Fouquet's

Cannes

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 1 24/04/2018 08:59

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.

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 2 24/04/2018 08:59

MORNING TIME

de 9 h 30 à 11 h 30 - from 9:30 am to 11:30 am

LE RÉVEIL DOUCEUR **17 €**

Une Boisson chaude
Café, Thé, Chocolat ou Infusion
A Hot Beverage
Coffee, Tea, Chocolate or Herbal Tea

Viennoiseries assorties
Viennese Pastries

Un Jus de Fruits
Fruit Juice

INSTANT DOUCEUR

de 9 h 30 à 18 h 00 - from 9:30 am to 6:00 pm

LA PAUSE CHOCOLATÉE

Dégustation de 3 chocolats chauds (traditionnel, blanc, lait praliné) 15 €
Tasting of 3 hot chocolates (traditional, white, praline)

L'INSTANT CHOCO'GOURMAND

Le traditionnel chocolat chaud
et sa farandole de 3 gourmandises sucrées (sélection du Chef) 20 €
The traditional hot chocolate with its 3 sweets pastries (Chef's selection)

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

Fouquet's

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 3 24/04/2018 08:59

LA CARTE DU BAR

de 10 h 30 à 22 h 30 – from 10:30 am to 10:30 pm

FINGER FOOD

Assiette de canapés au saumon fumée Smoked salmon canapés	20 €
Assiette de canapés au foie gras de canard Duck foie gras canapés	20 €
Calamars frits / guacamole d'avocat Fried squids & avocado guacamole	30 €
Panier de légumes cru, Crème Sarasson Raw vegetable sticks/ cheese dip	16 €
Pissaladière aux oignons doux et anchois Provencal sweet onion & anchovy pizza	12 €
Boite de sardine La Belle-Iloise, crème de chou-fleur à la bonite Boite de sardine La Belle-Iloise, crème de chou-fleur à la bonite	21 €
Assiette ibérique, pain tomate Assiette ibérique, pain tomate	25 €

Plat végétarien / Vegetarian dish Plat sans gluten / Gluten-free dish

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

Les plats " faits maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts / *Our handcrafted dishes are made from fresh, unprocessed produce*

LA CARTE DU BAR

de 10 h 30 à 22 h 30 – from 10:30 am to 10:30 pm

LES SPÉCIALITÉS DU BAR FOUQUET'S

Huîtres n°2 des Frères Besson (6/12) garniture traditionnelle — 18 € /36 €
6/12 oysters from Frères Besson, traditional garnish

Caesar au Poulet — 22 €
Caesar's chicken salad

Cheeseburger — 25 €
Cheeseburger

Le Club sandwich Fouquet's, frites fraîches

Poulet / Chicken — 25 €

Saumon / Salmon — 26 €

Thon Ortiz / Ortiz tuna — 28 €

DÉGUSTATION DE CAVIAR FOUQUET'S (BAERI D'AQUITAINE)

Accompagnée de sa garniture traditionnelle : Crème fraîche, blinis tièdes, oeufs de caille et condiments
Served with its traditional garnish : Crème fraiche, warm blinis, quail egg and condiments

10 grammes - Origine Aquitaine, France — 40 €
10 grammes - Aquitaine, France

30 grammes - Origine Aquitaine, France — 120 €
10 grammes - Aquitaine, France

50 grammes - Origine Aquitaine, France — 180 €
10 grammes - Aquitaine, France

Fouquet's

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 5 24/04/2018 08:59

LA CARTE DU BAR

de 10 h 30 à 22 h 30 – from 10:30 am to 10:30 pm

DOUCEURS SUCRÉES

Le plateau de pâtisseries Fouquet's — 12 €
Fouquets patisseries

Sélection de glaces et sorbets Pierre Geronomi — 5 € la boule / the scoop
Crèmes glacées : Café de l'arbre à café, Caramel au beurre salé, Chocolat noir, Noisette du Piémont, Yaourt des Alpes, Pistache de Bronté, Vanille de Madagascar
Sorbet : Citron Jaune, Fruit rouge, Passion

Ice cream : Coffee, Salted caramel, Dark chocolate, Piémont hazelnut, Alps Mountain yogurt, Bronté pistachio, Madagascar vanilla
Sorbet : Lemon, Red fruits, Passion fruit

Plat végétarien / Vegetarian dish Plat sans gluten / Gluten-free dish

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

Les plats " faits maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts / *Our handcrafted dishes are made from fresh, unprocessed produce*

