

Fouquet's
CANNES

Jouant avec les plantes de notre jardin aromatique, 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 !

Bonne dégustation !

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!

Good tasting!

BAR À PARFUMS BY EMANUELE BALESTRA

Select your Spritz

15cl **25€**

Fragrance au choix: citron de Menton et mimosa, orange et verveine ou bergamote et pelargonium rosat. Champagne 7cl, Select 5cl, Eau gazeuse

Fragrance choice: Menton lemon, orange and verbena or bergamot and pelargonium rosat Champagne, Select, soda water

Parf Paloma

18cl **25€**

Tequila Avion Silver 5cl, arôme mimosa et basilic pourpre fait maison, jus de citron vert 1cl, soda pamplemousse salé et parfum pamplemousse rose, mimosa, basilic pourpre

Tequila Avion Silver, homemade mimosa and purple basil aroma, lime juice, salted grapefruit soda, rose grapefruit, mimosa, purple basil

Flor Julep

18cl **25€**

Flor de caña 12 ans 6cl, sucre de canne, arôme menthe poivrée de nos jardins, soda de pelargonium tomentosum, parfum menthe poivrée

Flor de caña 12 years, cane sugar, peppermint aroma, pelargonium tomentosum soda, peppermint fragrance

BAR À PARFUMS

BY EMANUELE BALESTRA

La Grande Dame

15cl **25€**

Gin 44 Paradiso 1cl, Champagne 13cl, arôme maison à la verveine et parfum orange amère et verveine de notre jardin aromatique

Gin 44 Paradiso, Champagne, homemade verbena aroma and orange and verbena fragrance

Lavandou

15cl **25€**

30&40 Double Jus 6cl, 2cl Gin Monkey 47, arôme à la lavande et mandarine fait maison, ginger ale et parfum à la lavande et mandarine

30&40 Double jus, Gin Monkey 47, homemade lavender and mandarin aroma ginger ale, lavender and mandarin fragrance

La Vie Est Belle

15cl **25€**

Mezcal Del Maguey Vida 5cl, Cordial pelargonium rosat, ginger ale et parfum bergamote et pelargonium rosat

Mezcal Del Maguey Vida, pelargonium rosat Cordial, ginger ale, bergamot and pelargonium rosat fragrance

COCKTAILS SIGNATURES

Margarita à la Saugé 10cl **25€**

Tequila Altos infusée à la saugé dorisiana 6cl Grand Marnier Cordon Rouge 2cl,
Sucre glacé, jus de citron, saugé fraîche dorisiana

*Altos Tequila infused with salvia, Grand Marnier Cordon Rouge
Icing sugar, lemon juice, fresh salvia*

Negroni à la Camomille 12cl **25€**

Campari infusé à la camomille noble de Rome 4cl, Gin Beefeater 24 4cl
Martini Ambrato 4cl, cocktail vieillit en fût de chêne

*Campari infused with noble Roma camomile, Beefeater 24 Gin, Ambrato Martini,
cocktail aged in oak barrels*

Hibiscus Old Fashioned 10cl **25€**

Bourbon Maker's Mark 8cl, sucre de canne, soda à l'hibiscus maison
Bitter maison à la rose

*Maker's Mark Bourbon, cane sugar, homemade Hibiscus soda-water
homemade rose bitter*

Safran Mule 15cl **25€**

Vodka Absolut Elyx infusée au safran de Taliouine et Patchouli 6cl,
jus de citron vert, ginger beer, patchouli

*Absolut Elyx vodka infused with Taliouine saffron and Patchouli, lime juice,
ginger beer, patchouli*

MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL FREE ALCOHOL COCKTAILS

Impérial Ice Tea

Thé glacé jasmin mandarin et cordial fait maison au safran

Jasmin mandarin iced tea and homemade saffron cordial

24cl **18€**

Saveur Estivale

Jus de pamplemousse rose, jus de pastèque ou raisin (selon saison), fraise

Pink grapefruit juice, watermelon juice or grape juice (according to season), strawberry

