD Cappucino - Hot chocolate	6.50€
CAFÉ VIENNOIS - CHOCOLAT VIENNOIS Viennese Coffee - Viennese Chocolate	8.50€
WHISKIES Whiskies	5cl
BLENDS Blends	
JACK DANIEL'S - J&B RARE - BULLEIT BOURBON	10€
JOHNNIE WALKER BLACK	11€
MALTS ECOSSAIS Scottish Malts	
ABERLOUR 10ANS	13€
MONKEY SHOULDER	16€
LE RESTE DU MONDE The Rest of the World	
TOKINOKA BLENDED WHISKY JAPONNAIS	16€
DIGESTIFS Liqueurs	4cl
GET 27 - GET 31 - BAILEY'S	9€
COINTREAU - GRAND MARNIER - LIMONCELLO - MANZANA VERDE	9€
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	9€
ARMAGNAC - CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	12€
COGNAC HENNESSY XO	34€
HENNESSY FINE DE COGNAC VSOP	14€
EAUX DE VIE Brandies	
POIRE WILLIAM'S CARTRON	9€
MIRABELLE CARTRON	9€
FRAMBOISE SAUVAGE CARTRON	9€

 Plat Vegan Vegan dish

 Plat Végétarien Vegetarian dish

 Plat Formule Included in the menu

LES FORMULES Menus

FORMULE DU MIDI 29 €

Plat, 1/2 Bouteille d'eau, 1 café

Lunch Menu

Main course, Half Bottle of mineral water, 1 coffee

FORMULE MIDI ET SOIR 37 €

Plat & dessert, 1/2 bouteille d'eau, 1 café

Lunch and Dinner Menu

Main course & Dessert, half bottle of mineral water, 1 coffee.

Valable du lundi au vendredi midi
hors jours fériés

Valid from Monday to Friday 12 PM
except holiday

CHOIX DES PLATS SIGNALÉS PAR

valable hors Weekend et jours fériés

Choice of dishes marked with
Except weekends and public holidays

MENU FOUQUET'S 79 €

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert

Fouquet's menu

Aperitif, Starter, Main course, Dessert



ASPERGES VERTES ET CAROTTES FANES.

Cromesquis de chèvre frais.

Green asparagus and baby carrots.

Goats cheese cromesquis.

ou or

POËLÉE D'ENCORNETS AUX FINES HERBES,

caviar d'aubergine aux olives noires.

Sauteed squids with fines herbs,

eggplant caviar with black olives.

ou or

BURRATA, CONFITURE DE TOMATE AU BASILIC,

salade de roquette.

Burrata, tomato and basil chutney,

rocket salad.



LINGUINE AUX CREVETTES BLACK TIGER

Linguine with Black Tiger Shrimps

ou or

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE,

petit épeautre au parmesan ; pâte de citron aux olives vertes.

Farm-roasted chicken supreme,

ou or

CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR –

sauce béarnaise



DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

ou or

TOUT FRAISE : COULIS, SORBET, FRAÎCHES, MOUSSELINE ROSE.

All strawberry : coulis, sherbet, fresh, Pink mousseline.

PETIT GOURMET 15 €

(jusqu'à 12 ans)

Small Gourmet

(under 12)

FISH & CHIPS OU STEAK HACHÉ

Garniture au choix

Fish & Chips or Minced steak

Choice of garnishes

GLACES

Ice creams



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

Fouquet's



Chef de cuisine Jean-François Coudert

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
"Home-made" dishes are created on site using raw ingredients.
Certains produits peuvent contenir des allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil
Some dishes may contain allergens, check the information available at the front desk
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération
Alcohol abuse is harmful to your health : please drink responsibly
Prix nets en euros TTC
Nets prices in euros

menu@fouquet.fr / Droits Réservés

Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire
Menu developed in collaboration with Pierre Gagnaire