

Fouquet's

La Baule

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-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.

POUR COMMENCER

L'ŒUF MIMOSA FOUQUET'S Avocat, pamplemousse, crevettes roses, mascarpone	15 €
ANNEAUX D'ENCORNETS AU CHORIZO Caviar d'aubergine fumé	14 €
CARPACCIO DE DORADE Gel de pomme verte et concombre, sarasson	15 €
FOIE GRAS DE CANARD Cube de chou rouge et fondue d'oignons caramélisés	*19 €
ŒUF POCHÉ Lentilles vertes du Puy et saucisse de Morteau	14 €
SALADE CAESAR AU POULET Parmesan et croûtons dorés	17 €
SAUMON GRAVLAX Crème de chou fleur, œufs de saumon et citron givré à la vodka	16 €
POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR	15 €
	les 6 les 12
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE Velouté d'épinard	14 € *23 €

LES PRODUITS DE LA MER

9 HUITRES N°2 DE CHEZ MADAME CHALM Gel de citron, sauce échalote et pain grillé	23 €
SOUPE DE POISSONS Croustons à l'ail, rouille	15 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER FOUQUET'S (1) (pour 2 personnes) 8 huitres n°2 des parcs de l'Île aux Moines - Langoustines vivantes - Pot de crème de saumon fumé, caviar Fouquet's - Beurre de crevettes grises - Tartare de thon au sésame noir - Salade de homard au fruit de la passion - Bulots et bigorneaux - Palourdes farcies au beurre d'ail - Crevettes grillées Sur le côté : sauce échalote, toasts de pain aux algues	150 €

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE & PLAT & DESSERT 49 €
(menu hors boissons)

LES ENTRÉES

L'ŒUF MIMOSA FOUQUET'S
Avocat, pamplemousse, crevettes roses, mascarpone

ou

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE
Velouté d'épinard

LES PLATS

FILET DE SAUMON GRILLÉ
Fondue d'oseille et chiorée. quinoa vert

ou

POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL DE CHÂTAIGNIER
Ecrasée de topinambour au chorizo

LES DESSERTS

MILLE-FEUILLE TRADITIONNEL MAISON

ou

CHOCO - FOUQUET'S
Biscuit moelleux et ganache au chocolat amer
Cassis éclatés au kirsh, glace à la fève de tonka

DÉGUSTATION DE CAVIAR FOUQUET'S

30 GRAMMES (1) 90 €

LA MER

ESCALOPE DE MAIGRE POCHÉE À L'HUILE D'OLIVE Purée de pommes de terre aux fines herbes	19 €
FILET DE SAUMON GRILLÉ Fondue d'oseille et radicchio. quinoa vert	22 €
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLANCHA Poireaux à la crème Mimolette et raifort	28 €
LINGUINE AU HOMARD Bisque au piment d'Espelette et algues fraîches	*35 €
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE Garniture au choix	**41 €
BLANC DE TURBOT POCHÉ AU LAIT SOJA ET COCO Sauce hollandaise, pommes vapeur et purée de brocoli	*35 €
POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉ Garniture et sauce au choix	28 €

LA TERRE

TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S Bœuf haché, thon, hareng fumé, beaufort, Sur le côté : Shot Gin, groseille et tomate Pommes coin de rue	28 €
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE Pommes coin de rue	24 €
CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR Purée de patate douce et pousses d'épinard	29 €
MAGRET DE CANARD RÔTI Haricots Tarbais au jus	23 €
PAILLARD DE BLANC DE VOLAILLE FERMÈRE Fregola sardes, piquillos, poivron vert et sauce Jean Vignard	19 €
POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL DE CHÂTAIGNIER Ecrasée de topinambour au chorizo	22 €

LES FORMULES

Valable tous les jours au déjeuner. Choix des plats signalés par

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 29 €
1/2 bouteille d'eau minérale
1 café

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

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER 15 €
Condiments divers
de 1 à 4 personnes

LES DESSERTS

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS TURBINÉS MINUTE	12 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	15 €
BABETTE Pommes au caramel de cidre et Calvados, billes de sablé Dulcey Pannacotta à la vanille et glace Tâtin	12 €
CHOCO - FOUQUET'S Biscuit moelleux et ganache au chocolat amer Cassis éclatés au kirsh, glace à la fève de tonka	15 €
TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE Feuilletage caramélisé et crème vanille	15 €
MONT-BLANC Crème de châtaigne au rhum brun, clémentines confites, chantilly à la truffe noire	15 €
MOKA MOKA Parfait café enrobé de pâte d'amande, génoise au Kalhua Caramel d'orange aux raisins blonds	13 €

MENU BIEN-ÊTRE

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

Choix parmi une sélection de plats du jour à calories maîtrisées

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS	75cl
MONTAGNY 1ER CRU AOP 2013 A. Bichot	56 €
CHABLIS 1ER CRU AOP 2012 Les Fourchaumes - Domaine Laroche	90 €
VINS ROUGES	
ANJOU AOP 2015 Vieilles Vignes - Chateau de Fesles - Sauvion	34 €
SANCERRE AOP 2015 Le Rabault, J. Mellot	60 €
SAINT-JULIEN AOP 2010 Larose de Gruaud - 2nd Vin du Chateau Gruaud Larose	95 €
VINS ROSÉS	
CÔTES DE PROVENCE AOP 2016 Chateau Minuty, Cuvée Prestige	55 €

 Plat sans gluten
 Plat Végétarien

Produits allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant
La viande bovine entrant dans la composition des plats est d'origine française.

Prix nets en euros TTC, service compris.