24cl **18€**

Modène

Thé vert, fraise, framboise, myrtilles, réduction de vinaigre balsamique

Green tea, strawberry, raspberry, blueberries, balsamic vinegar

24cl **18€**

Shangäi

Thé noir, romarin frais, extrait de gingembre, sirop de miel, jus de citron vert

Black tea, fresh rosemary, ginger extract, honey syrup, lime juice

24cl **18€**

APÉRITIFS

ANISÉS

	4cl
Henry Bardouin	14 €
Pastis 51	11 €
Ricard	11 €

AMERS / GENTIANES / POMMEAU

	8cl
30 & 40	14 €
Aperol	14 €
Campari	14 €
Select	14 €
Gentiane Grandmont	14 €

VERMOUTHS

	8cl
Carpano Punt e Mes	14 €
Carpano «Antica Formula»	14 €
Cocchi Rosso	14 €
Dolin : Rouge	14 €
Martini Reserva : Ambrato, Rubino	14 €
Noilly Prat Dry	14 €

PORTOS / SHERRIES

	8cl
Porto Graham's White	14 €
Porto Graham's Tawny	14 €
Porto Graham's 10 ans / 10 years	18 €
Porto Graham's 30 ans / 30 years	45 €
Tio Pepe	14 €

LA CARTE DU BAR

de 12h00 à 22h30 *from 12:00 pm to 10:30 pm*

À PARTAGER TO SHARE

-  **Légumes croquants** **16€**
crème mascarpone citron et herbes.
Crunchy vegetables, mascarpone cream with lemon and herbs.
- La palette Salumeria.** **21€**
Salumeria ham platter.
- Cœur de saumon fumé, blinis.** **24€**
Smoked salmon platter, blinis.
- Croque-Monsieur Majestic** **24€**
Servi avec salade de jeunes pousses au vinaigre de Banyuls et huile d'olive.
Croque-Monsieur Majestic. Served with baby leaf salad Banyuls vinegar and olive oil.
-  **L'assiette de fromages AOP** **26€**
affinés de la maison Mons, Chutney de saison.
AOP Mons cheese platter / Seasonal Chutney.

 Plat Végétarien / Vegetarian dish

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
List of allergenic products available.

LA CARTE DU BAR

de 12h00 à 22h30 *from 12:00 pm to 10:30 pm*

NOTRE SNACKING OUR SNACKS

Caesar Fouquet's au poulet. 30€

Fouquet's Caesar salad with chicken.

Caesar Fouquet's aux crevettes. 34€

Fouquet's Caesar salad with prawns.

 **Burger Veggie, Pommes Coin de rue.** 34€

Steak végétal maison, oignons, jeunes pousses.

Veggie Burger, "Coin de rue" potatoes,

Homemade vegetable steaks, onions, baby leaf salad.

Cheeseburger Fouquet's, "Pommes Coin de Rue". 36€

Cheeseburger Fouquet's, "Coin de rue" potatoes.

Burrata, tomates cerises au basilic, salade de roquette. 23€

Burrata, basil cherry tomatoes, rocket salad.

Le Club sandwich Fouquet's, Pommes Coin de rue.

Fouquet's club sandwich, "Coin de rue" potatoes.

Poulet *Chicken* 34€

Thon *Tuna* 36€

Saumon *Salmon* 38€

Pommes "Coin de Rue". 10€

"Coin de Rue" potatoes.

LA CARTE DU BAR

de 12h00 à 22h30 *from 12:00 pm to 10:30 pm*

DOUCEURS SUCRÉES SWEET TREATS

Le plateau de pâtisseries Fouquet's de notre chef pâtissier. 12€

Fouquet's pastries platter : one pastry of your choice.

Café gourmand. 16€

Gourmet coffee.

Assiette de fruits frais de saison. 21€

Platter of seasonal fresh fruits.

