



*Play like
a Parisian*

Fouquet's

Courchevel

La Carte du Fouquet's

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Меню "Фукет'с"

Создано при участии Пьера Ганьера

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.



On November 8th 1899, Louis Fouquet opened a restaurant on 99 avenue des Champs Elysées which was to become, in the eyes of the world, the Parisian restaurant.

As early as 1928, the Fouquet's became the favoured meeting place of people from the film industry with the opening of the first screening room on the Champs Elysées.

Legendary, prestigious, welcoming and warm, in the spirit of famous Parisian brasseries, the Fouquet's appeals to all those who enjoy meeting at any time in bustling places, visited by people from the film industry, arts and show business, and who like to taste a French cuisine, designed in collaboration with Pierre Gagnaire, in a timeless setting and atmosphere.

Alexandre Villedieu
Chef des Cuisines

Fouquet's

Courchevel

Amoureux des produits du terroir, nos Chefs vous offrent une cuisine d'excellence.

Dans les cuisines du Barrière Les Neiges,

*Alexandre Villedieu et son équipe ont fait le choix de produits
de qualité sélectionnés avec soin.*

Saumon fumé de la Maison Petrossian

Poissons et crustacés sélectionnés par la Maison Reynaud

Viandes sélectionnées par la Boucherie Metzger Frères et la Cave du Boucher

Caviar Casparian

Truffes de Monsieur Ayme du Domaine de Bramarel

Fruits et légumes sélectionnés par la Maison Colom et les Jardins de Charlie

Fromages sélectionnés par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007 et Champion du monde 2007

Pains élaborés par la boulangerie Braissand

Fouquet's

Courchevel

LE MENU TRUFFE ТРЮФЕЛЬНОЕ МЕНЮ 255€



Velouté vichyssoise, champignons au lard,
focaccia grillée à l'huile de noisette, truffe noire Melanosporum
*Вишийский крем-суп, грибы с беконом,
фокачча, жаренная на ореховом масле, черный трюфель*



Risotto de crozets à la noisette et topinambours,
truffe noire Melanosporum
*Ризотто из пасты «крозе» с фундуком и топинамбуром,
черный перигорский трюфель*



Ris de veau rôti au Beaufort, poireaux crayons,
truffe noire Melanosporum, sauce périgourdine
*Телячья зобная железа с сыром «бофор», лук-порей,
черный трюфель, соус «перигурдин»*



Brillat savarin au miel et truffe noire Melanosporum
Сыр «Брийя-Саварен» с мёдом и черным перигорским трюфелем



La vanille et la truffe
Glace vanille, truffe noire, granola, amaretto chaud
*Ваниль и трюфель
Ванильное мороженое, черный трюфель, гранола, горячий Амаретто*

Supplément dans le cadre de la demi-pension 150€
Доплата в рамках полупансиона 150€



Fouquet's

Courchevel

CAVIARS ИКРА

	50g	125g	250g
Casparian Golden Impérial Réserve Garniture traditionnelle, pommes paillason <i>«Золотой Имперский резерв» Каспарян Традиционный гарнир, картофельные драники</i>	175 €	410 €	805 €

LES ENTRÉES ЗАКУСКИ

Velouté vichyssoise, champignons au lard, mousse au Beaufort <i>Вишыйский крем-суп, грибы с беконом, мусс с сыром бофор</i>			23 €
☛ Soupe à l'oignon Champs-Élysées <i>Луковый суп «Елисейские поля»</i>			25 €
☛ Sucrine comme un tacos, avocat, radis, sésame au wasabi <i>Листья зеленого салата, авокадо, редис, кунжут с васаби</i>			30 €
☛ Salade César à la volaille <i>Салат «Цезарь» с мясом птицы</i>			42 €
Salade César au homard et agrumes <i>Салат «Цезарь» с лобстером и цитрусовыми</i>			85 €
<i>Supplément dans le cadre de la demi-pension 25€ Доплата в рамках полупансиона 25€</i>			
Terrine de foie gras, gelée de coin de Madame Feber, vieux balsamique <i>Террин из печени «фуа-гра», айвовое повидло от Мадам Фебер, «выдержанный» бальзамический уксус</i>			42 €
Foie gras de canard sauté, pistaches, jus à la fleur d'oranger <i>Жареная утиная печень «фуа-гра», фисташки, подлива на основе флёрдоранж</i>			42 €
Escargots de Bourgogne en persillade, noisettes, beurre de curry Thaï vert <i>Бургундские улитки с петрушкой и чесноком, фундук, сливочное масло с зеленым тайским карри</i>			28 €
Cuisses de grenouille en persillade <i>Лягушачьи лапки с петрушкой</i>			40 €
Coeur de saumon fumé de la Maison Pétroussian, clémentine, crème fraîche, concombre libanais <i>Копченый лосось торгового дома «Петросьян», мандарин, сметана, ливанский огурец</i>			55 €
<i>Supplément dans le cadre de la demi-pension 10€ Доплата в рамках полупансиона 10€</i>			
Burrata à la truffe noire Melanosporum, noisettes, figues fraîches, foccacia grillée <i>Буррата с черным трюфелем, фундук, свежий инжир, жареная фокачча</i>			60 €
Jambon cru Ibérique Cinco Jotas <i>Иберийская сырая ветчина «Cinco Jotas»</i>			65 €