APÉRITIFS

ANISÉS	4 cl
Cristal anis	9,50 €
Casanis	9,50 €
Henry Bardouin	11 €
Pastis 51	9,50 €
Pernod Anis	9,50 €
Ricard	9,50 €

AMER / GENTIANE / POMMEAU	8 cl
Aperol	13 €
Campari	13 €
Suze	13 €
30 & 40	13 €

LES KIRS	15 cl
Bourgogne Aligoté A.O.C Crème de Cassis 1 cl, Bourgogne Aligoté 14 cl Blackcurrant liqueur, Bourgogne Aligoté	12 €
Imperial Crème de Framboise 1 cl, Champagne 14 cl Raspberry liqueur, Champagne	25 €
Royal Crème de Cassis 1 cl, Champagne 14 cl Blackcurrant liqueur, Champagne	25 €

Fouquet's

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 7 24/04/2018 08:59

APÉRITIFS

VERMOUTH	8 cl
Carpano Punt e Mes	13 €
Carpano “Antica Formula”	16 €
Cocchi Rosso / Rosato / Americano	15 €
Martini Rosso, Bianco, Rosato, Dry	13 €
Martini Ambrato	15 €
Martini Rubino	15 €
Noilly Prat Dry	13 €

PORTO / SHERRY	8 cl
Porto Graham’s White	13 €
Porto Graham’s Tawny	13 €
Porto Graham’s 10 / 10 years	18 €
Porto Graham’s 30 / 30 years	45 €
Tio Pepe	13 €

CHAMPAGNES / VINS

CHAMPAGNES AU VERRE	15 cl
AOC Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin Blanc S.A	25 €
AOC Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin Rosé S.A	28 €

VINS AU VERRE	15 cl
AOC Côtes de Provence en Sainte-Victoire, Rosé, Blanc AOC Côtes de Provence en Sainte-Victoire, Rosé, Blanc Château Gassier “946”	14 €
AOC Chablis, Blanc AOC Chablis, White 1er Cru Montée du Tonnerre	16 €
AOC Pessac Léognan, Rouge AOC Pessac Leognan, Red Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	16 €

Fouquet's

CAVE À CHAMPAGNE

CHAMPAGNES sa BLANCS / WHITE sa CHAMPAGNE		75 cl	150 cl
AOC Champagne - Fouquet's	« Tradition »	90 €	
AOC Champagne - Vranken	« Diamant »	105 €	
AOC Champagne - Moët & Chandon	« Brut Impérial »	115 €	
AOC Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin	« Brut »	125 €	260 €
AOC Champagne - Louis Roederer	« Brut Premier »	125 €	
AOC Champagne - Piper-Heidsieck	« Essentiel »	125 €	
AOC Champagne - Laurent Perrier	« Brut »	150 €	
AOC Champagne - Billecart-Salmon	« Brut Réserve »	150 €	
AOC Champagne - Castelnau	« Réserve »	150 €	
AOC Champagne - Krug	« Grande Année »	690 €	

CAVE À CHAMPAGNE

CHAMPAGNES BLANCS MILLÉSIMÉS		75 cl	150 cl
AOC Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin	« Vintage »	180 €	
AOC Champagne - Piper-Heisieck	« Vintage »	190 €	
AOC Champagne - Pommery	« Louise »	250 €	
AOC Champagne - Bollinger	« Grande Année »	320 €	
AOC Champagne - Piper-Heisieck	« Rare »	490 €	
AOC Champagne - Salon	« S de Salon »	580 €	
AOC Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin	« Grande Dame »	650 €	
AOC Champagne - Louis Roederer	« Cristal »	650 €	1 300 €
AOC Champagne - Moët & Chandon	« Dom Pérignon »	690 €	1 430 €

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 11 24/04/2018 08:59

CAVE À CHAMPAGNE

CHAMPAGNES ROSÉS		75 cl
AOC Champagne - Fouquet's	sa	105 €
AOC Champagne - Bollinger	sa	135 €
AOC Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin	sa	140 €
AOC Champagne - Louis Roederer	Millésimé	140 €
AOC Champagne - Billecart-Salmon	sa	180 €
AOC Champagne - Pommery Apanage	sa	250 €
AOC Champagne - Laurent Perrier	sa	310 €
AOC Champagne - Pommery	« Louise » Millésimé	380 €
AOC Champagne - Piper-Heisieck	« Rare » Millésimé	850 €
AOC Champagne - Louis Roederer	« Cristal » Millésimé	1 250 €
AOC Champagne - Moët & Chandon	« Dom Pérignon » Millésimé	1 340 €