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ICE CREAMS AND SORBETS

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

Crèmes glacées : café, caramel au beurre salé, chocolat noir la boule noisette du Piémont, yaourt des Alpes, pistache de Bronté, vanille de Madagascar
coffee, salted butter caramel, dark chocolate, piémont hazelnut, Alps yogurt, Bronte pistacchio, Madagascar vanilla.

Sorbet : citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue.
lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango.

 Plat Végétarien / Vegetarian dish

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.
List of allergenic products available.

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES AU VERRE CHAMPAGNE BY THE GLASS	15cl
AOP Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Blanc	26€
AOP Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	28€
AOP Champagne Veuve Clicquot Grande Dame	45€

VINS WINES

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS THE BEST WHITE WINE BY THE GLASS	15cl
AOP Sancerre «Les Collinettes» Joseph Mellot	15€
AOP Chablis 1er Cru Mont de Milieu Château de Fleys	24€

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES THE BEST RED WINE BY THE GLASS	15cl
AOP Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combiér	16€
AOP Pauillac Le Pauillac Château Haut Batailley	20€

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS THE BEST ROSÉ WINE BY THE GLASS	15cl
AOP Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine »	15€
AOP Côtes de Provence Château Sainte Marguerite «Cuvée Fantastique»	17€
AOP Côtes de Provence - Minuty «Rose & Or»	18€

BIÈRES BEERS

Corona - Mexique <i>Mexico</i>	35,5cl	14€
Heineken - Pays-Bas <i>Netherlands</i>	33cl	14€
La Blanche du Majestic by Emanuele Balestra - France <i>France</i>	33cl	14€
Leffe Blonde - Belgique <i>Belgium</i>	33cl	14€
Leffe Brune - Belgique <i>Belgium</i>	33cl	14€
Blue Coast Brewing IPA - France <i>France</i>	33cl	14€
SANS ALCOOL ALCOHOL FREE		
Heineken O.O - Pays-Bas <i>Netherlands</i>	33cl	10€

SPIRITUEUX SPIRIT

GIN

6cl

Bombay Sapphire - Angleterre <i>England</i>	19€
Beefeater 24 - Angleterre <i>England</i>	19€
Tanqueray - Angleterre <i>England</i>	19€
Tanqueray Ten - Angleterre <i>England</i>	26€
Gin 44 - France <i>France</i>	26€
Gin 44 Paradiso by Emanuele Balestra - France <i>France</i>	21€
Hendrick's - Ecosse <i>Scotland</i>	24€
KI NO BI Classic - Japon <i>Japan</i>	26€
Martin Miller's Westbourne Strenght - Angleterre <i>England</i>	26€
Monkey 47 - Allemagne <i>Germany</i>	26€
Oli Gin - France <i>France</i>	26€
Plymouth - Angleterre <i>England</i>	19€
The Botanist - Ecosse <i>Scotland</i>	26€

SPIRITUEUX SPIRIT

VODKA

	6cl
Absolut Elyx - Suède <i>Sweden</i>	22€
O6 Vodka Grasse - France <i>France</i>	25€
Beluga Noble - Russie <i>Russia</i>	30€
Belvedere - Pologne <i>Poland</i>	25€
Grey Goose - France <i>France</i>	25€
Polugar classique rye - Pologne <i>Poland</i>	26€
Stolichnaya Elit - Russie <i>Russia</i>	25€
Tito's Handmade -USA <i>USA</i>	22€

SPIRITUEUX SPIRIT

RHUM / RUM / RON

6cl

Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela <i>Venezuela</i>	26€
Facundo Exquisito - Puerto Rico <i>Puerto Rico</i>	90€
Facundo Paraiso - Puerto Rico <i>Puerto Rico</i>	190€
Havana Club 3 ans d'âge <i>3 years - Cuba</i> <i>Cuba</i>	21€
Havana Club 7 ans d'âge <i>7 years - Cuba</i> <i>Cuba</i>	26€
Rhum Clairin Casimir, Vaval, Sajou - Haïti <i>Haïti</i>	26€
Zacapa 23 ans <i>23 years - Guatemala</i> <i>Guatemala</i>	30€
Flor de Caña 12 ans <i>12 years - Nicaragua</i>	30€
Flor de Caña 18 ans <i>18 years - Nicaragua</i>	40€
Flor de Caña 25 ans <i>25 years - Nicaragua</i>	90€

