

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 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.

POUR COMMENCER

  L'ŒUF MIMOSA FOUQUET'S	15 €
Avocat, pamplemousse, crevettes roses, mascarpone	
  POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR	15 €
SALADE CAESAR AU POULET	17 €
Parmesan et croûtons dorés	

LES PRODUITS DE LA MER


9 HUÎTRES N°2 DE CHEZ MADAME CHALM	23 €
Gel de citron, sauce échalote et pain grillé	
SOUPE DE POISSONS	15 €
Croûtons à l'ail, rouille	
PLATEAU DE FRUITS DE MER FOUQUET'S (pour 2 personnes) (1)	150 €
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 : sauce échalote, toasts de pain aux algues	

DÉGUSTATION DE CAVIAR FOUQUET'S

30 GRAMMES (1)	90 €
----------------	------

** Supplément pension : 12 €
* Supplément pension : 8 €

(1) Supplément pension : 70 €
(2) Supplément pension : 115 €

 Plat Végétarien
 Plat sans gluten

MENU BIEN ÊTRE 55 €

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX CLÉMENTINES 141 KCAL 14 €

ou

LENTILLES CORAIL CUISINÉES À L'INDIENNE 138 KCAL  14 €

PLATS

MIXED GRILL, JUS COURT AU LAURIER  27 €

Caviar de courgettes 245 kcal

ou

FILET DE DAURADE POÊLÉE AU THYM FRAIS  28 €

Mousseline de céleri 193 Kcal

DESSERTS

POIRES POCHÉES, SORBET ALLÉGÉ 123 KCAL  13 €

ou


KIWI FARCI À LA VANILLE ET SON COULIS 115 KCAL 13 €

LA SUGGESTION DU CHEF

FILET DE BAR SAUVAGE, MOUSSELINE ET CONDIMENTS DE CHOU 32

Poireau au beurre

LES FORMULES

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

29 €

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

1/2 bouteille d'eau minérale

1 café

36 €

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

1/2 bouteille d'eau minérale


1 café

POUR CONTINUER


LA MER

POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉ Garniture et sauce au choix	28 €
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE Garniture au choix	**41 €

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 €

 Plat Végétarien

 Plat sans gluten

** Supplément pension : 12 €

*La viande bovine entrant dans la composition des plats est d'origine française.
Produits allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant
Prix nets en euros TTC, service compris.*

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES À PARTAGER

Condiments divers
de 1 à 4 personnes

15 €

LES DESSERTS

☞ CAFÉ OU THÉ GOURMAND

15 €

☞ ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS TURBINÉS MINUTE

12 €

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE & PLAT & DESSERT 49 €

(menu hors boissons)

LES ENTRÉES

ou

LES PLATS

ou

LES DESSERTS

ou



menuonline.fr / Droits Réservés