



*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

Александр Вильдьё Главный шеф-повар

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 diors 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 Sisseron

Le coquelier de la Maison Mairet

Notre miel de montagne

Coup de cœur & coup de fourchette assurés !

Fouquet's

Courchevel

LE MENU DÉGUSTATION

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

150€



Velouté vichyssoise, champignons au lard,
focaccia grillée à l'huile de noisette, truffe noire Melanosporum

*Вишійський крем-суп, гриби 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*



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



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»*



La vanille et la truffe
Glace vanille, truffe noire, granola, amaretto chaud

*Ваниль и трюфель
Ванильное мороженое, черный трюфель, гранола, горячий Амаретто*



Fouquet's

Courchevel

CAVIARS ИКРА

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

À PARTAGER ДЛЯ КОМПАНИИ

Fondue Savoyarde, pain croustillant cecina de boeuf et pommes de terre nouvelles <i>Фондю «по-савойски» с хрустящим хлебом вяленое говяжье мясо с молодым картофелем</i>	39 €
Cuisses de grenouille en persillade <i>Лягушачьи лапки с петрушкой</i>	40 €
Cecina de boeuf tranchée à la Berkel <i>Нарезанное вяленое говяжье мясо</i>	42 €
Burrata à la truffe noire Melanosporum, noisettes, figues fraîches, focaccia grillée <i>Буррата с черным трюфелем, фундук, свежий инжир, жареная на гриле фокачча</i>	60 €

POUR COMMENCER ЗАКУСКИ

Coeur de saumon fumé de la Maison Pétroussian, clémentine, crème fraîche, concombre libanais <i>Копченый лосось торгового дома «Петросян», мандарин, сметана, ливанский огурец</i>	55 €
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 €
Salade César au homard et agrumes <i>Салат «Цезарь» с лобстером и цитрусовыми</i>	85 €
☛ Salade César à la volaille <i>Салат «Цезарь» с мясом птицы</i>	42 €
☛ 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 €

Fouquet's

Courchevel

LA MER МОРЕПРОДУКТЫ

Sole grillée à la Fouquet's ou meunière, 105 €
épinards, mousseline de pommes de terre

*Морской язык, жаренный а ля «Фукет'с» или в муке,
шпинат, воздушное картофельное пюре*

Supplément dans le cadre de la demi-pension 25€

Homard bleu grillé, risotto de céleri au vin jaune, 95 €
poivrons piquillos, crème de crustacés au gingembre

*Голубой омар на гриле, ризотто из сельдерея с желтым вином,
перцы пикильо, соус из ракообразных с имбирем*

Supplément dans le cadre de la demi-pension 15€

Дополнительная плата в рамках полупансиона – 15 €

LA TERRE МЯСО

Tartare de boeuf du Fouquet's, pommes frites, 40 €
jeunes pousses

*Тартар из говядины с картофелем фри,
зеленый салат из молодых побегов*

"Smash" burger, cheddar, oignons caramélisés, 52 €
jeunes pousses, pommes frites

*«Смэш» бургер, чеддер, карамелизированный лук,
зеленый салат из молодых побегов, картофель фри*

Ris de veau rôti au Beaufort, poireaux crayons, 85 €
risotto de crozets, sauce périgourdine

*Телячья зобная железа с сыром «бофор», лук-порей,
ризотто из пасты «крозе», соус «перигурдин»*

Suprême de volaille "pattes bleues", châtaignes confites, 55 €
écrevisses, jus de viande comme une Béarnaise

*Сюпрем из птицы «Бресс-Галльской» породы, глазированные каштаны,
раки, густой мясной соус*

Supp. dans le cadre de la demi-pension 60€ pour 2 pers

Доплата в рамках полупансиона 60 € на двоих

SUPPLÉMENTS

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОРЦИИ

Supplément truffe noire Melanosporum 5 gr 35 €

Доп. порция черного перигорского трюфеля

Fouquet's

Courchevel

SUR LE CÔTÉ ГАРНИРЫ

- ☛ Epinards sautés, amandes 18 €
Жареный шпинат, миндаль
- 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
- Purée de pommes de terre à la truffe noire Melanosporum, jus de viande 35 €
Картофельное пюре с черным перигорским трюфелем
- Purée de pommes de terre 18 €
Картофельное пюре
- Riz pilaf aux arômes 18 €
Рис, тушеный со специями

LES CÉRÉALES ХЛОПЬЯ ДЛЯ ЗАВТРАКОВ

- Risotto de crozets à la noisette et topinambours, truffe noire Melanosporum 68 €
Ризотто из пасты «крозе» с фундуком и топинамбуром, черный перигорский трюфель
- Risotto de céleri-rave au vin jaune et noisettes 32 €
Ризотто из корневого сельдерея с желтым вином и фундуком
- ☛ Pappardelle Di Gragnano à la truffe noire Melanosporum 68 €
Паппарделле Ди Граньяно с черным перигорским трюфелем
Supplément dans le cadre de la demi-pension 45€
Доплата в рамках полупансиона 45 €

- ☛ 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

- ☛ L'assiette de fruits 28 €
Фруктовая тарелка

- 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

Fouquet's

Courchevel

L'Esprit Barrière défend un modèle de développement respectueux des Hommes, 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 : tous 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.

Fouquet's

Courchevel

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, service compris. (TVA selon la législation en vigueur).
Les origines des viandes et allergènes sont disponibles sur demande.
Paiements 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.*



LES TABLES
BARRIÈRE