Fouquet's

Courchevel

LA MER МОРЕПРОДУКТЫ

Sole grillée à la Fouquet's ou meunière, épinards, mousseline de pommes de terre <i>Морской язык, жаренный а ля «Фукет'с» или в муке, шпинат, воздушное картофельное пюре</i> Supplément dans le cadre de la demi-pension 25€	105 €
Saint-Jacques rôties, endives caramélisées, sauce citron à la camomille <i>Жареные морские гребешки, карамелизированный эндивий, лимонный соус с ромашкой</i>	60 €
Filet d'omble grillé, palets de pommes de terre grenaille, sauce grenobloise <i>Жареное филе гольца (рыба), картофельные шайбы, соус «гренобль»</i>	50 €
Homard bleu grillé, risotto de céleri au vin jaune, poivrons piquillos, crème de crustacés au gingembre <i>Голубой омар на гриле, ризотто из сельдерея с желтым вином, перцы пикильо, соус из ракообразных с имбирем</i> Supplément dans le cadre de la demi-pension 15€ <i>Дополнительная плата в рамках полупансиона – 15 €</i>	95 €

LA TERRE МЯСО

Tartare de boeuf du Fouquet's, pommes frites, jeunes pousses <i>Тартар из говядины с картофелем фри, зеленый салат из молодых побегов</i>	40 €
"Smash" burger, cheddar, oignons caramélisés, jeunes pousses, pommes frites <i>«Смэш» бургер, чеддер, карамелизированный лук, зеленый салат из молодых побегов, картофель фри</i>	52 €
Suprême de volaille "pattes bleues", châtaignes confites, écrevisses, jus de viande comme une Béarnaise <i>Сюпрем из птицы «Бресс-Галльской» породы, глазированные каштаны, раки, густой мясной соус</i>	55 €
Filet de boeuf Rossini, pain perdu, champignons Maitaké <i>Говяжье филе «Россини», гренки, грибы майтаке</i>	68 €
Ris de veau rôti au Beaufort, poireaux crayons, risotto de crozets, sauce périgourdine <i>Телячья зобная железа с сыром «бофор», лук-порей, ризотто из пасты «крозе», соус «перигурдин»</i>	85 €
Entrecôte Black Angus, pommes frites, jeunes pousses, jus d'estragon <i>Антрекот из мраморной говядины «Блэк Ангус», картофель фри, зеленый салат из молодых побегов, соус с эстрагоном</i> Supp. dans le cadre de la demi-pension 265€ pour 2 pers <i>Доплата в рамках полупансиона 265 € на 2-х человек</i>	90 €

Fouquet's

Courchevel

SUR LE CÔTÉ ГАРНИРЫ

- ☛ Epinards sautés, amandes 18 €
Жареный шпинат, миндаль
- ☛ Haricots verts 18 €
Стручковая фасоль
- Fricassée de légumes 18 €
Овощное фрикасе
- ☛ Pommes frites 18 €
Картофель-фри
- Pommes frites à la truffe noire Melanosporum, Parmesan 30 €
Картофель фри с черным перигорским трюфелем,
- ☛ Jeunes pousses, vinaigrette aux herbes 18 €
Салат из молодых побегов, салатная заправка с зеленью
- Riz pilaf aux arômes 18 €
Рис, тушенный со специями
- Purée de pommes de terre 18 €
Картофельное пюре
- Purée de pommes de terre à la truffe noire Melanosporum, jus de viande 35 €
Картофельное пюре с черным перигорским трюфелем

LES CÉRÉALES ХЛОПЬЯ ДЛЯ ЗАВТРАКОВ

- Risotto de céleri-rave au vin jaune et noisettes 32 €
Ризотто из корневого сельдерея с желтым вином и фундуком
- Risotto de crozets à la noisette et topinambours, truffe noire Melanosporum 68 €
Ризотто из пасты «крозе» с фундуком и топинамбуром, черный перигорский трюфель
- ☛ Pappardelle Di Gragnano à la truffe noire Melanosporum 68 €
Паппарделле Ди Граньяно с черным перигорским трюфелем

