



27 Juin 2024

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- | | | | | | | | |
|--|------------------|--|-------------------|--|---------------|--|------------------------|
| | Gluten | | Crustacés | | Œufs | | Poissons |
| | Arachides | | Soja | | Lait | | Fruits à coques |
| | Céleri | | Moutarde | | Sésame | | Sulfites |
| | Lupin | | Mollusques | | | | |

Les Entrées

Pour Commencer

Burrata, tomates datterini au basilic, <small>salade de roquette.</small>																				
Carpaccio de bœuf, <small>poivrons rouges confits, copeaux de parmesan.</small>																				
Carpaccio de daurade, chou fleur, <small>crème épaisse citronnée.</small>																				
Rillettes de grondin, tiges de fenouil grillées																				
Tarte sablée d'oignon doux au gorgonzola, <small>Palette ibérique, mange tout</small>																				

Les Plats

La Mer

Cabillaud demi sel grillé, <small>Puis terminé sur une étuvée de mogettes aux coquillages</small>																				
Fish & chips, <small>(Chou kale, pommes Coin de Rue, gribiche, crème de pois cassés).</small>																				
Pavé de bar poché à l'huile d'olive, <small>concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.</small>																				
Sole meunière (4-500g). <small>Purée de pomme de terre.</small>																				

La Terre

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.																				
Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, <small>Purée de pomme de terre, sauce diable.</small>																				

Les Pâtes

Frégola sarde câpres, aubergines et piquillos.																				
Penne et sauce tomate, pecorino bio poivré.																				

Garnitures Supplémentaires

Garniture supplémentaire au choix :

Pommes Coin de Rue,
Purée de pomme de terre,
Légumes verts (mange tout, haricot vert),
Salade de saison (roquette).



Garnitures supplémentaires au choix

Pommes Coin de Rue;
Gratin Dauphinois;
Purée de pomme de terre, beurre 1/2 sel
Légumes verts;



Les Desserts

Les Fromages

Assortiment de fromages affinés

Tomme de brebis d'estive,
Chèvre fermier au romarin ,
Bethmale.



Assortiment de fromages affinés.

Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crémeux de bufflonne, Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.



Les Desserts

Café ou Thé gourmand.



Carpaccio d'ananas au basilic, granité champagne/vodka.



Charlotte aux fraises Fouquet's.



Dacquoise pralinée, fudge aux noisettes torréfiées.



Millefeuille Fouquet's



Parfait glacé caramel, Velouté stracciatella au citron vert.



Profiteroles/ glace vanille/ amandes polignac/ glace ganache au cognac.



Les Formules

Menu Fouquet's

Burrata, tomates datterini au basilic, salade de roquette.



Carpaccio de daurade, chou fleur, crème épaisse citronnée.



Pavé de bar poché à l'huile d'olive,

concassée de tomate au romarin, tuile de parmesan.



Menu Diane

Cabillaud demi sel grillé,

Puis terminé sur une étuvée de mogettes aux coquillages



Carpaccio de bœuf, poivrons rouges confits, copeaux de parmesan.



Fish & Chips

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



Onglet de bœuf au poivre noir

Échalotes confites, sauce vin rouge, pommes Coin de Rue



Plateau des desserts 1 dessert au choix parmi notre sélection



Suggestion du jour



Suggestion du jour



Suprême de volaille fermière aux oignons nouveaux, Sauce Diable.











Vins du Sud

 Bandol AOP Domaine des Baguiers																							
 Pécharmant AOP Château Neyrac																							

Vins Rosés

Vins du Sud











 Côte de Provence AOP Minuty Prestige																							
 Côtes de Provence AOC Minuty Rose & Or																							
 Côtes de Provence AOP Château Minuty Rosé&Or Cru Classé																							
 Côtes de Provence AOP Whispering Angel - Château d'Esclan																							

Champagnes

Coupes de Champagne

 Fouquet's "Cuvée Tradition"																								
 Fouquet's "Cuvée Tradition"																								
 Fouquet's Rosé																								

Les Bouteilles

 Fouquet's "Cuvée Tradition"																								
 Fouquet's Brut S.A																								
 Ruinart Blanc de Blanc																								
 Ruinart Rosé																								
 Veuve Clicquot carte Jaune																								

Grandes Cuvées

Veuve Clicquot Grande Dame																									
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Les Magnums

 Fouquet's "Cuvée Tradition"																								
 Moët et Chandon Brut Impérial																								

Nos Vins au Verre - 15cl


Blancs

 Chardonnay IGP Pays d'Oc "Les Bories Blanques" Douthe																								
 Pouilly-Fumé AOP Domaine Veneau																								

Rouges

 Bourgogne AOP Domaine Rochebin Clos St Germain																								
 Crozes-Hermitage AOP Signature Domaine Michelas St Jemms HVE																								

Rosé

 Côtes de Provence AOC Minuty Prestige																								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--