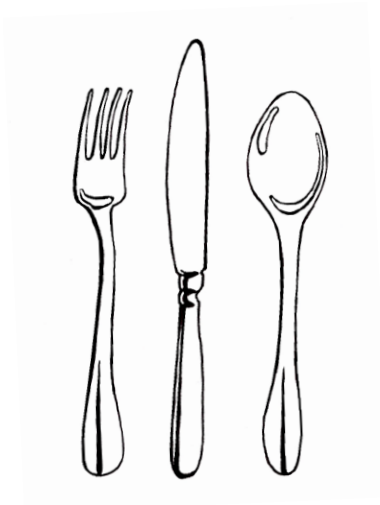


Fouquet's



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.

30G	50G	125G
92€	155€	375€

Garniture traditionnelle.

Blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote.

Blinis, eggs, double cream, parsley, shallots.

Artichauts violets à la menthe, jambon de Parme.

Baby artichokes with mint, Parma ham.

25€

Burrata crémeuse, tomates datterino, basilic.

Creamy burrata, datterino tomatoes, basil.

24€

Ratatouille à notre façon, crème mascarpone aux herbes.

Ratatouille, herbs mascarpone cream.

24€

Salade de tomates de couleurs, vinaigrette d'antan.

Tomato salad with old-fashioned dressing.

21€

Salade Festival

Mesclun, courgette, tomates séchées, poivrons rouges confits, framboises, vinaigrette à la moutarde de Crémone.

Mix greens, zucchini, sun-dried tomatoes, red pepper confit, raspberries, Cremona mustard vinaigrette.

26€

Salade Croisette

Cœur de laitue, concombre, tomate, tapenade verte, cébette, pastèque ; huile d'olive douce au citron.

Heart of lettuce, cucumber, tomato, green tapenade, spring onion, watermelon; sweet olive oil with lemon.

24€

La carte

THE MENU

la signature Pierre Gagnaire

ENTRÉES STARTERS

Tartare de saumon et avocat. 28€

Salmon and avocado tartare.

👉 **Œufs cocotte, truffe blanche d'été.** 25€

Baked eggs, white summer truffle.

Carpaccio de bœuf, parmesan. 26€

Beef carpaccio, Parmesan shavings.

Crudo de bar, fleur de sel de Guérande. 25€

Sea bass crudo, Guérande sea salt.

Haricots verts et ventrèche de thon blanc, sauce au yaourt. 21€

Green beans and white tuna belly, yogurt sauce.

PLATS DISHES

👉 **Rigatoni,** crème de parmesan à la truffe blanche d'été. 38€

Rigatoni, parmesan cream with summer white truffle.

👉 **Orecchiette à la pistache,** straciatella. 26€

Orecchiette, pistachio cream, straciatella cheese.

Mezze maniche au homard bleu, tomates. 62€

Mezze maniche with blue lobster, tomatoes.

Filet de daurade grillée, tapenade. 40€

Grilled sea bream fillet, tapenade.

Dos de saumon grillé, fenouil à l'aneth. 38€

Back of grilled salmon, dill fennel.

Gambas Camerones grillées à la fleur de thym, riz pilaf. 69€

Cameron prawns grilled with thyme flower, pilaf rice.

Fricassée de homard, pommes de terre nouvelles. 72€

Lobster fricassée, new potatoes.

Pêche du jour. Selon arrivage du marché *According to the market*

Fish of the day.

Viande du jour. Selon arrivage du marché *According to the market*

Meat of the day.

Suprême de volaille fermière rôti, artichauts violets, oignons nouveaux. 38€

Roasted free-range chicken breast, baby artichokes, spring onions.

LES INCONTOURNABLES DE LA BRASSERIE FOUQUET'S

FOUQUET'S CLASSICS

ENTRÉES STARTERS

- Caesar Fouquet's au poulet grillé.** 22€ / 30€
Fouquet's Cesar salad with grilled chicken.
- Caesar Fouquet's aux crevettes.** 34€
Fouquet's Cesar salad with grilled prawns.
- 🍷 **Soupe de tomate aux olives noires,** aubergine rôtie et mesclun. 18€
Tomato soup with black olives, roasted eggplant, mix greens.

PLATS DISHES

- 🍷 **Spaghetti aux courgettes grillées.** 24€
Spaghetti with grilled zucchini.
- Sole meunière ou grillée** (500-600 g). 92€
Whole sole fish "Meunière" style or grilled (500-600g).
- Cœur de filet de bœuf grillé.** 54€
Sauce Béarnaise.
Heart of grilled fillet of beef. Béarnaise sauce.
- Côtelettes d'agneau grillées à la fleur de thym,** roquette, tomates. 46€
Grilled lamb chops with thyme flower, arugula, tomatoes.
- Côte de bœuf, échalotes confites.** 140€
Sauce au poivre.
Prime rib, shallot confit. Pepper sauce.
- Tartare de bœuf classique** (160 g). 36€
Classic beef tartare (160 g).
- Cheeseburger du Fouquet's New York.** 36€
Fouquet's New York Cheeseburger.
- Garniture au choix.** 92€
Side of your choice.
- Purée de pommes de terre** 46€
Mashed potatoes.
- Deux garnitures au choix.** 140€
Two sides of your choice.
- Frites fraîches.** 36€
Homemade french fries.

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 10€ EXTRA SIDES

- Frites fraîches *Homemade french fries.* 🍷 — Salade Mesclun *Mix greens.* 🍷
Purée de pommes de terre *Mashed potatoes.* 🍷 — Riz pilaf *Pilafrice.* 🍷
Purée de pommes de terre truffée *Truffle mashed potatoes.* 🍷 23 €
Tombée d'épinards à l'ail *Spinach with garlic.* 🍷 — Ratatouille *Ratatouille.* 🍷

FROMAGE CHEESE

L'assiette de fromages AOP affinés de la maison Mons, chutney de saison. **26€**
AOP Mons cheese selection, seasonal chutney.

DESSERTS DESSERTS

Pavlova à la pêche, gel de verveine et groseille. **15€**
Peach Pavlova, verbena and redcurrant gel.

Fondant au chocolat noir Acarigua 70%. **16€**
70% Acarigua dark chocolate fondant.

Crème brûlée, brunoise d'abricot. **15€**
Crème brûlée, apricot brunoise.

Le tout fraise, petite guimauve à la bergamote. **16€**
Strawberry with a bergamot marshmallow.

Coupe de fruits rouges, glace au yaourt. **24€**
Berries plate, yogurt ice cream.

⑤ **Assiette de fruits frais de saison à partager.** **25€**
Seasonal fruit platter to share.

Café gourmand. **16€**
Gourmet coffee.

LE PLATEAU DE PÂTISSERIES FOUQUET'S 14€

FOUQUET'S PASTRIES

Une pâtisserie au choix *One pastry of your choice*

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS ICE CREAM AND SORBETS

Parfums au choix *Flavors of your choice* **La boule 1 Scoop 5€**

Glaces : Café, caramel au beurre salé, chocolat noir, noisette, yaourt, pistache, vanille de Madagascar.

Coffee, salted butter caramel, dark chocolate, hazelnut, Yogurt, Pistacchio, Madagascar vanilla.

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

Lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango.



Mise en place le mercredi 26 juin 2024
Menu on offer since June, 26th 2024

Notre offre vous est proposée de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.

En juillet et août le restaurant est ouvert en continu de 12h à 00h.

We are open daily from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm.

In July and August the restaurant is open continuously 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 RELEMENTS