SUPPLÉMENTS

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОРЦИИ

- Supplément Caviar Casparian 10 gr 40 €
Доп. порция икры «Каспарян»
- Supplément truffe noire Melanosporum 5 gr 35 €
Доп. порция черного перигорского трюфеля

- ☛ Option végétarienne ou végétalienne possible
Возможен вегетарианский или веганский вариант

Fouquet's

Courchevel

LES FROMAGES СЫР

Sélection de fromages de Bernard Mure-Ravaud 25 €
Meilleur Ouvrier de France
Ассортимент сыров Бернара Мюр-Раво
"Лучший работник Франции в области кулинарии"

LES DESSERTS ДЕСЕРТЫ

SIGNÉS CHRISTOPHE ADAM
ЗА ПОДПИСЬЮ КРИСТОФА АДАМА

La vanille et la truffe 45 €
Glace vanille, granola, copeaux de truffe,
verre d'amaretto chaud truffé

Ваниль и трюфель
Ванильное мороженое, гранола, трюфельная стружка,
бокал горячего Амаретто с трюфелями

Supplément dans le cadre de la demi-pension 20€
Доплата в рамках полупансиона 20€

La pomme 22 €
Façon tarte fine, financier amande,
crème double, touche de caramel

Яблоко
Тонкое тесто, миндальный кекс «финансье»,
двойная порция сметаны с добавлением карамели

Le chocolat 22 €
Ganache chocolat Tulakalum 75% cacao,
pâte sucrée cacao, rocher glacé noisette

Шоколад
Ганаш из шоколада «Тулакалум 75% какао»,
сладкое шоколадное тесто, «комочки» мороженого с ореховой глазурью

La myrtille 22 €
Biscuit façon cheesecake, crème citron yuzu,
compote de myrtilles, crème vanille

Черника
Бисквит для чизкейка, лимонный крем с юдзу,
черничное пюре, ванильный крем

Le café 22 €
Tiramisu des Neiges, café aux notes de cardamome et safran,
biscuit cuillère, crème mascarpone, saupoudré de chocolat vanille

Кофе
«Снежное тирамису», кофе с кардамомом и шафраном,
«дамские пальчики», крем из маскарпоне, шоколадная обсыпка

☛ L'assiette de fruits 28 €
Фруктовая тарелка

Fouquet's

Courchevel

L'Esprit Barrière défend un modèle de développement respectueux des Hommes et des femmes, de l'environnement et des économies locales.

Notre engagement envers la responsabilité sociétale des entreprises se concrétise par des choix tels que des fournisseurs locaux partageant nos convictions communes.

Voici quelques exemples concrets de nos actions :

- Cafés et thés : nous privilégions le café équitable labellisé Max Havellaar et les thés Mariages Frères certifiés biologiques, récoltés à la main.
- Supports papier : nous nos supports de vente sont imprimés sur du papier provenant de forêts gérées durablement, arborant les labels PEFC et FSC.
- Sucres emballés : nos sucres et sucrettes individuels sont présentés dans des emballages biodégradables et compostables.
- Poisson : notre chef a choisi l'omble chevalier, un poisson local d'eau douce, favorisant ainsi les producteurs locaux et les circuits courts.
- Viandes et condiments : nos fournisseurs de viande, La Cave du Boucher, et de sauces, confitures et condiments, La Maison Laurino, sont membres du "Collège Culinaire de France".

Ainsi, nous soutenons une démarche de qualité en opposition à l'industrialisation et à la standardisation de la production, de la restauration et de l'alimentation.



La norme internationale de développement durable Green Globe couvre des domaines allant du management du développement durable au soutien des filières locales, en passant par la protection de l'environnement.

Ce programme repose sur 40 thématiques, déclinées en plus de 300 critères. Cette certification est obtenue après évaluation des performances du développement durable des entreprises du secteur du voyage et du tourisme ainsi que leurs chaînes d'approvisionnement. Une récompense qui témoigne de la forte implication des Neiges et de ses collaborateurs dans la protection et la préservation de l'environnement.



Scan me and get our menus
in your language.

Prix nets en euros TTC, service compris. (TVA selon la législation en vigueur).

Les origines des viandes et allergènes sont disponibles sur demande.

Paielements acceptés : espèces, Visa, Mastercard et AMEX.

Цены нетто в евро, включая НДС и стоимость услуг.

(НДС соответствует действующему налоговому законодательству).

Информация о происхождении мяса и аллергенах предоставляется по запросу.

Принимается оплата: наличными, картами Visa, Mastercard и AMEX.

