

# 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

**FOIE GRAS DE CANARD**  
Cube de chou rouge et fondue d'oignons caramélisés

**SALADE CAESAR AU POULET**  
Parmesan et croûtons dorés

**POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR**

les 6 les 12

## DÉGUSTATION DE CAVIAR FOUQUET'S

30 GRAMMES (1)

## LES FROMAGES

**PLATEAU DE FROMAGES**  
Condiments divers

## LES PRODUITS DE LA MER

**9 HUÎTRES N°2 DE CHEZ MADAME CHALM**  
Gel de citron, sauce échalote et pain grillé

**SOUPE DE POISSONS**  
Croûtons à l'ail, rouille

**PLATEAU DE FRUITS DE MER FOUQUET'S (1)**  
(pour 2 personnes)

8 huîtres 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 : toasts de pain aux algues

## LA MER

**SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE**  
Garniture au choix

**POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉ**  
Garniture et sauce au choix

## LES DESSERTS

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS TURBINÉS MINUTE**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

## MENU FOUQUET'S

**ENTRÉE & PLAT & DESSERT**  
(menu hors boissons)

**LES ENTRÉES**  
ou

**LES PLATS**  
ou

**LES DESSERTS**  
ou

## 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

**TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE**  
Pommes coin de rue

**CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR**  
Purée de patate douce et pousses d'épinard

## 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

## MENU BIEN-ÊTRE

55

**ENTRÉE & PLAT & DESSERT**

Choix parmi une sélection de plats du jour à calories maîtrisées

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

**VINS BLANCS** 75cl  
**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.