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES

Caïpiroska à la fleur de fenouil Vodka Grey Goose infusée au fenouil de notre jardin aromatique 8 cl Sucre de canne, citron vert Vodka Grey Goose infused with fennel from our aromatic garden, sugar cane, lime	10 cl	24 €
Daïqui Mélisse Ron Bacardi Supérieur carta blanca 7 cl, gelée de mélisse maison, sucre glace, mélisse fraîche Ron Bacardi, traditionally home made melissa jam , icing sugar, fresh melissa	10 cl	24 €
Biles Fizz Gin Star of Bombay 6 cl, Campari 1 cl, Cachaça 1 cl, jus de citron vert, sucre glace, soda maison à la betterave Gin Star of Bombay, lime juice, icing sugar, traditionally home made betroot soda water	20 cl	24 €
Grande Dame 2 cl eau parfumée à la verveine de notre jardin aromatique Gin Bombay East 1 cl, Champagne 12 cl Garden verbena scented water from our aromatic garden , gin Bombay East, Champagne	15 cl	25 €
Hibiscus Old Fashioned Bourbon Maker's Mark 8 cl, sucre, soda à l'hibiscus maison Bitter maison à la cerise griotte et fleur de fenouil Bourbon Maker's Mark, sugar, home made Hibiscus soda-water, home made cherry bitter	10 cl	24 €

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 13 24/04/2018 08:59

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES

Margarita à la sauge — 10 cl — 24 €
Tequila Patron silver infusée à la sauge dorisiana 6 cl
Grand Marnier cordon rouge 2 cl, Sucre glace, jus de citron vert, sauge fraiche dorisiana
Tequila Patron silver infused with sage, Grand Marnier cordon rouge
Icing sugar, lemon juice, fresh sage

Negroni à la Camomille — 15 cl — 24 €
Campari infusé à la camomille noble de Rome 4 cl
Gin Bombay East 4 cl, Martini ambrato 4 cl
Campari infused with noble Roma camomile, Bombay East Gin, ambrato Martini

Majestic Manhattan — 10 cl — 24 €
Cognac Baron Otard VSOP 6 cl, Martini ambrato 3 cl
Sirop d'érable, bitter maison à l'orange
Cognac Baron Otard VSOP, Martini ambrato, maple syrup, home made, orange bitter

Bloody Majestic — 20 cl — 24 €
Vodka Grey Goose 2 cl, Sake Golden Dragon 6 cl, jus de tomate jaune,
Bitter maison au basilic thaï, jus de citron, sel au céleri, Worcestershire sauce
Vodka Grey Goose, yellow tomato juice, home made basilic thaÎ bitter
Lemon juice, celery salt

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 14 24/04/2018 08:59

COCKTAILS

SHORT DRINKS		Premium*	Top Shelf*
Americano Punt e Mes 4 cl, campari 4 cl, soda Punt e Mes, campari, soda	12 cl	24 €	28 €
Caïpirinha Citron vert, cachaça Leblon 8 cl, sucre Lime, cachaça Leblon, sugar cane	9 cl	24 €	
Cosmopolitan Vodka 5 cl, jus de cranberries 2 cl, jus de citron 1 cl Dry Curaçao P. Ferrand 1 cl Vodka , cranberry juice, lemon, Dry Curaçao P. Ferand	9 cl	24 €	28 €
Martini (Extra dry, dry, sweet, perfect) Vodka ou Gin 8 cl, Noilly Prat Dry Vodka or Gin, Noilly Prat Dry	9 cl	24 €	28 €
Sazerac Cognac 8 cl ou Bourbon 8 cl, une goutte d'absinthe Sirop de sucre, Peychaud's bitter Cognac or Bourbon, drop of Absinthe, sugar syrup, Peychaud's bitter	10 cl	24 €	28 €

Premium : Gin : Bombay Sapphire, Haymans, Tanqueray - Rhum : Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 ans, Saint-James - Cachaça : Leblon - Tequila : Sauza Gold - Vermouth : Martini, Pun & Mes, Noilly Prat - Vodka : Ketel one, Stolichnaya - Whiskies : William Lawson's, J&B, Johnnie Walker Red, Jameson, Maker's Mark, Canadian Club.
Top Shelf : Gin : Bombay East, Tanqueray Ten, (Martin Millers), Hendrick's G'Vine, Botanist, Cittadelle, Monkey 47 - Rhum : Bacardi Reserve, Bacardi 8 ans, El Dorado 12, Don Julio, Havana Club 7 ans - Cachaça : Engenho da Vertende - Tequila : Patròn Silver, Patròn Reposado - Vermouth : Antica Formula, Cocchi rosso / rosato, rubino - Vodka : Grey Goose, Belvedere, Ciroc, Stolichnaya Elit - Whiskies : Dewar's 12 ans, Knob Creek, Woodford, Jack Daniel's, Crown Royal, Bushmills.

