

ALCOOLS

GIN	6cl
Beefeater 24 - Angleterre <i>England</i>	19€
Monkey 47 - Allemagne <i>Germany</i>	26€
Canaima - Venezuela <i>Venezuela</i>	24€
Gin 44 Bigarade - France	22€
Plymouth - Angleterre <i>England</i>	19€
KI NO BI Classic - Japon <i>Japan</i>	26€

VODKA	6cl
Absolut Elyx - Suède <i>Sweden</i>	19€
O6 Vodka Grasse - France	25€
Beluga Noble - Montenegro	30€

RHUM / RON	6cl
Havana 3 ans - Cuba <i>3 years - Cuba</i>	19€
Havana 7 ans - Cuba <i>7 years - Cuba</i>	26€
Flor de Caña 12 ans <i>12 years - Nicaragua</i>	26€

TEQUILAS / MEZCAL	6cl
Avion Silver	22€
Avion Reposado	28€
Avion Cristalino	60€
Mezcal del Maguey Vida	25€
La Escondida	25€

PISCO	6cl
Waquar - Chili <i>Chile</i>	22€

WHISKIES	6cl
The Balvenie 15 ans <i>15 years</i>	28€
Bulleit Bourbon - U.S.A <i>U.S.A</i>	24€
Glenfiddich 12 ans <i>12 years</i>	21€
Chivas 12 ans <i>12 years</i>	21€
Nikka Coffey grain - Japon <i>Japan</i>	23€
Macallan Double Cask 12ans <i>12 years</i>	21€
Talisker 10 ans <i>10 years</i>	21€
Jameson	19€

COGNAC	6cl
Martell V.S.O.P.	21€

CALVADOS	6cl
Château du Breuil 15 ans	23€

BAS - ARMAGNAC	6cl
J.Goudoulin 1999	30€

LIQUEURS / EAUX-DE-VIES	6cl
Get 27	19€
Curaçao Triple Sec Grandmont	19€
Limoncello	19€
Cointreau	19€
Grappa G. triple A	23€
E.D.V. Framboise Mette	23€
E.D.V. Poire Williams Mette	23€

APÉRITIFS

ANISÉS	4cl
Henry Bardouin	14€
Ricard	11€

AMERS	8cl
Campari	14€

VERMOUTHS	8cl
Noilly Prat Dry	14€
Martini Reserva : Ambrato, Rubino	14€

APÉRITIFS	8cl
Double Jus 30&40	14€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, décaféiné	8€
<i>Espresso, decaffeinated</i>	
Café Espresso double	10€
<i>Double Espresso</i>	
Café au Lait <i>Latte</i>	10€
Latte Macchiato	10€
Cappuccino	10€
Chocolat chaud traditionnel	10€
<i>Hot chocolate</i>	

SÉLECTION DE THÉS / INFUSIONS	
BY MARIAGES FRÈRES	11€

Thés noirs et aromatisés <i>Black Teas</i>	
Earl Grey, Impérial, Darjeeling Himalaya	
French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	

Thés verts <i>Green Teas</i>	
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin	
Mandarin, Casablanca	

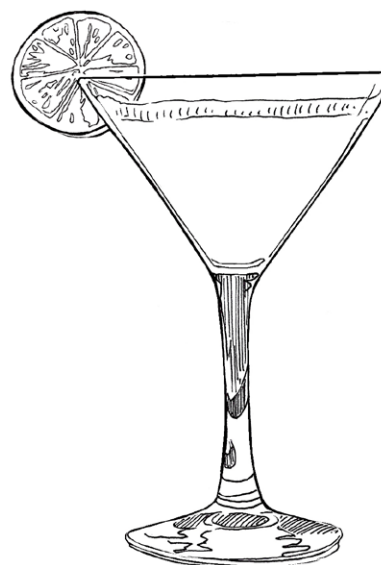
Infusions <i>Herbal Teas</i>	
Verbena Citriodora, Tilia Argentea	
Chamomilla, Rouge bourbon	

BOISSONS FRAÎCHES

LES EAUX	
Vittel	25cl 8.50€
Perrier	33cl 8.50€

LES JUS - ALAIN MILLAT	
Pêche de vigne,	33cl 13€
Poire, Fraise, Abricot	
<i>Vineyard peach, pear, strawberry, apricot</i>	

LES SODAS	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl 10€
Red Bull	25cl 10€
Orangina	33cl 10€
London Essence	20cl 10€
Tonic, Pamplemousse, Ginger Ale,	
Ginger Beer	



Fouquet's
CANNES

B
BARRIÈRE

Prix nets. Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes sont d'origine Française. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Notre offre vous est proposée tous les jours de 9h à 1h. Mise en place le 12 mai 2024.

Net prices. Allergens : check the information available at the reception desk. Our meats are sourced in France. In order to better inform our customers, we have available original documents that can attest to the traceability of our meats. Our offer is proposed everyday from 9am to 1am. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation. Menu set from May 12th 2024.

