

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 Beefeater 24 4cl
cocktail vieilli en fût de chêne

BLOODY MAJESTIC

15cl 24 €

Polugar Rye Vodka 2cl, Sake Golden Dragon 6cl, jus de tomate jaune, bitter maison
et parfum au basilic thaï et citron de Menton, sel au céleri

LAVANDOU

15cl 24 €

30&40 Double Jus 5cl, Gin Monkey 47 2cl, bitter à la lavande et mandarine fait maison,
ginger ale et parfum à la lavande

CHAMPAGNES À LA COUPE

15cl

AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BLANC S.A

26 €

AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSÉ

28 €

LES VINS AU VERRE INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS

15cl

- AOP Côtes de Provence Chapelle la Gordonne 14 €
- AOP Sancerre « Les Caillottes » Pascal Jolivet 18 €
- AOP Chablis 1er Cru Mont de Milieu Château de Fleys 24 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES

15cl

- AOP Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combier 15 €
- AOP Côtes de Provence Minuty « Rouge & Or » 18 €
- AOP Pèssac-Léognan - Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 18 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS

15cl

- AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine » 14 €
- AOP Côtes de Provence - Minuty «Rose & Or» 18 €

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE



30GR

50GR

130 €

210 €

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

ENTRÉES

- Ⓥ SOUPE GLACÉE PASTÈQUE / MELON / FRAMBOISES, POIVRONS ROUGES CONFITS. 18 €
- CAESAR FOUQUET'S AU POULET GRILLÉ. 22 € / 30 €
- CAESAR FOUQUET'S AUX CREVETTES. 33 €
- 🍷 BURRATA AU BASILIC, CARPACCIO DE TOMATES. 25 €
- Ⓥ QUINOA ROUGE, AMANDES ET POIS CHICHES, SALADE DE ROQUETTE. 21 €
- CARPACCIO DE SÉRIOLE, POUSSÉS DE SALADE À L'HUILE D'OLIVE DE CÉDRAT. 35 €
- ASSIETTE DE FINES TRANCHES DE GIGOT FROID, COURGETTES À LA MENTHE. 24 €
- CAILLETTE, MESCLUN ET TAGLIATELLES DE COURGETTES GRILLÉES. 26 €
- SALPICON DE HOMARD, RATTES ET CAROTTES FANES, GELÉE NATURELLE. 52 €

PLATS

- Ⓥ RISOTTO D'ÉPEAUTRE, AUBERGINE GRILLÉE. 29 €
- JUS DE TOMATE CRUE ÉMULSIONNÉ À L'HUILE D'OLIVE.
- SPAGHETTI POUTARGUE ET CITRON. 23 €
- 🍷 GNOCCHI DE POMME DE TERRE RÔTIS, CRÈME DE PARMESAN À LA SAUGE. 26 €
- POÊLÉE D'ENCORNETS CHORIZO ET PERSIL SIMPLE, FENOUIL AU PARMESAN. 30 €
- 🍷 FISH&CHIPS - POMMES COIN DE RUE. CRÈME DE POIS CASSÉS. GRIBICHE. 32 €
- SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE (500-600GR) - CHOIX DE GARNITURES. 85 €
- MERLAN DE MÉDITERRANÉE ENTIER CUIT AU PLAT AU VIN DE PROVENCE. 36 €
- ESPADON GRILLÉ, SAUCE VIERGE. 42 €
- 🍷 TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE. 36 €
- TARTARE FOUQUET'S. Pommes Coin de Rue 34 €
- CHEESEBURGER FOUQUET'S. 34 €
- PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER Purée de pommes de terre 54 €
- SAUCE CHAMPS ELYSÉES.
- CÔTE DE VEAU RÔTIE AU THYM CITRON 46 €
- ET AU BEURRE FRAIS, SUCRINE BRAISÉE.
- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU ROMARIN 40 €
- GALETTE DE SEMOULE DE BLÉ DUR, MANGE-TOUT.
- 🍷 LA SUGGESTION DU JOUR DU CHEF. 34 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 9€

- Légumes de saison 🍷 • Salade de haricots verts 🍷 • Pommes Coin de Rue Ⓥ
 Purée de pommes de terre 🍷 • Tomates provençales 🍷 • Courgettes à la menthe 🍷 • Mesclun 🍷
 Purée de pommes de terre truffée émulsionnée à l'huile d'olive 21€ 🍷

LA FORMULE DE MIDI 35 €

de 12h à 16h du lundi au vendredi

PLATS SIGNALÉS
PAR LE LOGO 

LE PLATEAU DE
PÂTISSERIES FOUQUET'S
Une pâtisserie au choix

1 CAFÉ
GRANDE RÉSERVE

FROMAGE ET DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AOP AFFINÉS DE LA MAISON MONS / CHUTNEY DE SAISON.	26 €
MARQUISE AU CHOCOLAT MERINGUÉE, EAU DE CACAO PAMPLEMOUSSES ROSES CONFITS.	16 €
PÊCHE MELBA.	16 €
SOUPE DE FRUITS ROUGES, GLACE AU THYM CITRON.	16 €
BABA AU RHUM. CHANTILLY.	16 €
RIZ AU LAIT D'AMANDE, ABRICOTS AU ROMARIN.	16 €
⑤ ASSIETTE DE FRUITS 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, Yaourt.

MENU FOUQUET'S 72 €

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

QUINOA ROUGE, AMANDES FRAÎCHES ET POIS CHICHES, SALADE DE ROQUETTE.

ASSIETTE DE FINES TRANCHES DE GIGOT FROID, COURGETTES À LA MENTHE.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

ESPADON GRILLÉ, SAUCE VIERGE.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU ROMARIN
GALETTE DE SEMOULE DE BLÉ DUR, MANGE-TOUT.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

BABA AU RHUM. CHANTILLY.

PÊCHE MELBA.

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 12h à 22h30
10, La Croisette - BP 163 - 06407 Cannes - Tél. 04 92 98 77 00 - fouquetscannes@groupebarriere.com

Mise en place le dimanche 19 juin 2022

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes sont d'origine Françaises. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. 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.