Fouquet's

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 15 24/04/2018 08:59

COCKTAILS

LONG DRINKS		Premium*	Top Shelf*
Planter's Punch Ron agricole 8 cl, jus d'ananas frais Jus d'orange frais, citron vert frais, sirop de grenadine Rum Agricole, fresh pineapple juice, fresh orange juice fresh lemon juice, grenadine syrup	20 cl	24 €	28 €
Mojito Ron Bacardi carta blanca 8 cl , angostura Soda, sucre, menthe fraîche, citron vert Ron Bacardi carta blanca, Angostura, soda, sugar cane, fresh mint, lime juice	20 cl	24 €	28 €
Pina Colada Rhum Bacardi Carta oro 8 cl, purée de coco, jus d'ananas frais Rum Bacardi Carta oro, coco cream, pineapple juice	20 cl	24 €	28 €
Singapore Sling (Raffles) Gin 4 cl, cherry heering 2 cl, bénédictine 1 cl, dry curaçao P. Ferrand 1 cl Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de citron vert Gin, cherry heering, benedictine, dry curaçao P. Ferrand Pomegranate syrup, pineapple juice, lime juice	20 cl	24 €	28 €
Horse's Neck Cognac Baron Otard VSOP 7 cl, 1 goutte d' angostura bitter, ginger ale Cognac Baron Otard VSOP 7, 1 dash of angostura bitter, ginger ale	20 cl	24 €	28 €
Sea breeze Vodka Grey Goose 6 cl, jus de pamplemousse 8 cl, cranberry juice Vodka Grey Goose, grapefruit, cranberry juice	20 cl	24 €	28 €

Premium : Gin : Bombay Sapphire, Haymans, Tanqueray - Rhum : Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 ans, Saint-James - Cachaça : Leblon - Tequila : Sauza Gold - Vermouth : Martini, Pun & Mes, Noilly Prat - Vodka : Ketel one, Stolichnaya - Whiskies : William Lawson's, J&B, Johnnie Walker Red, Jameson, Maker's Mark, Canadian Club.
Top Shelf : Gin : Bombay East, Tanqueray Ten, (Martin Millers), Hendrick's G'Vine, Botanist, Cittadelle, Monkey 47 - Rhum : Bacardi Reserve, Bacardi 8 ans, El Dorado 12, Don Julio, Havana Club 7 ans - Cachaça : Engenho da Vertende - Tequila : Patròn Silver, Patròn Reposado - Vermouth : Antica Formula, Cocchi rosso / rosato, rubino - Vodka : Grey Goose, Belvedere, Ciroc, Stolichnaya Elit - Whiskies : Dewar's 12 ans, Knob Creek, Woodford, Jack Daniel's, Crown Royal, Bushmills.

COCKTAILS

CHAMPAGNE

Apérol Spritz Proseco 7 cl, Aperol 5 cl, soda Proseco, Aperol, soda	15 cl	18 €
Champagne 7 cl, Aperol 5 cl, soda Champagne, Aperol, soda	15 cl	25 €
Bellini Champagne 12 cl, Purée de pêche Champagne, peach purée	15 cl	25 €
Champagne Cocktail Cognac VSOP 2 cl, Champagne 13 cl, Angustura bitter, sucre Cognac VSOP, champagne, Angostura bitter, sugar	15 cl	25 €
Mimosa Champagne 12 cl, Jus d'orange Champagne, orange juice	15 cl	25 €
Pimm's Cup Champagne Pimm's 8 cl, Champagne 12 cl Pimm's, champagne	20 cl	25 €
Rossini Champagne 12 cl, Purée de fraise Champagne, strawberry purée	15 cl	25 €

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 17 24/04/2018 08:59

COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL / FREE ALCOHOL COCKTAILS

