

Fouquet's

Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

COCKTAILS CRÉATION

NEGRONI À LA CAMOMILLE

12cl 25 €

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

LAVANDOU

15cl 25 €

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

SAFRAN MULE

15cl 25 €

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

CHAMPAGNES À LA COUPE

15cl

AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BLANC S.A

26 €

AOP CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN ROSÉ

28 €

AOP CHAMPAGNE MOËT & CHANDON MILLÉSIMÉ 2013

39 €

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

CAESAR FOUQUET'S AU POULET GRILLÉ.	22 € / 30 €
CAESAR FOUQUET'S AUX CREVETTES.	33 €
HUÎTRES. PAIN DE SEIGLE. BEURRE AUX ALGUES. SAUCE ÉCHALOTE AU VINAIGRE DE BANYULS.	6 Huîtres 34 € / 9 Huîtres 41 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL SALADE DE MÂCHE ET ENDIVE. BRIOCHE TOASTÉE.	30 €
GRANDE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ. SOUR CREAM À L'ANETH ŒUFS ORGANIQUES ; SALADE DE TRÉVISE ET CHOU BLANC.	32 €
CARPACCIO DE DAURADE, PURÉE DE PIQUILLOS, ARTICHAUTS POIVRADES.	25 €
POIREAUX VINAIGRETTE.	18 €
🍴 VELOUTÉ DE POTIMARRON AU FRUIT DE LA PASSION, CHANTILLY CANNELLE.	18 €

PLATS

LINGUINE AUX GAMBAS.	42 €
🍴 FISH&CHIPS – POMMES COIN DE RUE. CRÈME DE POIS CASSÉS. SAUCE GRIBICHE.	32 €
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE (500-600GR), GARNITURE DE VOTRE CHOIX	82 €
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES CROUSTILLANTES CRÈME DE PARMESAN AUX POIRES, CHIPS DE TOPINAMBOUR. RIZ PILAF.	45 €
FILET DE BAR POCHÉ AU BEURRE BLANC VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR À LA MUSCADE.	46 €
🍴 TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE.	36 €
TARTARE FOUQUET'S.	Pommes Coin de Rue 34 €
CHEESEBURGER FOUQUET'S.	34 €
SALMIS DE PIGEON, NAVETS BRAISÉS ET RAISINS FRAIS. POMMES GAUFRETTES.	38 €
CŒUR DE FILET DE BŒUF GRILLÉ. SAUCE FOIE GRAS DE CANARD.	Purée de pomme de terre 54 € Fondue d'oignons doux
CÔTE D'AGNEAU GRILLÉE À LA FLEUR DE THYM. POIS CHICHES, PIQUILLOS, POIVRONS ROUGES, GOUSSES D'AIL. SALADE DE FENOUIL AU CITRON.	42 €
🍴 LA SUGGESTION DU JOUR DU CHEF.	34 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 9€

Légumes verts du moment nature 🍴 • Pommes Coin de Rue[🍴]
Purée au beurre demi-sel 🍴 • Épinards 🍴 • Purée de pomme de terre à la truffe (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 €
QUARTIERS DE POIRES POCHÉES DANS UN SIROP À LANIS ÉTOILÉ, SORBET POIRE.	14 €
PROFITEROLES GLACE VANILLE ; GANACHE, AU CHOCOLAT ACARIGUA 70%.	14 €
PARFAIT GLACÉ ET GANACHE MANJARI ; CASSIS ÉCLATÉS.	14 €
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

VELOUTÉ DE POTIMARRON AU FRUIT DE LA PASSION, CHANTILLY CANNELLE.

CARPACCIO DE DAURADE, PURÉE DE PIQUILLOS, ARTICHAUTS POIVRADES.

♦ ♦ ♦ ♦

FILET DE BAR POCHÉ AU BEURRE BLANC
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR À LA MUSCADE.

CÔTE D'AGNEAU GRILLÉE À LA FLEUR DE THYM.
POIS CHICHES, PIQUILLOS, POIVRONS ROUGES, GOUSSES D'AIL.
SALADE DE FENOUIL AU CITRON.

♦ ♦ ♦ ♦

PROFITEROLES GLACE VANILLE ; GANACHE.
PARFAIT GLACÉ ET GANACHE MANJARI ; CASSIS ÉCLATÉS.

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 vendredi 7 octobre 2022

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes sont d'origine Françaises, Allemandes et Irlandaises. 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.