La carte

MENU

LES APÉRITIFS

Lanson Champagne		130
Moët & Chandon Brut Impérial rosé	15cl	220
Kronenbourg 1664	33cl	45
Leffe blonde	33cl	45
Aperol Spritz by Saint Germain Апероль, Ликер Сен-Жермен, Просекко		65
Smoked Negroni Мескаль, Кампари, Мартини Ризерва Рубино		65
Pure Passion Сок маракуйи, сок манго, арбузный сок и свежая мята		55
Junior Mule Имбирный сироп, сок лайма и имбирное пиво		55

LE CAVIAR

Caviar Fouquet's. 30g — 420
Икра fouquet's с традиционный гарниром.

LES ENTRÉES

Salade d'artichauts poivrade et haricots verts. — 60
Перченый артишок, зелёная фасоль с свежым ремоладовым сыром.

Salade de pousse d'épinards et avocat. — 60
Нежные ростки шпината и авокадо, пармезан, крошка из мисо и трюфельный соус.

Soupe à l'oignon Forts des Halles. — 75
Традиционный французский луковый суп.

Velouté de butternut. — 60
Крем-суп из тыквы баттернат, ореховая крошка.

Tartare aux deux saumons. — 85
Тартар из гравлакса и копченого шотландского лосося.

Encornets croustillants. — 70
Хрустящий кальмар, пикильос чистый.

Burrata crémeuse, tomates cerises marinées. — 85
Сливочная буррата, помидоры черри, маринованные в белом бальзамике.

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail (6/12). — 95 / 170
Улитки по-бургундски с чесночным масло (6/12).

Escalope de foie gras de canard poêlée. — 95
Обжаренная на сковороде фуа-гра, венитьенская свекла, соус бигарад

Terrine de foie gras de canard. — 115
Террин из утиной фуа-гра, яблочные чатни, поджаренные булочки.

Salade de tourteau aux agrumes. — 85
Королевский краб, кровавый апельсин, спаржа, салат Кастельфранко.

Carpaccio de bœuf à la fleur de sel. — 95
Карпаччо из говядины вагью, конфи из красного перца, хлопья пармезана.

Crevettes roses avocat. — 105
Маринованные розовые креветки, авокадо и яичная мимоза.

Homard Breton, vinaigrette d'agrumes, salade de saison. — 150
Омар по-французски, цитрусовый соус, сезонный салат.

Tataki de thon rouge Bluefin. — 95
Татаки из голубого тунца, салат из зеленого манго.

Salade fraîcheur. — 65
Свежий салат, бэби, рокка, авокадо, огурец, помидор, оливка, гранат.

LES PLATS

Gnocchis de pommes de terre. — 105
Гнокки из картофеля с песто и томатным кремом.

Escalope panée au panko. — 120
Куриная грудка в панко, салат ракеты и черри-помидоры.

Cœur de saumon à la plancha, sauce hollandaise. — 150
Обжаренный филе лосося, зелёная спаржа, малый лук-порей, соус голландез.

Filet de bar à la dieppoise. — 135
Филе морского окуня, обжаренное на сковороде, креветки, вулут из мидий. Пилавный рис.

Noix de Saint-Jacques, purée de panais et pomme violette. — 190
Обжаренные морские гребешки на сковороде, пастернак и фиолетовый картофельное пюре с кремом пармезан.

Filet de cabillaud au miso, saurée d'épinards et d'algues — 185
Маринованное в мисо филе черной трески, обжаренный шпинат и морские водоросли.

Fish & Chips. — 150
Картофель фри. Пюре из дробленого гороха. Соус Грибиче.

Grosses gambas d'Oman poêlées, sauce saté. — 220
Оманские креветки гамбас, обжаренные на сковороде, соус сатай. Тушеные овощи.

Sole meunière classique. 500-600g — 310
Дуврская белая рыба с картофельным пюре и соус бер-нанте (500-600 грамм).

Homard Breton rôti au beurre noisette. — 360
Лобстер из Бретани, пастернак и груша с пармезановым кремом.

Véritable aïoli et son cabillaud poché. — 185
Кульбабыл на пару, овощи на пару и айоли.

Linguine aux gambas. — 120
Лингуини с креветками, помидоры черри и шпинат.

Tortiglioni à la truffe noire. — 160
Тортильони с черным трюфелем.

Tartare de bœuf classique. — 175
Классический тар-тар из говядины, картофель фри Алуметте.

Cheeseburger Fouquet's. — 140
Картофельное фри.

Suprême de volaille fermière, crème de morilles. — 160
Жареная куриная грудка кукурузного откорма, сливочно-грибной соус из сморчков. Картофельное пюре

Joue de bœuf à la Bourguignonne. — 160
Классическая говядина по-бургундски, картофельное пюре.

Côtelettes d'agneau grillées. — 195
Бараньи отбивные на гриле.

Entrecôte de bœuf Wagyu. MB 6-7 300g — 280
Говяжий рибай вагью (350грамм).

Filet de bœuf Wagyu. MB 6-7 250g — 290
Вырезка говядины вагью (250 грамм).

Viandes grillées avec sauce et accompagnement au choix.
Мясо на гриле, подается с соусом и гарниром на ваш выбор.
(картофельное пюре с трюфелем не включено)

Contient de l'alcool Contient de l'alcool

Gluten Глютен · Crustacés Ракообразные · Poissons Рыба · Arachides Арахис · Soja Соя · Moutarde Горчица
Lactose Lactose · Céleri Сельдерей · Œufs Яйца · Sésame Кунжут
Sulfites Сульфиты · Lupin Люпин · Mollusques Моллюски · Fruits à coques Орехи

LES GARNITURES

Salade de saison. — 35
Свежий салат.