Bee Happy Gingembre frais, thé vert bio, Notre miel aromatisé à la fleur d'oranger de Marrakech fresh ginger, organic green tea, Our home made honey flavored with the Marrakech orange blossom	24 cl	18 €
Impérial Ice tea Thé glacé au pamplemousse rose et sirop maison au safran Iced tea with pink grapefruit and homemade saffron squash	24 cl	18 €
Saveur Estivale Jus de pamplemousse rose, jus de pastèque ou raisins (selon saison), fraise Pink grapefruit juice, watermelon juice or grappes juice, strawberry	24 cl	18 €
Saveur du Potager Jus de carottes frais, céleri, gingembre Fresh carrot juice, celery, ginger	24 cl	18 €
Saveur du Verger Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche Orange juice, pineapple juice, white peach	24 cl	18 €
Virgin Mojito Ginger ale, sucre, menthe fraîche, citron vert Ginger ale, sugar, fresh mint, lime juice	24 cl	18 €

COCKTAILS

MOCKTAILS pour les enfants

Pocahontas Fraise, framboise, fruits exotiques Strawberry, rapsberry, exotic fruits	18 cl	10 € 2 jetons
Tarzan Fruits de la passion, noix de coco Exotic fruits, coconut	18 cl	10 € 2 jetons
Bambi Orange, banane, fraise Orange, banana, strawberry	18 cl	10 € 2 jetons
Mulan Banane, mangue, ananas, glace vanille Banana, mango, pineapple, vanilla ice cream	18 cl	10 € 2 jetons

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 19 24/04/2018 08:59

ALCOOLS

GIN	6 cl
Bombay East - Angleterre / England	21 €
Bombay Sapphire - Angleterre / England	19 €
Botanist - Ecosse / Scotland	26 €
Cittadelle Réserve 2013 - France / France	26 €
G'Vine floraison – France / France	26 €
Hammer & Son Old English Gin Batch 2 - Angleterre / England	26 €
Hendrick's - Ecosse / Scotland	21 €
Le Gin de Christian Drouin – France / France	26 €
Martin Miller's Westbourne Strenght - Angleterre / England	26 €
Monkey 47 - Allemagne / Germany	26 €
Oxley - Angleterre / England	26 €
Sipsmith V.J.O.P - Angleterre / England	26 €
Star of Bombay - Angleterre / England	21 €
Tanqueray - Angleterre / England	19 €
Tanqueray Ten - Angleterre / England	26 €

ALCOOLS

VODKA	6 cl
Beluga Noble - Russie / Russia	30 €
Belvedere - Pologne / Poland	22 €
Cîroc - France / France	26 €
Grey Goose - France / France	22 €
Grey Goose VX - France / France	48 €
Ketel One - Pays-Bas / Netherlands	22 €
Polugar classique rye - Pologne / Poland	26 €
Stolichnaya - Russie / Russia	19 €
Stolichnaya Elit - Russie / Russia	26 €

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 21 24/04/2018 08:59

ALCOOLS

RHUM	6 cl
Angostura “1919” 8 ans d’âge / 8 years Brun - Trinidad / Trinidad	26 €
Bacardi Carta Blanca - Puerto Rico / Puerto Rico	19 €
Bacardi Reserve / 3 years - Puerto Rico / Puerto Rico	21 €
Bacardi Heritage 44.5° - Puerto Rico / Puerto Rico	28 €
Bacardi 8 ans / 8 years - Puerto Rico / Puerto Rico	26 €
Chamarel VSOP - Ile Maurice / Mauritius	25 €
Clairin Sajous - Haïti / Haiti	26 €
Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela / Venezuela	26 €
El Dorado 12 ans - Guyane Britannique / Guyana	26 €
Facundo Exquisito - Puerto Rico / Puerto Rico	90 €
Facundo Paraiso - Puerto Rico / Puerto Rico	190 €
Havana Club 3 ans d’âge / 3 years Brun - Cuba / Cuba	19 €
Havana Club 7 ans d’âge / 7 years Brun - Cuba / Cuba	25 €
Plantation XO – Barbades / Barbados	30 €
Santa Teresa - Venezuela / Venezuela	28 €
Zacapa 23 ans / 23 years – Guatemala / Guatemala	30 €

CACHAÇA	6 cl
Engenho da Vertende	21 €
Leblon	19 €

ALCOOLS

TEQUILA	**4 cl**
Don Julio Reposado	25 €
Gran Patròn Burdeos	130 €
Gran Patròn Platinum	80 €
Patròn Anejo	28 €
Patròn Piedra	110 €
Patròn Reposado	25 €
Patròn Silver	22 €
MESCAL	**6 cl**
Del Maguey Chichicapa	33 €
Mescal Vida	21 €
PISCO	**6 cl**
Waquar – Chili / Chile	22 €

