



*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.*

**Julia Demichelis**  
Cheffe Exécutif

*Управляющий рестораном*

# *Fouquet's*

## *Courchevel*

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

*Dans les cuisines du Palace des Neiges,  
Julia Demichelis et son équipe ont fait le choix du local  
en vous proposant de découvrir notamment :*

*La sélection de charcuteries de la Maison Rullier*

*Les diots de Savoie*

*Les pains de la boulangerie Braissand à Courchevel*

*L'omble chevalier et la Truite des lacs des Montagnes*

*Nos légumes de saison*

*Nos pommes et poires de Savoie*

*La sélection de fromages et produits laitiers de Savoie*

*Le poulet jaune 100% végétal*

*L'agneau de lait de Sisteron*

*Le coquelet de la Maison Mairer*

*Notre miel de montagne*

*Coup de cœur & coup de fourchette assurés !*

# Fouquet's

Courchevel

## CAVIARS ИКРА

Caviar Fouquet's. 30g 90 €  
Origine Aquitaine, France.  
Garniture traditionnelle.

*Икра "Фукет'с".  
Место происхождения Аквитания, Франция.  
Традиционный гарнир.*

Caviar Petrossian. 125g 360 €  
Ossetra.  
Garniture traditionnelle.

*Икра от Петросяна.  
Осетровая икра.  
Традиционный гарнир.*



## LES ENTRÉES ЗАКУСКИ

Terrine de foie gras de canard au naturel –  
chutney d'hiver . brioche toastée . salade d'endive. 38 €

*Террин из утиной печени фуа-гра –  
зимний чатни . тосты из бриоши . салат из эндивия.*

Caesar au poulet. 36 €  
Sup. Plat +10€

*Салат "Цезарь" с курицей.  
Доп. блюдо + 10 €*

Caesar au homard bleu. 70 €  
Sup. Plat +10€

*Салат "Цезарь" с голубым омаром.  
Доп. блюдо + 10 €*

Saumon gravlax, 36 €  
chantilly de betterave rouge au raifort.

*Лосось гравлакс,  
взбитый крем из свеклы с хреном.*

Pâté en croûte, salade de betterave rouge,  
endive et noisettes. 35 €

*Паштет в хрустящей корочке из теста, свекольный салат,  
эндивий и фундук.*

Persillade de calamars au chorizo. 36 €

*Кальмары с петрушкой и сырокопчёной колбасой чоризо.*

Burrata, confiture de tomates au basilic, puntarella. 28 €

*Буррата, томатное варенье с базиликом, спаржевый каталонский цикорий (пунтарелла).*

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail.  
topinambours écrasés. 35 €

*Бургундские улитки с чесночным маслом.  
пюре из топинамбура.*

Potage de légumes du moment. 19 €

*Овощной суп дня.*

Soupe à l'oignon Champs-Élysées. 25 €

*Луковый суп «Елисейские поля».*

# Fouquet's

Courchevel

## LES PLATS ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Maigre ½ sel poché à l'huile d'olive, crème de caviar, fondue de poireaux. <i>Серебристый горбыль (½ соленый), припущенный в оливковом масле, крем-паста из икры, тушеный лук-порей.</i>	50 €
Entrecôte Black Angus (300gr), Sauce Béarnaise. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Антрекот из говядины «Черный Ангус» (300 гр.), Беарнский соус. Жареный картофель.</i>	75 €
Coquelet rôti entier au feu de bois. Gremolata à la pistache. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Молодой петушок, жаренный целиком на дровах. Гремолата с фисташками. Жареный картофель.</i>	50 €
Tartare de bœuf Charolais classique. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Классический тартар из шаролезской говядины. Жареный картофель.</i>	38 €
Cheeseburger Fouquet's. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Чизбургер «Фукет'с». Жареный картофель.</i>	38 €
Fish & Chips. Crème de pois cassés . Sauce Gribiche. Pomme 'Coin de Rue'. <i>Рыба &amp; картофель фри. Гороховый крем-суп. Соус грибиш. Жареный картофель.</i>	38 €
Club Sandwich au poulet. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Клубный сэндвич с курицей. Жареный картофель.</i>	38 €
Club sandwich au saumon fumé. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Клубный сэндвич с копчёным лососем. Жареный картофель.</i>	38 €
Croque-Monsieur à la truffe noire Melanosporum. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Крок-месье с черным трюфелем. Жареный картофель.</i>	42 €
Croque-Monsieur classique. Pommes 'Coin de Rue'. <i>Классический Крок-Месье. Жареный картофель.</i>	32 €
Côtes d'agneau grillées à la fleur de thym, purée de pois chiches aux piquillos, salade d'herbes. <i>Бараньи ребрышки на гриле с цветами тимьяна, пюре из нута с острым перцем пикильо, салат из зелени.</i>	65 €
Tartiflette au Reblochon. <i>Тартифлет с реблошоном.</i>	39 €

# Fouquet's

Courchevel

## LES CÉRÉALES ХЛОПЬЯ ДЛЯ ЗАВТРАКОВ

Rigatoni à la truffe noire Melanosporum. <i>Ригатони с перигорским чёрным трюфелем.</i>	55 €
Tortellini de homard bleu. Sup. Demi-Pension +10€ <i>Тортеллини с голубым омаром. Доп. оплата к полупансиону +10€</i>	85 €
Linguine Carbonara / Napolitaine / Bolognaise. <i>Лингвини Карбонара / По-неаполитански / Болоньезе.</i>	32 €



## SUR LE CÔTÉ ГАРНИРЫ

Riz pilaf. <i>Тушеный рис.</i>	8 €
Purée de pomme de terre au beurre 1/2 sel. <i>Картофельное пюре с 1/2 соленым сливочным маслом.</i>	8 €
Purée de pomme de terre truffée. <i>Картофельное пюре с трюфелями.</i>	12 €
Pommes 'Coin de Rue'. <i>Жареный картофель.</i>	8 €
Salades d'hiver. <i>Салат "Зимний".</i>	8 €
Panier de légumes vapeur. <i>Овощи на пару.</i>	8 €



## LES DESSERTS ДЕСЕРТЫ

Sélection de fromages régionaux. <i>Ассортимент региональных сыров.</i>	24 €
Assiette de fruits rouges. <i>Ассорти из лесных ягод и фруктов.</i>	30 €
Chariot de desserts <i>Ассортимент десертов</i>	19 €

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

Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de consulter l'information ainsi que l'origine des viandes à l'accueil.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos imprimés sont habillés d'un pelliculage anti bactérien vous garantissant une sécurité optimale en éliminant plus de 99% des bactéries.

*Цены указаны в евро (НДС соответствует действующему налоговому законодательству).*

*Некоторые блюда могут содержать аллергены. Ознакомиться с данной информацией, а также с информацией о происхождении мяса, вы можете на стойке администратора.*

*Все наши блюда приготовлены на кухне ресторана из свежих продуктов.*

*Все наши печатные меню покрыты антибактериальной плёнкой, которая гарантирует вам максимальную безопасность, уничтожая более 99% бактерий.*



*Scan me and get our menus  
in your language.*