SPIRITUEUX SPIRIT

CACHAÇA

Gaya - Brésil *Brazil*

Engenho da Vertende

6cl

22€

22€

TEQUILA

Avion Cristalino

Avion Silver

Avion Reposado

Avion Reserva 44

Altos Plata

Altos Reposado

Don Julio 1942

Patròn Piedra

6cl

45€

22€

28€

45€

22€

28€

90€

110€

MEZCAL

La Escondida

Del Maguey Vida

Bruxo N°3

6cl

25€

25€

25€

PISCO

Waquar - Chili *Chile*

6cl

22€

WHISKIES

BLENDÉD SCOTCH WHISKIES

6 cl

Chivas 12 ans *12 years*

21 €

Chivas 18 ans *18 years*

28 €

Chivas Regal Royal Salute 21 ans *21 years*

62 €

Johnnie Walker Black Label

21 €

Johnnie Walker Blue Label

47 €

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

6 cl

HIGHLAND/SPEYSIDE SCOTCH WHISKY

Craigellachie 23 ans *23 years*

60 €

Dalwhinnie 15 ans *15 years*

26 €

The Balvenie 12 ans *12 years*

21 €

The Balvenie 15 ans *15 years*

28 €

WHISKIES

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

6cl

HIGHLAND/SPEYSIDE SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12 ans <i>12 years</i>	21€
Glenfiddich 21 ans <i>21 years</i>	48€
Glenfiddich 30 ans <i>30 years</i>	260€
Glenmorangie 10 ans <i>10 years</i>	21€
Macallan 12 ans <i>12 years</i>	21€
Oban 14 ans <i>14 years</i>	21€
The Glenlivet 12 ans <i>12 years</i>	21€

ISLAY, SKYE

6cl

Bruichladdich Port Charlotte - Islay	32€
Lagavulin 16 ans <i>16 years</i> - Islay	21€
Laphroaig 10 ans <i>10 years</i> - Islay	21€
Talisker 10 ans <i>10 years</i> - Skye	21€

IRELAND

6cl

Bushmills Irish Whiskey - Irlande <i>Ireland</i>	21€
Jameson Irish Whiskey - Irlande <i>Ireland</i>	19€

WHISKIES

WORLD WHISKIES

6cl

Buffalo Trace – U.S.A <i>U.S.A</i>	21€
Bulleit Bourbon – U.S.A <i>U.S.A</i>	24€
Bulleit Rye – U.S.A <i>U.S.A</i>	26€
 Canadian Club – Canada <i>Canada</i>	19€
Jack Daniel's – U.S.A <i>U.S.A</i>	21€
Kavalan – Taïwan <i>Taiwan</i>	30€
Knob Creek – U.S.A <i>U.S.A</i>	26€
Maker's Mark – U.S.A <i>U.S.A</i>	24€
Nikka from the barrel – Japon <i>Japan</i>	23€
Nikka Coffey grain – Japon <i>Japan</i>	23€
Nikka Taketsuru 17 ans <i>17 years</i> – Japon <i>Japan</i>	55€
Woodford reserve – U.S.A <i>U.S.A</i>	26€
Yamazaki 18 ans <i>18 years</i> – Japon <i>Japan</i>	350€

DIGESTIFS

COGNAC

Baron Otard 1795 "Extra"

