

Fouquet's

LE BAR



LES TABLES
BARRIÈRE



SNACKING

BURRATA CRÉMEUSE, COURGES ET FIGES RÔTIES NOISETTES TORRÉFIÉES, VINAIGRETTE À LA MÉLASSE DE GRENADE. Creamy burrata, roasted squash and figs, roasted hazelnuts pomegranate molasses vinaigrette.	27 €
SALADE CAESAR TRADITIONNELLE, RELEVÉE AUX ANCHOIS ŒUF BIO MOLLET, BLANC DE POULET GRILLÉ. Classic Caesar salad with anchovies, poached egg, grilled chicken breast.	32 €
CLUB SANDWICH CLASSIQUE POULET. Chicken club sandwich.	32 €

DOUCEURS SUCRÉES

LE PLATEAU DE PÂTISSERIES FOUQUET'S. Une pâtisserie au choix Fouquet's pastries. One pastry of your choice	12 €
--	------

CHAMPAGNE À LA COUPE

	15cl
AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BLANC S.A	26 €
AOC CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	28 €

LES VINS AU VERRE

INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S	15cl
NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS ■ AOP CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU CHATEAU DE FLEYS	24 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES ■ AOP PESSAC-LÉOGNAN - LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION	15 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS ■ AOP CÔTES DE PROVENCE GASSIER «946»	18 €

NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES

HEINEKEN	33cl	14 €
CORONA	33cl	14 €
HOEGAARDEN BLANCHE	33cl	14 €

BAR À PARFUMS COMESTIBLES

by Emanuele Balestra

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
and Bergamot and Pelargonium Rosat fragrance

LAVANDOU 15cl 25 €
30&40 Double Jus 5cl, bitters à la lavande et mandarine fait maison
Gin Monkey 47 2cl, ginger ale et parfum à la lavande et mandarine
30&40 Double jus, homemade lavender and mandarin bitters
Gin monkey 47, ginger ale and lavender and mandarin fragrance

LA GRANDE DAME 15cl 25 €
Gin 44 Paradiso 1cl, champagne, bitters maison à la verveine
et parfum à l'orange amère et verveine
Gin 44 Paradiso, champagne, homemade verbena bitters
orange and verbena fragrance

PARF PALOMA 15cl 25 €
Tequila Avion Silver 5cl, bitters mimosa fait maison, jus de citron vert
soda pamplemousse salé et parfum pamplemousse jaune
mimosa, bergamote et basilic pourpre
Tequila Avion Silver, homemade mimosa bitters, lime juice
salted grapefruit soda, yellow grapefruit, mimosa, bergamot and purple basil

Jouant avec les plantes, 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 !

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!

Bonne dégustation ! Good tasting!

COCKTAILS SIGNATURES

NEGRONI À LA CAMOMILLE 12cl 25 €
Campari Infusé À La Camomille Noble De Rome 4cl, Gin Beefeater 24 4cl
Martini Ambrato 4cl, Cocktail Vieilli En Fût De Chêne
Campari infused with noble Roma camomile, Beefeater 24 Gin
Ambrato Martini, cocktail aged in oak barrels

SAFRAN MULE 18cl 25 €
Vodka Absolut Elyx infusée au safran de Taliouine et patchouli 6cl
jus de citron vert, ginger beer
Absolut Elyx vodka infused with Taliouine saffron and patchouli, lime juice, ginger beer

COCKTAILS SANS ALCOOL

SAVEUR DU VERGER 24cl 18 €
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche
Orange juice, pineapple juice, white peach

SAVEUR DU POTAGER 24cl 18 €
Jus de carotte frais, céleri, gingembre
Fresh carrot juice, celery, ginger

ALCOOLS

GINS	6cl
Beefeater 24 - Angleterre	19 €
Monkey 47 - Allemagne	26 €
Hendrick's - Ecosse	24 €
Gin 44 Paradiso - France	21 €
Plymouth - Angleterre	19 €
KI NO BI Classic - Japon	26 €

VODKAS	6cl
Absolut Elyx - Suède	22 €
Stolichnaya Elit - Russie	19 €

RHUM / RON	6cl
Havana 3 ans - Cuba	21 €
Havana 7 ans - Cuba	26 €

TEQUILAS / MEZCAL	6cl
Avion Silver	22 €
Avion Reposado	28 €
Mezcal del Maguey Vida	25 €
La Escondida	25 €

PISCO	6cl
Waquar - Chili	22 €

WHISKIES	6cl
The Balvenie 15 ans	28 €
Bulleit Bourbon - U.S.A	24 €
Glenfiddich 12 ans	21 €
Chivas 12 ans	21 €
Nikka Coffey grain - Japon	23 €
Macallan 12ans	21 €
Talisker 10 ans	21 €
Jameson	19 €

COGNAC	6cl
Martell V.S.O.P.	21 €

CALVADOS	6cl
Château du Breuil 15 ans	23 €

BAS - ARMAGNAC	6cl
J.Goudoulin 1999	30 €

LIQUEURS / EAUX-DE-VIES	6cl
Get 27	19 €
Curaçao Orange de Pierre Ferrand	21 €
Limoncello	19 €
Cointreau	19 €
Grappa G. triple A	19 €
E.D.V. Framboise Mette	23 €
E.D.V. Poire Williams Mette	23 €

APÉRITIFS

ANISÉS	4cl
Henry Bardouin	14 €
Ricard	11 €

AMERS	8cl
Campari	14 €

VERMOUTHS	8cl
Noilly Prat Dry	14 €
Martini Reserva : Ambrato, Rubino	14 €
Dolin Dry	14 €

APÉRITIF	8cl
Double Jus 30&40	14 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	
Espresso, decaffeinated	8 €
CAFÉ EXPRESSO DOUBLE	
Double Espresso	10 €
CAFÉ AU LAIT	10 €
LATTE MACCHIATO	10 €
CAPPUCCINO	10 €
CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL	
Hot chocolate	10 €

SÉLECTION DE THÉS / INFUSIONS	
BY MARIAGES FRÈRES	11 €
Thés noirs et aromatisés / Black Teas	
Earl Grey, Impérial, Darjeeling Himalaya	
French breakfast tea, Sultane, Marco Polo	
Thés verts / Green Teas	
Thé vert Fuji-Yama, Thé à l'opéra, Jasmin	
Mandarin, Casablanca	
Infusions / Herbal Teas	
Verbena Citrodoea, Tilia Argenta	
Chamomilla, Rouge bourbon	

BOISSONS FRAÎCHES

LES EAUX	
Vittel	25cl 8.50 €
Perrier	33cl 8.50 €

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

LES SODAS	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl 10 €
Red Bull	25cl 10 €
Orangina	33cl 10 €
Schwepes Premium Mixer Tonic,	
Ginger Ale	20cl 10 €
Fever Tree Tonic, Ginger Ale	20cl 10 €
Three Cents Pamplermousse rose salé	20cl 10 €



Prix nets. Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes sont d'origine Hollandaises, Françaises, Allemandes. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Mise en place le lundi 2 janvier 2023.

Net prices. Allergens : check the information available at the reception desk. Our meats are sourced in Holland, France, Germany. In order to better inform our customers, we have available original documents that can attest to the traceability of our meats. Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation. Menu set from Monday, January 2nd 2023.