Fouquet's

BIÈRES

Pression Heineken - Pays-Bas / Netherlands	25 cl	11 €
Pression Heineken - Pays-Bas / Netherlands	50 cl	20 €
Carlsberg - Danemark / Denmark	33 cl	12 €
Corona - Mexique / Mexico	35,5 cl	12 €
Desperados - France / France	33 cl	12 €
Grimbergen - Belgique / Belgium	33 cl	12 €
Heineken - Pays-Bas / Netherlands	33 cl	12 €
Hoegaarden Blanche - Belgique / Belgium	33 cl	12 €
Kronenbourg 1664 - France / France	33 cl	12 €
Leffe Blonde - Belgique / Belgium	33 cl	12 €
Pelforth Brune - France / France	33 cl	12 €
Sol - Mexique / Mexico	33 cl	12 €
Stella Artois - Belgique / Belgium	25 cl	12 €

SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE

Heineken 0.0 - Pays-Bas / Netherlands	33 cl	10 €

WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKIES	6 cl
Chivas Regal 12 ans / 12 years	21 €
Chivas Regal Royal Salute 21 ans / 21 years	62 €
Dewar's 12 ans / 12 years	21 €
Dewar's 18 ans / 18 years	31 €
J & B	19 €
Johnnie Walker Red Label	19 €
Johnnie Walker Black Label	21 €
Johnnie Walker Gold Label	31 €
Johnnie Walker Blue Label	47 €
William Lawson's	19 €

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 25 24/04/2018 08:59

WHISKIES

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES	6 cl
Highland/Speyside Scotch Whisky	
Aberfeldy 16 ans / 16 years	38 €
Aultmore 12 ans / 12 years	32 €
Craigellachie 23 ans / 23 years	47 €
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	6 cl
Highland/Speyside Scotch Whisky	
Glenfiddich 12 ans / 12 years	21 €
Glenfiddich 15 ans / 15 years	28 €
Glenfiddich 21 ans / 21 years	48 €
Glenfiddich 30 ans / 30 years	120 €
Glenkinchie 10 ans / 10 years	21 €
Glenmorangie 10 ans / 10 years	21 €
Knockando 12 ans / 12 years	21 €
Macallan 12 ans / 12 years	21 €
Oban 14 ans / 14 years	21 €
Royal Brakla 18 ans / 18 years	28 €
The Glenlivet 12 ans / 12 years	21 €
Islay, Skye	6 cl
Bowmore 12 ans / 12 years - Islay	21 €
Lagavulin 16 ans / 16 years - Islay	21 €
Laphroaig 10 ans / 10 years - Islay	21 €
Talisker 10 ans / 10 years - Skye	21 €
IRELAND	6 cl
Bushmill's Irish Whiskey - Irlande / Ireland	21 €
Jameson Irish Whiskey - Irlande / Ireland	19 €

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 27 24/04/2018 08:59

WHISKIES

WORLD WHISKIES	6 cl
Canadian Club - Canada / Canada	19 €
Crown Royal - Canada / Canada	21 €
Bulleit Bourbon – U.S.A / U.S.A	24 €
Bulleit Rye – U.S.A / U.S.A	26 €
Jack Daniel's – U.S.A / U.S.A	21 €
Knob Creek – U.S.A / U.S.A	26 €
Maker s Mark – U.S.A / U.S.A	24 €
Woodford reserve – U.S.A / U.S.A	26 €
Kavalan - Taïwan / Taiwan	30 €
Nikka from the barrel - Japon / Japan	23 €
Nikka Tsuru 17 ans / 17 years - Japon / Japan	55 €
Nikka Coffey grain - Japon / Japan	23 €

DIGESTIFS

COGNAC	**6 cl**
Baron Otard V.S.O.P	21 €
	4 cl
Baron Otard 1795 “Extra”	90 €
	6 cl
Delamain Pale & Dry X.O.	40 €
Hennessy X.O	60 €
Leopold Gourmel - Age des Fleurs	52 €
Leopold Gourmel - Age des Epices	79 €
Leopold Gourmel - Quintessence	185 €
Rémy Martin V.S.O.P	21 €
CALVADOS	**6 cl**
Château du Breuil Fût n° 97 52,2 degrés 13 ans / 13 years	23 €
Château du Breuil Réserve des Seigneurs 20 ans / 20 years	30 €
Roger Groult Doyen d’Age	112 €
ARMAGNAC	**6 cl**
J. Goudoulin 1933 “Ouverture de l’Hôtel Majestic”	360 €
J. Goudoulin 1955 “Le Majestic s’étend sur 5 étages”	190 €
J. Goudoulin 1999 “Réouverture du Fouquet’s Paris qui devient Barrière”	30 €

