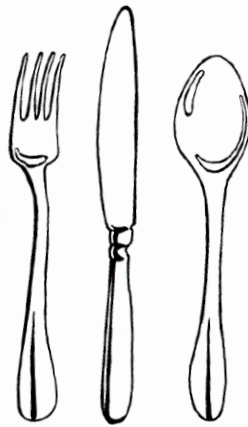


Fouquet's



La carte

THE MENU

Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire
Menu developed in collaboration with Pierre Gagnaire

À PARTAGER TO SHARE

CAVIAR

Caviar Oscietre Casparian.

Casparian Oscietra caviar.

Garniture traditionnelle.

Blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote.

Blinis, eggs, double cream, parsley, shallots.

Jambon San Daniele, mortadelle, finocchiona.

San Daniele ham, mortadella, finocchiona.

21€

👉 Stracciatella, salade de roquette, focaccia.

Stracciatella, arugula salad, focaccia.

20€

Carpaccio de bœuf, câpres, pignons, fenouil grillé.

Beef carpaccio, capers, pine nuts, grilled fennel.

22€

Tartare de maigre corse, navet daikon à l'huile d'olive pimentée.

Corsica stone bass and daikon turnip tartar with spicy olive oil.

24€

👉 Salade Festival.

Avocat, pamplemousse, grenade, raisins blonds, endive, pecorino au poivre.

Avocado, grapefruit, pomegranate, golden grapes, chicory, peppered pecorino.

22€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 10€ EXTRA SIDES

Purée de pomme de terre au beurre d'Isigny. *Mashed potatoes with Isigny butter.* 👉

Purée de pomme de terre au beurre d'Isigny truffé. *Truffled mashed potatoes with Isigny butter.* 👉 23€

Frites fraîches. *Homemade french fries.* (V) • Épinards à l'huile d'olive. *Spinach in olive oil.* (V)

Salade de saison. *Seasonal salad.* (V) • Frites de patate douce. *Sweet potato fries.* (V)

La carte

THE MENU

la signature Pierre Gagnaire

ENTRÉES STARTERS

-  **Brouillade à la truffe d'été**, parmesan. **42€**
Scrambled eggs with summer truffles and parmesan cheese.
- Ceviche de daurade** au citron vert, artichauts poivrades. **30€**
Sea bream ceviche with lime, baby artichokes.
- Tarte sablée d'oignons doux au gorgonzola.** **19€**
Palette ibérique, haricots mange-tout.
Sweet onion and gorgonzola shortbread tart, Iberian palette, sugar snap peas.
- Terrine de foie gras de canard**, asperges, brioche. **34€**
Duck foie gras terrine, asparagus, brioche.
-  **Velouté d'asperge verte à la cardamome.** **21€**
Fromage blanc aux fines herbes.
Green asparagus and cardamom velouté, plain yogurt with herbs.

PLATS DISHES

- Mezze maniche**, artichauts, jambon de Parme. **26€**
Mezze maniche pasta, artichokes, Parma ham.
- Darne de saumon grillé**, fondue d'épinards et d'oseille, beurre blanc. **38€**
Grilled salmon steak, spinach and sorrel fondue, white butter.
- Pavé de bar poché à l'huile d'olive.** **46€**
Vierge de légumes, pommes de terre nouvelles.
Sea bass poached in olive oil, salsa cruda and new potatoes.
- Quasi de veau à l'origan**, fondue de roquette. **42€**
Veal fillet with oregano, arugula fondue.

FROMAGE CHEESE

L'assiette de fromages AOP

affinés de la maison Mons, chutney de saison.
AOP Mons cheese selection, seasonal chutney.

26€

DESSERTS DESSERTS

⑤ Assiette de fruits frais de saison à partager.

Seasonal fruit platter to share.

26€

Café gourmand.

Gourmet coffee.

16€

Pâtisserie du jour.

Pastry of the day.

14€

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS ICE CREAMS AND SORBETS

Parfums au choix *Flavors of your choice*

La boule 1 Scoop 5€

Glaces : Café, caramel au beurre salé, chocolat noir, noisette du Piémont
yaourt des Alpes, pistache de Bronte, vanille de Madagascar.

*Coffee, salted butter caramel, dark chocolate, piémont hazelnut
Alps yogurt, Bronte pistacchio, Madagascar vanilla.*

Sorbets : Citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue.

Lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango.

LES INCONTOURNABLES DE LA BRASSERIE FOUQUET'S

FOUQUET'S CLASSICS

ENTRÉES STARTERS

- Caesar Fouquet's au poulet grillé.** 28€
Fouquet's Cesar salad with grilled chicken.
- Caesar Fouquet's aux crevettes.** 30€
Fouquet's Cesar salad with grilled prawns.

PLATS DISHES

- ⑤ **Spaghetti sauge et citron.** 24€
Sage and lemon spaghetti.
- Sole meunière ou grillée (500-600 g).** 90€
Purée de pomme de terre.
Whole sole fish "Meunière" style (500-600g), Mashed potatoes.
- | | | |
|--|---|------|
| Tartare de bœuf (160 g) au choix :
Classique ou Asiatique.
<i>Classic or Asian beef tartare (160 g).</i> | Frites fraîches.
<i>Homemade french fries.</i> | 32€ |
| Cheeseburger Fouquet's.
<i>Fouquet's Cheeseburger.</i> | | 34€ |
| Filet de bœuf grillé.
Sauce Béarnaise.
<i>Grilled beef fillet. Béarnaise sauce.</i> | Purée de pommes de terre.
<i>Mashed potatoes.</i> | 49€ |
| Côte de bœuf Tagliata (1,2 kg).
Deux garnitures au choix.
<i>Prime rib, "Tagliata" style. Two sides of your choice.</i> | | 140€ |



Mise en place le dimanche 12 mai 2024.
Menu on offer since May 22nd, 2024

Notre offre vous est proposée de 12h à 00h.
We are open daily from 12pm to 12am.

10, Boulevard de la Croisette - 06400 Cannes - Tél. 04 92 98 77 00 - fouquetscannes@groupebarriere.com

Prix net TTC en EUR (€), service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande. Origine des viandes : France, Italie

Net price in EUR (€), service included. The house does not accept checks. The list of allergens contained in our dishes is available upon request. Origin of the meat: France, Italy

MODES DE RÉGLEMENTS

