

Fouquet's

Enghien-les-Bains

LA CARTE DU FOUQUET'S

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

HIVER 2018

CAVIARS

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



POUR COMMENCER

BOUILLON DASHI, TOFU, SHIITAKE , ENOKI Romanesco, navet daïkon	14€
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL	15€
CREVETTES ROSES, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE MIMOSA	17€
POÊLÉE DE POULPE AU CHORIZO velouté de Butternut	21€
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD, voile de fruits de la passion, Chutney Kerala	26€
SAUMON GRAVLAX citron vert, concombre, radis noir, yaourt maigre aux fines herbes	25€
6 HUITRES N°3 DES FRÈRES BESSON Vinaigre à l'échalote, citron	34€



Certains produits peuvent contenir des allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets en euros TTC, service compris.
Hiver 2018

LA MER

FISH & CHIPS Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche	23€
CŒUR DE SAUMON GRILLÉ, betterave rouge Samara	24€
GAMBAS KOH TAEN	25€
LA SUGGESTION DU CHEF	25€
NOIX DE SAINT-JACQUES Fondue de poireaux, Haddock	28€
LA SOLE MEUNIÈRE 500 grs Poisson servi entier, purée de pommes de terre	59€

LA TERRE

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE Topinambour écrasée au jus, salades d'hiver	24€
SUGGESTION DU CHEF	25€
ROGNON DE VEAU À LA MOUTARDE Purée de pommes de terre au beurre	26€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE Bœuf haché aux couteaux, Préparé par nos soins Pommes Coin de rue	25€
TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S Bœuf haché aux couteaux, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue, groseille - Préparé par le Chef	31€
MACARONI À LA TRUFFE NOIRE MENALOSPORUM	35€
FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR Chou grillé Sauce Champs Elysées	36€
GARNITURES Garniture supplémentaire Purée de pommes de terre au beurre demi sel, pommes Coin de rue, brocolis vapeur, riz basmati, lentilles vertes du Puy au jus.	5€

LES FORMULES

Valable du lundi au vendredi midi & soir
hors jours fériés

37€

ONGLET DE BŒUF AU POIVRE NOIR

Échalotes confites, sauce vin rouge, pommes Coin de Rue

ou

FISH & CHIPS

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

ou

SUGGESTION DU JOUR

PLATEAU DES DESSERTS

1 dessert au choix parmi notre sélection

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE ET 1 CAFÉ

QUASI DE VEAU

Crème de moutarde ancienne, topinambours

29€

ONGLET DE BŒUF AU POIVRE NOIR

Échalotes confites, sauce vin rouge, pommes Coin de Rue

ou

SUGGESTION DU JOUR

ou

FISH & CHIPS

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE ET 1 CAFÉ

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

À LA VOITURE DE TRANCHE

Samedi & Dimanche midi et soir

POULET FERMIER RÔTI

Jus à l'estragon, Gratin Dauphinois - 1/4 de poulet

28€

PETIT GOURMET

(jusqu'à 12 ans)

15€

FISH & CHIPS OU STEAK HACHÉ

GLACES

MENU SIGNATURE

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert - 65 €

APÉRITIFS



LES ENTRÉES POUR COMMENCER

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL

ou

CREVETTES ROSES, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE MIMOSA



LES PLATS LA MER

CŒUR DE SAUMON GRILLÉ,
betterave rouge Samara

ou

LA TERRE

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE
Topinambour écrasée au jus, salades d'hiver



LES DESSERTS

PLATEAU DES DESSERTS
1 dessert au choix parmi notre sélection

ou

TARTE TATIN
Crème glacée à la cannelle

LES FROMAGES

FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT 12€
Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

LES DESSERTS

PLATEAU DES DESSERTS 12€
1 dessert au choix parmi notre sélection

MILLEFEUILLE FOUQUET'S 15€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12€

CRÊPE SUZETTE 15€
Sorbet orange, oranges confites, mousse de lait, nougatine

SORBETS OU GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI 12€
Trois sorbets ou glace du moment, coulis de fruit
Citron, Fraise, Framboise, Noix de coco
Vanille, Café, Chocolat, Pistache

TARTE TATIN 12€
Crème glacée à la cannelle

CHAMPAGNE GOURMAND 21€

BABA AU RHUM. 14€
Caramel d'ananas, graines de courge, marmelade de fruits

*Scan me and get
allergen information
in your language*



*Scan me and get
our menus
in your language*