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 29 24/04/2018 08:59

DIGESTIFS

EAUX-DE-VIE	6 cl
Framboise Mette	23 €
Grappa Nonino Friulana	21 €
Poire Williams Mette	23 €
Vieille Mirabelle Mette	23 €
Vieux Marc de Provence Rosé «Ott»	23 €

LIQUEURS	6 cl
Amaretto “Disaronno”	19 €
Bailey’s	19 €
Chartreuse VEP	38 €
Curacao Orange de Pierre Ferrand	21 €
Cynar	19 €
Fernet Branca	19 €
Frangelico	19 €
Get 27 / 31	19 €
Grand Marnier cuvée Louis-Alexandre	19 €
Grand Marnier cuvée du Centenaire	26 €
Jagermeister	19 €
Limoncello Villa Massa	19 €
Liqueur St-Germain	19 €
Mandarine Impériale	19 €
Patròn XO Café	21 €
Sambuca “Molinari” / Marie Brizard	19 €

NOS PRESTIGIEUX FLACONS

Armagnac J. Goudoulin 1933	70 cl	4 700 €
Cognac Louis XIII	70 cl	6 500 €
Cognac Leopold Gourmel Quintescence	70 cl	2 000 €
Eaux-de-Vie Marc d'Aquitaine de Mouton Rothschild	70 cl	650 €
Eaux-de-Vie Prune Mouton Rothschild	70 cl	550 €
Rhum Facundo Paradiso	70 cl	2 200 €
Tequila Patròn Buerdos	70 cl	2 200 €
Tequila Patròn Piedra	70 cl	1 800 €
Vodka Grey Goose Alain Ducasse	70 cl	450 €
Whisky Glenfiddich 40 ans	70 cl	9 500 €
Whisky Hibiki 17 ans / 17 years - Japon / Japan	70 cl	900 €
Whisky Yamasaki 18 ans / 18 years - Japon / Japan	70 cl	1 100 €

Fouquet's

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso, décaféiné / Espresso, decaffeinated	8 €
Laos	9 €
Moka d'Ethiopie	9 €
Colombie Supremo	9 €
Blue Mountain de Jamaïque	12 €
Café Expresso double / Double Espresso	10 €
Café au Lait / Coffee with Milk	10 €
Latte Macchiato / Latte Macchiato	10 €
Cappuccino / Cappuccino	10 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	10 €

SELECTIONS THES/INFUSIONS
BY PASCAL HAMOUR

LES THÉS SIGNATURE BARRIÈRE / OUR THREE UNIQUE TEAS

THÉ BLANC DE CHINE AU JASMIN
Yin Zhen au Jasmin "Pointes Blanches" 15 €
On utilise uniquement les éléments naturels comme le vent et le soleil pour ce thé d'exception aromatisé naturellement par contact avec des fleurs de jasmin plusieurs fois. Cette méthode manuelle vieille de 800 ans permet d'obtenir une liqueur laissant en bouche une véritable sensation de fraîcheur.
White Tea from China Jasmine-flavoured Yin Zhen "Pointes Blanches"
Sweet Jasmine notes.

THÉ NOIR DE CHINE NON FUMÉ
Thé Pu Erh millésimé 5 ans d'âge : Thé noir post Fermenté 15 €
Le thé comme les grands vins peuvent être vieillis en cave pendant de très nombreuses années qui vont lui permettre de développer des arômes complexes par des fermentations très lentes. La liqueur obtenue à l'infusion est très sombre, on y retrouve des notes aromatiques de châtaigne et de pain grillé.
Non-smoked Black Tea from China Pu Erh Tea, 5 years Millésimé
Chesnut and Toasted Bread Notes, low theine.

THÉ VERT DU JAPON Sencha Jamato 15 €
D'une qualité exceptionnelle ce thé Sencha est sûrement le meilleur.
Très riche en vitamines et d'une saveur très douce avec des notes marines.
Green Tea from Japan Sencha Jamato
Sweet and delicate flavour.

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 33 24/04/2018 08:59

SELECTIONS THES/INFUSIONS
BY PASCAL HAMOUR

LES THÉS NOIRS ET AROMATISÉS / BLACK TEAS

THÉ ROYAL CEYLAN OP - léger Ceylan OP - light notes	11 €
THÉ DARJEELING IMPÉRIAL - léger et aromatique Darjeeling - light and aromatic	11 €
LAPSANG SOUCHONG - thé fumé Lime-blossom Herbal Tea - Smoked Tea	11 €
EARL GREY INTENSE - notes de Bergamote Earl Grey Herbal Tea Organic Lime-blossom Herbal Tea	11 €
THÉ MENTHE POIVRÉE	11 €

SELECTIONS THES/INFUSIONS
BY PASCAL HAMOUR

LES THÉS VERTS D'INDE BIO / ORGANIC GREEN TEAS FROM INDIA

LE GRAND THÉ VERT DARJEELING — 11 €
Darjeeling Green Tea

LE GRAND THÉ VERT DARJEELING À LA MENTHE POIVRÉE — 11 €
Peppermint-flavoured Darjeeling Green Tea

LES THÉS VERTS DU JAPON / GREEN TEAS FROM JAPAN

LE THÉ VERT SENCHA DU JAPON - notes végétales et marines — 11 €
Sencha Green Tea from Japan - vegetable and marine notes

L'INFUSION ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD
ROOIBOS HERBAL TEA FROM SOUTH AFRICA

LE ROOIBOS CEDERBERG NATURE - apport en sel minéraux, vitamine C et antioxydant — 11 €
Natural Cederber Rooibos

Fouquet's

SELECTIONS THES/INFUSIONS
BY PASCAL HAMOUR

LES INFUSIONS TRADITIONNELLES BIO
TRADITIONAL ORGANIC HERBAL TEA

LA CAMOMILLE Camomille Herbal Tea	9,50 €
LE TILLEUL OFFICINAL Officinal Linden Herbal Tea	9,50 €
LA VERVEINE Verbena Herbal Tea	9,50 €
LA VERVEINE-MENTHE Mint Verbena Herbal Tea	9,50 €

LES FLEURS D'INFUSIONS® BIO / ORGANIC FLOWER HERBAL TEA

FLEUR D'INFUSION® PAMPLEMOUSSE Grapefruit Flower Herbal Tea	11 €

POUR LES ENFANTS / FOR CHILDREN

FLEUR D'INFUSION® "J'AIME LES BONBONS" Herbal Tea "I love Candy"	6 €

BOISSONS CHAUDES

NOTRE SÉLECTION DE CHOCOLATS CHAUDS MAISON

Le traditionnel The traditional	12 €
Le traditionnel viennois The tradiotional with whipped cream	13 €
Le blanc The white	12 €
Le noir orange The orange black	12 €
Le praliné The praline	12 €

Fouquet's

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 37 24/04/2018 08:59

BOISSONS FRAÎCHES

LES EAUX PLATES

Evian	75 cl	10 €
Vittel	25 cl	7,50 €

LES EAUX GAZEUSES

Badoit	75 cl	10 €
Perrier	33 cl	7,50 €

LES JUS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS **20 cl**

Ananas , Citron (8 cl), Carotte, Orange
Pamplemousse, Pastèque (selon saison) 13 €
Pineapple, Lemon, Carrot, Orange, Grapefuit, Watermelon

BOISSONS FRAÎCHES

LES JUS - ALAIN MILLIAT	33 cl
Tomate jaune, Pêche de vigne, Poire, Fraise, Abricot Yellow tomato, vine peach, pear, strawberry, apricot	13 €

LES SODAS			**Accompagnement Alcools
Bitter San Pellegrino	20 cl	8,50 €	2 €
Coca-Cola	33 cl	8,50 €	2 €
Coca-Cola light, Coca-Cola Zero	33 cl	8,50 €	2 €
Fever-Tree Ginger Tonic / Ale / Ginger Beer old Jamaïcan	33 cl	9 €	4 €
Limonade BIO de Menton	25 cl	8,50 €	2 €
Orangina, Seven Up	25 cl	8,50 €	2 €
Red Bull	25 cl	9 €	4 €
Schweppes Premium Original / Ginger Ale / Gini	25 cl	8,50 €	2 €

**Accompagnement bouteille

Fouquet's

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.

Carte mise en place le 26 avril 2018 / Menu starting on 26th April 2018.

BAR FOUQUETS CANNES FR P18.indd 40 24/04/2018 08:59