Louis XIII

4cl

90€

280€

COGNAC

Hennessy XO

Martell XO

Martell V.S.O.P

Delamain Pale & Dry XO

Leopold Gourmel - Quintessence

Rémy Martin V.S.O.P

Rémy Martin XO

6cl

60€

60€

21€

40€

40€

21€

60€

CALVADOS

Château du Breuil Fût n° 97 52,2 degrés 15 ans *15 years*

Château du Breuil Réserve des Seigneurs 20 ans *20 years*

Roger Groult Doyen d'Age

6cl

23€

30€

112€

BAS-ARMAGNAC

J. Goudoulin 1933 "Ouverture de l'Hôtel Majestic"

J. Goudoulin 1955 "Le Majestic s'étend sur 5 étages"

J. Goudoulin 1999 "Réouverture du Fouquet's Paris qui devient Barrière"

6cl

360€

190€

30€

DIGESTIFS

EAUX-DE-VIES

6cl

Framboise Mette	23€
Poire Williams Mette	23€
Vieille Mirabelle Mette	23€
Mouton Rothschild, Marc d'Aquitaine	40€
Mouton Rothschild, Prune	40€

LIQUEURS

6cl

Amaretto "Disaronno"	19€
Bailey's	19€
Benedictine	19€
Chartreuse Verte	19€
Cointreau	19€
Cynar	19€
Fernet Branca	19€
Frangelico	19€
Get 27 / 31	19€
Grand Marnier Cordon Rouge	19€
Grappa Triple A	19€
Italicus	19€
Jagermeister	19€
Kahlua	19€
Limoncello	19€
Marie Brizard	19€
Sambuca "Molinari"	19€
St-Germain	19€
Curaçao Triple Sec Grandmont	21€

NOS PRESTIGIEUX FLACONS

OUR PRESTIGIOUS BOTTLES

Armagnac J. Goudoulin 1933	70cl	4 200€
Cognac Louis XIII	70cl	6 500€
Eaux-de-Vie Marc d'Aquitaine de Mouton Rothschild	70cl	650€
Eaux-de-Vie Prune Mouton Rothschild	70cl	550€
Tequila Avion 44	70cl	580€
Tequila Avion Cristalino	70cl	580€
Tequila Don Julio 1942	70cl	1000€
Whisky Yamasaki 18 ans <i>18 years - Japon Japan</i>	70cl	4 500€
Whisky Glenfiddich 40 ans <i>40 years</i>	70cl	15 000€

BOISSONS CHAUDES

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

SÉLECTION DE THÉS / INFUSIONS

BY MARIAGES FRÈRES

Le Tea Time vous est proposé tous les samedis après-midi de 15h à 18h au Bar Fouquet's au tarif de **39€** accompagné par une sélection de mignardises ou à **49€** avec une coupe de champagne.

*A tea time is proposed every Saturday from 3pm to 6pm at the rate of **39€** per person, accompanied by savoury mignardises or at the rate of **49€** per person, accompanied by a glass of champagne.*

THÉS NOIRS ET AROMATISÉS BLACK TEAS

11€

Earl Grey Impérial
Darjeeling Himalaya
French breakfast tea
Marco Polo
Sultane

THÉS VERTS GREEN TEAS

11€

Jasmin Mandarin, Casablanca
Thé vert Fuji-Yama
Thé à l'opéra

INFUSIONS HERBAL TEAS

11€

Chamomilla
Rouge Bourbon
Tilia Argenta
Verbena Citriodora

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

List of allergenic products available.

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

LES EAUX WATER

Vittel	25cl	8.50€	100cl	12€
Perrier	33cl	8.50€	75cl	10€
Evian			75cl	10€
Badoit			75cl	10€

