

DE 15H À 19H

SAUMON GRAVLAX : CITRON VERT, CONCOMBRE, RADIS NOIR ; YAOURT MAIGRE AUX FINES HERBES.	32€
ASSIETTE D'HUÎTRES JM BESSON N°3. GARNITURE TRADITIONNELLE (6/9)	27€/39€
SALADE CAESAR.	31€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6/12).	16€/29€
GRATINÉE D'OIGNONS CHAMPS-ÉLYSÉES.	22€
BALLOTTINE DE FOIE GRAS DE CANARD, VOILE DE FRUIT DE LA PASSION - CHUTNEY KERALA.	36€
MACARONI À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM.	38€
FISH & CHIPS. POMMES COIN DE RUE, CRÈME DE POIS CASSÉS, SAUCE GRIBICHE.	24€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE	33€
TARTARE FOUQUET'S	36€
FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR, CHOU VERT GRILLÉ. SAUCE CHAMPS-ÉLYSÉES.	52€
CHEESEBURGER.	34€
CLUB SANDWICH AU POULET.	26€
CROQUE-MONSIEUR (JAMBON BLANC OU POULET FERMIER).	24€
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DU "MOF" XAVIER THURET Comté / Reblochon / Roquefort / Gouda 1000 jours / Sainte-Maure-de-Touraine.	28€
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON GARCIA À TOULOUSE Jambon Ibérique / Saucisse sèche / Rillettes d'oie / Chorizo.	26€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 7€
Lentilles vertes du Puy au jus. Pommes Coin de Rue. Haricots verts vapeur.
Purée de pomme de terre. Légumes vapeur. Tombée d'épinards. Riz Basmati.

LE PLATEAU DE PÂTISSERIES FOUQUET'S 12€

Millefeuille Tradition Fouquet's, Éclair chocolat, Mont Blanc marron/myrtille,
Sablé pamplemousse/amandes caramélisées, Tarte citron meringuée, Gâteau chocolat
Fouquet's/crème anglaise,
Noix de coco et Jivara, Tiramisu.
(Une pâtisserie au choix)



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

Fouquet's



Ouvert tous les jours de 7h30 à 1h00
Notre offre vous est proposée en service continu de 12h00 à 23h30
99, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris - Tél. 01 40 69 60 50 - fouquets@groupebarriere.com

Chef de Cuisine Bruno Gueret, Chef Pâtissier Benjamin Roy

Nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits crus. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes bovines sont d'origine Irlandaise, Française et Allemande. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et devises étrangères. Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€ venant de personnes résidant habituellement en France.

Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire