



*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.



POUR COMMENCER ЗАКУСКИ

Terrine de foie gras de canard au naturel – 38 €

churney d'hiver . brioche toastée . salade d'endive.

Террин из утиной печени фуа-гра –

зимний чатни . тосты из бриоши . салат из эндивия.

Saumon gravlax, 36 €

chantilly de betterave rouge au raifort.

Лосось гравлакс,

взбитый крем из свеклы с хреном.

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail. 35 €

topinambours écrasés.

Бургундские улитки с чесночным маслом.

пюре из топинамбура.

Chair de Tourteau, guacamole, 50 €

pamplemousse rose, sorbet Blanc.

Крабовое мясо, гвакамоль,

розовый грейпфрут, йогуртовое мороженое.

Velouté de topinambours à la truffe noire Melanosporum, 28 €

œuf poché à 67°.

Суп-пюре из топинамбура с черным трюфелем,

яйцо-пашот, приготовленное при температуре 67°.

Potage de légumes du moment. 19 €

Овощной суп дня.

Soupe à l'oignon Champs-Élysées. 25 €

Луковый суп «Елисейские поля».

Fouquet's

Courchevel

LA MER МОРЕПРОДУКТЫ

Sole meunière classique. Pommes de terre écrasées au beurre 1/2 sel. Sup. Demi-Pension +15€ <i>Классический морской язык в кляре. Картофельное пюре с солёным сливочным маслом. Доп. оплата к полупансиону +15€</i>	105 €
Noix de Saint-Jacques croustillantes, brunoise de céleri-rave et poire au parmesan, carmine. <i>Хрустящие морские гребешки, брюнуаз из корневого сельдерея и груша с пармезаном, красный эндивий.</i>	65 €
Maigre ½ sel poché à l'huile d'olive, crème de caviar, fondue de poireaux. <i>1/2 солёный серебристый горбыль, приготовленный в оливковом масле, икорный крем, тушеный лук-порей.</i>	50 €

LA TERRE МЯСО

Entrecôte Black Angus (300gr) - +10€* sauce Bordelaise. <i>Антрекот из говядины «Черный Ангус» (300 гр.) - Бордоский соус.</i>	69 €
Filet de bœuf Champs-Élysées. Sup. Demi-pension +10€ <i>Говяжье филе «Елисейские поля». Доп. оплата к полупансиону +10€</i>	80 €
Suprême de volaille fermière aux truffes noires. <i>Сюпрем из фермерской птицы с черным трюфелем.</i>	50 €
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 €

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 €

SUR LE CÔTÉ ГАРНИРЫ

Riz pilaf. <i>Тушеный рис.</i>	8 €
Purée de pomme de terre truffée. <i>Картофельное пюре с трюфелями.</i>	12 €
Purée de pomme de terre au beurre 1/2 sel. <i>Картофельное пюре с 1/2 соленым сливочным маслом.</i>	8 €
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 FROMAGES СЫР

Sélection de fromages de région. <i>Ассортимент региональных сыров.</i>	24 €
--	------

Fouquet's

Courchevel

LES DESSERTS ДЕСЕРТЫ

- Crêpe Suzette. 19 €
À commander en début de repas.
Десерт «Креп Сюзетт».
Заказывайте в начале приема пищи.
- Parfait glacé caramel, 19 €
velouté straciatella au citron vert.
Десерт из мороженого «парфе с карамелью»,
суп "страччателла" с лаймом.
- Poire pochée dans un sirop groseille, 19 €
raisins blancs, raisins noirs, abricots moelleux, sorbet poire.
Груша-пашот в смородиновом сиропе,
светлый виноград, черный виноград, нежная курага, грушевое фруктовое мороженое.
- Mont-Blanc marron, confiture de mûre. 19 €
Десерт «Монблан» из каштанов, ежевичное варенье.
- Millefeuille Fouquet's. 19 €
Фирменное слоеное пирожное «Тысячелистник Фукет'с».
- Mi-cuit coeur de Guanaja, mousse noisette du Piémont. 19 €
À commander en début de repas.
Шоколадное пирожное с жидким шоколадом внутри, шоколадно-ореховый мусс.
Заказывайте в начале приема пищи.

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 !

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. Ознакомьтесь 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 пленкой, которая гарантирует вам максимальную безопасность, уничтожая более 99% бактерий.