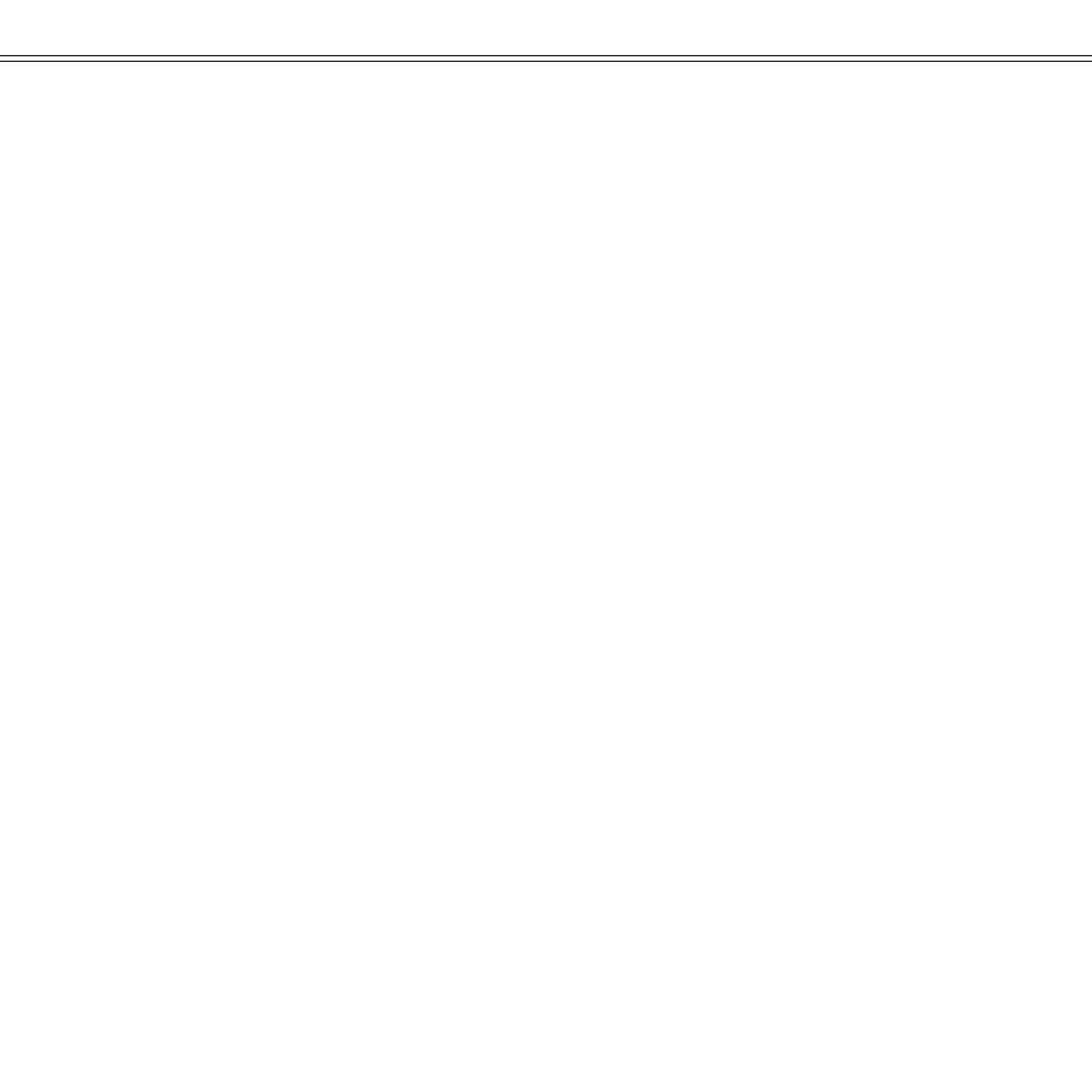
LES SODAS SODA

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

LES JUS

Les jus - Alain Millat <i>Juice by Alain Millat</i>			33cl	
Tomate jaune, pêche de vigne, poire, fraise, abricot, framboise, raisin				13 €
<i>Yellow tomato, vineyard peach, pear, strawberry, apricot, raspberry, grape</i>				

Les jus de fruits et légumes frais <i>Fresh fruit and vegetable juices</i>			20cl	
Ananas , citron 8cl, carotte, orange, pamplemousse, pastèque (selon saison)				13 €
<i>Pineapple, Lemon, Carrot, Orange, Grapefruit, Watermelon</i>				



Fouquet's

CANNES

Prix Nets *Net prices*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

List of allergenic products available.

Carte mise en place le mercredi 28 juin 2023 *Menu starting on June 28th 2023.*

Le bar vous accueille tous les jours de 10 heures à minuit et de 8 heures à 2 heures en période de congrès