À PARTAGER TO SHARE

Cœur de saumon fumé, blinis. <i>Smoked salmon platter, blinis.</i>	24€
Croque-Monsieur Majestic Servi avec salade de jeunes pousses au vinaigre de Banyuls et huile d'olive. <i>Croque-Monsieur Majestic. Served with baby leaf salad Banyuls vinegar and olive oil.</i>	24€
L'assiette de fromages AOP affinés de la maison Mons, Chutney de saison. <i>AOP Mons cheese platter / Seasonal Chutney.</i>	26€

SNACKING

Caesar Fouquet's au poulet. <i>Fouquet's Caesar salad with chicken.</i>	28€
Caesar Fouquet's aux crevettes. <i>Fouquet's Caesar salad with prawns.</i>	30€
Burger Veggie, Pommes Coin de rue, Steak végétal maison, oignons, jeunes pousses. <i>Veggie Burger, "Coin de rue" potatoes, Homemade vegetable steaks, onions, baby leaf salad.</i>	34€
Cheeseburger Fouquet's, "Pommes Coin de Rue". <i>Cheeseburger Fouquet's, "Coin de rue" potatoes.</i>	34€
Le Club sandwich Fouquet's, Pommes Coin de rue. <i>Fouquet's club sandwich, "Coin de rue" potatoes.</i>	34€
Poulet <i>Chicken</i>	34€
Thon <i>Tuna</i>	36€
Saumon <i>Salmon</i>	38€
Frites fraîches. <i>Homemade french fries.</i>	10€

SIGNATURE

Caviar Oscietre Casparian. <i>Casparian Oscietra caviar.</i>	30G	50G	125G
	92€	155€	375€
Garniture traditionnelle : blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote <i>Traditional garnish : blinis, eggs, double cream, parsley, shallots</i>			

PÂTISSERIE DU JOUR 14€

PASTRY OF THE DAY.

CHAMPAGNE AOP À LA COUPE

CHAMPAGNE AOP BY THE GLASS	15cl
Champagne Ruinart R Brut Blanc	24€
Champagne Deutz Brut Rosé	29€

NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES BEERS

Corona	33cl	14€
Heineken	33cl	14€
La Blanche du Majestic by Emanuele Balestra	33cl	14€

LES VINS AOP AU VERRE

INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S	
NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS WHITE WINE SELECTION	15cl
Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu Château de Fleys	24€
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES RED WINE SELECTION	15cl
Pauillac Le Pauillac Château Haut Batailley	20€
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS ROSÉS WINE SELECTION	15cl
Côtes de Provence Minuty «Rose & Or»	18€

BAR À PARFUMS COMESTIBLES BY EMANUELE BALESTRA

Select your Spritz	15cl	25€
Fragrance au choix: citron de Menton et mimosa, orange et verveine ou bergamote et pélagonium rosat. Champagne, Select 5cl. Eau gazeuse <i>Fragrance choice: Menton lemon, orange and verbena or bergamot and pelargonium rosat Champagne, Select, soda water</i>		
La Grande Dame	15cl	25€
Gin 44 Bigarade, Champagne, arôme maison à la verveine et parfum orange amère et verveine de notre jardin aromatique <i>Gin 44 Bigarade, Champagne, homemade verbena aroma and orange and verbena fragrance</i>		
La Vie Est Belle	15cl	25€
Mezcal Del Maguey Vida, Cordial pelargonium rosat, ginger ale et parfum bergamote et pelargonium rosat <i>Mezcal Del Maguey Vida, pelargonium rosat cordial, ginger ale and bergamot and pelargonium rosat fragrance</i>		
Lavandou	15cl	25€
30&40 Double Jus, Gin Monkey 47, arôme à la mandarine et lavande fait maison, ginger ale et parfum à la mandarine et lavande <i>30&40 Double jus, Gin Monkey 47, homemade mandarin and lavender bitter ginger ale, mandarin and lavender fragrance</i>		
Kaffir Espresso Martini	15cl	25€
Vodka Absolut Elyx, Kahlúa, café espresso, arôme au kaffir de nos jardins, parfum combava et tuberoise <i>Vodka Absolut Elyx, Kahlúa, espresso coffee, kaffir bitter, combava and tuberoise fragrance</i>		
Cloudy Majestic	22cl	25€
Tequila Avion Cristalino, Italicus, La Blanche du Majestic, parfum à la bergamote et pélagonium rosat, rim de sel à la bergamote de nos jardins <i>Tequila Avion Cristalino, Italicus, La Blanche du Majestic beer, bergamot and pelargonium rosat fragrance, bergamot salt rim</i>		
Scotch Lemon Grasse	18cl	25€
Chivas 12, soda jasmin et citronnelle, parfum à la citronnelle et jasmin. <i>Chivas 12, jasmine and lemongrass soda, jasmine and lemongrass perfume.</i>		

Jouant avec les plantes, les fleurs et les épices, mêlant mixologie, parfumerie et botanique, notre Chef Barman crée des cocktails où le goût et le nez sont travaillés simultanément pour se confondre au sein d'une même expérience !

Playing with plants from our aromatic garden, flowers and spices mixing perfumery and botanical mixology, our Head Barman creates cocktails where taste and nose are worked on simultaneously to merge into the same experience!

Bonne dégustation ! Good tasting!

COCKTAILS SIGNATURE

Negroni à la Camomille	12cl	25€
Campari infusé à la camomille noble de Rome, Gin Beefeater 24 Martini Ambrato, cocktail vieilli en fût de chêne <i>Campari infused with noble Roma camomile, Beefeater 24 Gin, Ambrato Martini, cocktail aged in oak barrels</i>		
Safran Mule	15cl	25€
Vodka Absolut Elyx infusée au safran de Taliouine et Patchouli, jus de citron vert, ginger beer <i>Absolut Elyx vodka infused with Taliouine saffron and Patchouli, lime juice, ginger beer</i>		

COCKTAILS SANS ALCOOL FREE ALCOHOL COCKTAILS

Saveur Du Verger	24cl	18€
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche <i>Orange juice, pineapple juice, white peach</i>		
Grasse	18cl	18€
Thé noir, cordial sauge, jus de citron jaune <i>Black tea, salvia cordial, lemon juice</i>		
Le bonbon du Jardin	24cl	18€
Cordial pelargonium rosat, ginger ale <i>Cordial pelargonium rosat, ginger ale</i>		