

Fouquet's

Enghien-les-Bains

Le 8 novembre 1899, Louis Fouquet ouvre un restaurant au 99 Avenue des Champs-Élysées 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-Élysées.

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, élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire, dans un décor et une ambiance indémodables.

CAVIARS

FOUQUET'S	10g	30g
BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX	38€	97€
SHOT DE VODKA GLACÉ +6€		

POUR COMMENCER

TATAKI DE THON ROUGE ET RIZ CROUSTILLANT	23€
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD Chutney d'été et voile de muscat	26€

LA MER

FISH & CHIPS Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche	23€
FREGOLA AUX COQUILLAGES	21€
COEUR DE SAUMON GRILLÉ Caviar d'aubergines au miso/soja et pois gourmand	26€
FILET DE DAURADE À LA PLANCHA Vierge de légumes, Pochas au coulis de piquillos	28€
LA SOLE MEUNIÈRE 500g Poisson servi entier, garniture au choix	55€

LA TERRE

SUGGESTION DU JOUR	25€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins Pommes Coin de rue	25€
TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S Bœuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue Shot tomate, groseille, Vodka -Préparé par le Chef	31€
FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE Champignons de Paris	28€

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's	13€
---	-----

LES DESSERTS

CHARIOT DES DESSERTS 1 dessert au choix parmi notre sélection	12€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12€
SORBETS OU GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI Trois sorbets ou glace du moment, coulis de fruit Citron, Fraise, Framboise, Noix de coco Vanille, Café, Chocolat, Pistache	12€
BABETTE D'ÉTÉ Panna cotta à l'amande amère, confiture de cerise, cerises poêlées et sorbet au kirsh Tuile aux amandes	15€
MI-CUIT AU CHOCOLAT AMER Fruits rouges enrobés d'un coulis Sorbet framboise, cassis éclatés	15€

LES FORMULES

Valable du lundi au vendredi midi&soir, hors jours fériés Choix des plats signalés par

PLAT 29€
1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

PLAT & DESSERT 36€
1/2 bouteille d'eau minérale
1 café



A LA VOITURE DE TRANCHE

(Samedi & Dimanche midi et soir)

POULET FERMIER RÔTI 28€
Jus de volaille, Purée de pommes de terre



PETIT GOURMET

PLAT & DESSERT 15€
(jusqu'à 12 ans)

Fish & Chips ou Steak haché
Garniture au choix
Glaces

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES BOISSONS

NOS VINS AU VERRE - 15CL		
BLANCS		15cl
CHARDONNAY IGP LES BORIES BLANQUES DOURTHE	8€	
LOUPIAC CHÂTEAU DE RICAUD AOC	8€	
SANCERRE AOC ALPHONSE MELLOTT BIO	11€	
ROUGES		15cl
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC Domaine de la Cabernelle "Signature"	8€	
SANCERRE AOC DOMAINE DES CLAIRNEAUX	12€	
HAUT-MÉDOC AOP DIANE DE BELGRAVE	13€	
ROSÉS		15cl
CÔTES DE PROVENCE AOC LA SOURCE GABRIEL	8€	
EAUX MINÉRALES		50cl 100cl
EVIAN	5.50€	7€
VITTEL	5.50€	7€
SAN PELLEGRINO	5.50€	7€
BADOIT	5.50€	7€

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
La Carte du Fouquet's, élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Certains produits peuvent contenir des allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.