Panier de légumes vapeur. — 35
Овощи на пару.

Haricots verts. — 35
зелёная фасоль.

Pommes 'Coin de Rue'. — 35
Жареный картофель.

Gratin dauphinois. — 35
Картофельная запеканка "Дофинуа".

Riz pilaf. — 35
Тушеный рис.

Pommes rissolées. — 35
жареный картофель.

Purée de pommes de terre. — 35
Картофельное пюре.

Purée de pommes de terre à la truffe. — 65
Картофельное пюре с трюфелем.

LES SAUCES

Béarnaise.
Беарнез соус.

Poivre.
Перечный соус.

Champignons.
грибы.

Fromage bleu.
голубой сыр.

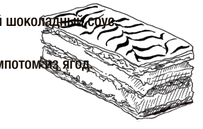
LES DESSERTS

Crème brûlée. — 55
Классическое ванильное крем-брюле.

Pavlova Exotique. — 55
Павлова с экзотическими фруктами, кориандром и меренгой, манго ванильным сорбетом.

Carpaccio d'ananas au basilic. — 60
Ананасовое карпаччо с бесилом, изюмом и сарбетом из манго.

Profiteroles. — 75
Заварное тесто с начинкой из ванильного мороженого, горячий шоколадный соус.



Mille-feuille Fouquet's. — 85
Карамелизированное слоеное тесто с ванильным кремом и компотом из ягод.

Crêpes Suzette. — 85
Классические билинчики,фламбированные с гран марнье.

Biscuit soufflé au chocolat. — 85
Венесуэла 72% какао шоколадное суфле бисквит, ванильное мороженое.

Tiramisu. — 75
Классический терамису, крем из маскарпоне, бисквит, пропитанный кофе.

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé. — 120
Яблочный пирог, соленая масляная карамель. Шантильи с корицей. Поделиться на двоих. Для предварительного заказа

Chariot de desserts. — 75
Выбор повседневного десерта. (1 десерт на выбор).

Plateau de fromages. — 95
Сырная тарелка, сезонный чатни.

MENU DÉJEUNER МЕНЮ ДЛЯ ОБЕДА

Weekdays from 12pm - 4pm
Будние дни с 12:00 до 16:00.

Starter + Main OR Main + Dessert 165
Закуска + Основное блюдо ИЛИ Основное блюдо + Десерт

Starter + Main + Dessert 220
Стартер + Основное блюдо + Десерт

LE GOÛTER ПОЛДНИК

Everyday from 3pm to 6pm
Каждый день с 15:00 до 18:00.

Sélection de mignardises et gâteaux fait maison.

Le classique 390
Price for two person.
Цена за два человека.

Le pétillant 450
Price for two person.
Цена за два человека.

MENU FOUQUET'S 375

Champagne, cocktail ou mocktail - Menu trois plats

МЕНЮ FOUQUET'S

Шампанское, коктейль или мокетейль - меню из 3 блюд

Escalope de foie gras de canard poêlée.
Обжаренная на сковороде фуа-гра, венитьенская свекла, соус бигарад

ou или

Carpaccio de bœuf à la fleur de sel.
Карпаччо из говядины вагью, конфи из красного перца, хлопья пармезана.

ou или

Crevettes roses avocat.
Маринованные розовые креветки, авокадо и яичная мимоза.

* * *

Noix de Saint-Jacques, purée de panais et pomme violette.
Обжаренные морские гребешки на сковороде, пастернак и фиолетовый картофельное пюре с кремом пармезан.

ou или

Joue de bœuf à la Bourguignonne.
Классическая говядина по-бургундски, картофельное пюре.

ou или

Filet de cabillaud au miso, saurée d'épinards et d'algues
Маринованное в мисо филе черной трески, обжаренный шпинат и морские водоросли.

* * *

Mille-feuille Fouquet's.
Карамелизированное слоеное тесто с ванильным кремом и компотом из ягод.

ou или

Profiteroles.
Заварное тесто с начинкой из ванильного мороженого, горячий шоколадный соус.

ou или

Pavlova Exotique.
Павлова с экзотическими фруктами, кориандром и меренгой, манго ванильным сорбетом.

Scannez-moi et accédez
aux informations allergènes,
et à notre carte dans votre langue.

Scan me and get
allergen information and our menus
in your language !

Tous les prix incluent la TVA de 5%.
Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire au moment de la commande.

Play like a parisian.

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,
dans un décor et une ambiance indémodables.

8 ноября 1899 года Лоуиз Фукет открыл ресторан на Des champs Elysees полях 99, которому предстояло стать в глазах всего мира. ресторан париж. С 1928 года Fouquet's стал привилегированным местом встречи мира кино, с открытием первого кинозала на Елисейских полях. Мифический, престижный, гостеприимный и теплый, в духе великих парижских пабов, Fouquet's для всех, кто любит встречаться в любое время, в оживленных местах, посещаемых миром кино, искусства и развлечений, и отведать блюда французской кухни с неподвластным времени декором и атмосферой.

menu-fine.fr / Droits Réservés

Fouquet's

PARIS - NEW YORK - CANNES - COURCHEVEL
SAINT BARTH - ABU DHABI - DUBAÏ