

Fouquet's

Fouquet's Paris

99 Avenue des Champs-Élysées
75008 Paris

.

Fouquet's Courchevel

422 Rue de Bellecôte
73120 Saint-Bon-Tarentaise

.

Fouquet's La Baule

6 Avenue Pierre Loti
44500 La Baule-Escoublac

.

Fouquet's Marrakech

Rue el Adala
40000 Marrakech, Maroc

.

Fouquet's Toulouse

18 Chemin de la Loge
31400 Toulouse

.

Fouquet's Enghien-les-Bains

66 Rue du Général de Gaulle
95880 Enghien-les-Bains

.

Fouquet's Montreux

9 rue du théâtre
1820 Montreux Suisse

.

Fouquet's Saint-Barth

Rue des Normands, Lieu Dit Lurin
97133 Saint-Barth

.

Fouquet's Abu Dhabi

Saadiyat Cultural District
Abu Dhabi - United Arab Emirates



Notre offre vous est proposée en service continu de 10h30 à 22h30
10, La Croisette - BP 163 - 06407 Cannes - Tél. 04 92 98 77 00 - fouquetscannes@groupebarriere.com

Mise en place le mardi 5 octobre 2021

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes bovines sont d'origine française, allemande. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques de banques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Fouquet's

Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

COCKTAILS CRÉATION

NEGRONI À LA CAMOMILLE	12cl	24 €
Campari infusé à la camomille noble de Rome 4cl, Martini ambrato 4cl, Gin The Botanist 4cl cocktail vieilli en fût de chêne		
LAVANDOU	15cl	24 €
30&40 Double Jus 5cl, bitter à la lavande fait maison, ginger ale, parfum à la lavande et mandarine		
LA GRANDE DAME	15cl	25 €
Gin 44 Paradiso 1cl, champagne, bitter maison à la verveine et parfum à l'orange amère et verveine		
LA VIE EST BELLE	15cl	25 €
Bruxo n3 5cl, Cordial pelargonium rosat, ginger ale et parfum pelargonium rosat		

CHAMPAGNES À LA COUPE

	15cl	
AOP CHAMPAGNE VRANKEN «DIAMANT»		25 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BLANC S.A		25 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSÉ		28 €
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT «GRANDE DAME» BLANC		39 €

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France - www.chaisdoeuvre.fr

■ AOP Crozes Hermitage Cuvée L 2018 - Domaine Combier	15 €
■ AOC Marsannay Domaine Chanson	26 €
■ AOP Sancerre Pascal Jolivet «Les Caillottes» 2019	20 €
■ AOP Coteaux Varois en Provence 2018 - Domaine Fontainebleau	15 €
■ AOP Côtes de Provence - Château Saint-Maur - Cuvée Clos Capelune	18 €

LES VINS AU VERRE INCONTURNABLES DU FOUQUET'S

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS	15cl
■ AOP Côtes de Provence Chapelle la Gordonne	12 €
■ AOP Chablis 1er Cru «Montée de Tonnerre» - Domaine Vauroux	16 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES	15cl
■ AOP Côtes de Provence Aspras « Les trois frères »	12 €
■ AOP Pèssac-Léognan - Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	16 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS	15cl
■ AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine »	12 €
■ AOP Côtes de Provence - Château Minuty «Rosé & Or»	15 €

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE



30GR

50GR

110 €

210 €

GARNITURE TRADITIONNELLE. Blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote

ENTRÉES

CAESAR FOUQUET'S AU POULET GRILLÉ. 21 € / 29 €

CAESAR FOUQUET'S AUX CREVETTES. 32 €

TAGLIATELLE DE SEICHE À L'ENCRE
LENTILLES VERTES DU PUY ET BETTERAVE ROUGE. 26 €

☞ VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX FRUITS DE LA PASSION
RICOTTA RÔTIE À L'ANIS ÉTOILÉ, NOIX DE COCO RÂPÉE. 18 €

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, GRAINES DE COURGE
AU PAPRIKA ; COMPOTE D'OIGNONS ROUGES AU GENIÈVRE, PAIN GRILLÉ. 30 €

POIREAUX ADOUR, FINES TRANCHES DE JOUE DE BŒUF, TRÉVISE, PAIN SARDE 25 €

CARPACCIO DE DAURADE DEMI-SEL, CAROTTES MOUTARDÉES
PARFAIT GLACÉ VERT. 28 €

PLATS

RIGATONI AUX COQUILLAGES. 38 €

☞ PETIT ÉPEAUTRE, CUIT LENTEMENT, TOMBÉE D'ÉPINARDS, CHAMPIGNONS DE PARIS. 29 €

FISH&CHIPS - POMMES COIN DE RUE. CRÈME DE POIS CASSÉS. GRIBICHE. 28 €

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE (500-600GR) - CHOIX DE GARNITURES. 82 €

TURBOTIN POCHÉ AU LAIT DE SOJA, CHOU VERT, HARICOTS COCOS. 38 €

FILET DE BAR PARFUMÉ DE CITRON NOIR
SAISI DANS UN BEURRE MOUSSEUX, ENDIVE À L'ORANGE. 46 €

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE. 32 €

CHEESEBURGER FOUQUET'S. 32 €

CŒUR DE FILET DE BŒUF. 49 €

FILET DE PINTADE AUX AGRUMES, RÔTI
ENROBÉ DE LARD BLANC DE BIGORRE, PURÉE DE POIS CASSÉS AU CITRON. 36 €

CÔTE DE PORC / SAUCE ROBERT / LENTILLES VERTES DU PUY / BOUDIN BASQUE. 34 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 8€

Panier de légumes vapeur ☞ • Salade de saison ☞ • Pommes Coin de Rue ⑦
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel ☞ • Poêlée de champignons sauvages 21€ ☞
Purée de pomme de terre à la truffe 21€ ☞

FROMAGE ET DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON MONS / CHUTNEY DE SAISON.	24 €
ASSIETTE DE FRUIT DE SAISON.	21 €
CAFÉ GOURMAND.	16 €

LE PLATEAU DE PÂTISSERIES FOUQUET'S 12 €
Une pâtisserie au choix

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI

Parfums au choix La boule 5 €

GLACE : Café, Caramel au beurre salé, Chocolat noir

Noisette du Piémont, Yaourt des Alpes, Pistache de Bronté, Vanille de Madagascar.

SORBET : Citron Jaune, Passion, Fraise, Framboise, Mangue.

MENU FOUQUET'S

99 €

1 entrée / 1 plat / 1 dessert au choix
à partir de 19h

AMUSE-BOUCHE

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

FOIE GRAS DU SUD EN TERRINE, OIGNON ROUGE CONFIT, PAIN TOASTÉ

DAURADE RAFRAÎCHIE AU CITRON,
CAROTTE ET MOUTARDE DE CRÉMONE CRÉMEUX AUX HERBES.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

FILET DE BAR PARFUMÉ DE CITRON NOIR
SAISI DANS UN BEURRE MOUSSEUX, ENDIVE À L'ORANGE.

CŒUR DE FILET DE BŒUF, PURÉE DE POMME DE TERRE.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

CAFÉ GOURMAND.