

Fouquet's

LE LOBBY BAR

À PARTAGER *TO SHARE*

CROQUE-MONSIEUR MAJESTIC 24 €
SERVI AVEC SALADE DE JEUNES POUSSÉS AU VINAIGRE
DE BANYULS ET HUILE D'OLIVE.

*Croque-Monsieur Majestic. Served with baby leaf salad
Banyuls vinegar and olive oil.*

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS. 24 €
Smoked salmon platter, blinis.

⑤ L'ASSIETTE DE FROMAGES AOP AFFINÉS 26 €
DE LA MAISON MONS, CHUTNEY DE SAISON
AOP Mons cheese platter / Seasonal Chutney.



BARRIÈRE

CHAMPAGNES AOP AU VERRE <i>CHAMPAGNE BY THE GLASS</i>	15cl
Champagne Ruinart R Brut Blanc	24 €
Deutz Brut Rosé	29 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS AOP *WINES BY THE GLASS*

Côtes de Provence Minuty «Rose & Or» 15cl	18 €
Pauillac Le Pauillac Château Haut Batailley Rouge 15cl	20 €
Chablis Blanc, 1 ^{er} Cru Mont de Milieu, Château de Fleys 15cl	24 €

BIÈRES *BEERS*

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

EAUX *WATERS*

Vittel 25cl	8,50 €
Perrier 33cl	8,50 €

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	10 €
Seven Up 25cl	10 €
Redbull 25cl	10 €
London Essence, Tonic, Ginger Ale 20cl	10 €

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Café Espresso, décaféiné <i>Espresso, decaffeinated</i>	8 €
Café Espresso double <i>Double Espresso</i>	10 €
Café au Lait	10 €
Cappuccino	10 €

Prix Nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil. Carte mise en place le 12 mai 2024.

Net prices. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.
List of allergenic products available. Menu starting on May 12th 2024.