

L'ESCADRILLE

66 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE 95880 ENGHEN-LES-BAINS

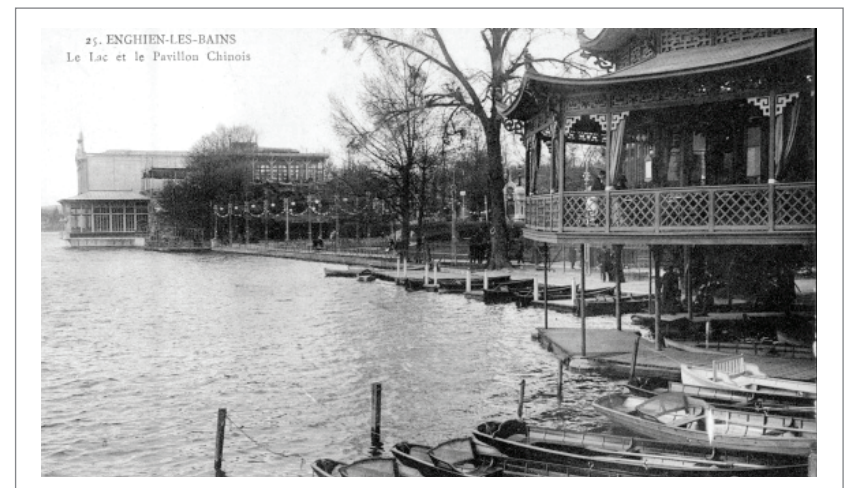
TEL 01 34 12 11 22

HISTOIRE DE L'ESCADRILLE

Première guerre mondiale. Le bar du Fouquet's est alors envahi par les pilotes de chasse (Navarre, Fonck, Guynemer), venus renouer avec la vie après les combats aériens de la journée et arroser leurs victoires. Les dames auraient été sans doute choquées par leurs excès de langage. Joseph Kessel, soiffard s'il en fut, en tirera L'Equipage. Le bar est rebaptisé «bar de l'Escadrille». Le journaliste et écrivain Raymond Castans rappelle à son propos un dialogue de La Grande Illusion. «Très correct, ce cognac», constate Boëldieu (Pierre Fresney). Réponse de Rosenthal (Marcel Dalio) : « C'est le barman du Fouquet's qui me l'a envoyé dans une bouteille d'eau dentifrice. » C'est aussi au Fouquet's que, la veille de la bataille de la Marne, le Kronprinz, sûr de sa victoire, aurait fait renier une table afin de sabler le Champagne.

HISTOIRE DU PAVILLON DU LAC

Avant d'être le Fouquet's, ce restaurant panoramique avec un des meilleurs points de vue sur le Lac, a connu de nombreuses évolutions. Son origine remonte à l'exposition universelle de 1867. A l'époque, ce lieu éré nommé « Pavillon Chinois », d'où son architecture typique aux formes polygonales. Son utilité était différente. En effet en rez de Lac se trouvait son embarcadère et garage pour les bateaux de balade, et à l'étage un lieu de rencontre, où l'on pouvait jouer aux jeux de quilles, de boules. Le temps ayant fragilisé la structure, le « Pavillon Chinois » a été rasé pour laisser place à un nouvel édifice. C'est en 1911 que l'endroit se nommera « Le Pavillon du Lac ». Notre actuel Pavillon est passé par différentes évolutions architecturales, passant d'un toit en dôme puis à un toit plat de forme octogonale. Ce dernier s'est vu supprimer son quai en sous bassement, pour y créer une boîte de nuit. C'est en 2017 après 15 mois de rénovation que l'actuel bar L'Escadrille et le restaurant Le Fouquet's sont devenus la 7^{ème} adresse de la mythique brasserie des Champs-Élysées.



NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

Campari tonic (31 cl) <i>Campari, Schweppes tonic</i>	10€
Mojito classique (18 cl) <i>Rhum blanc Havana 3 ans, citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne, limonade</i>	15€
Aperol Spritz (16 cl) <i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	15€
Spritz signature (15 cl) <i>Aperol, triple sec, Champagne Fouquer's, sirop de sucre de canne</i>	18€
Saint Germain Spritz (16 cl) <i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, Perrier, citron vert</i>	16€
Caïpirinha (8 cl) <i>Cachaça Leblon, sirop de sucre de canne, citron vert</i>	15€
Caïpiroska (8 cl) <i>Vodka Absolut, sirop de sucre de canne, citron vert</i>	15€
Piña Colada (12 cl) <i>Rhum blanc Havana, jus d'ananas, crème de coco</i>	16€
Cosmopolitan (9 cl) <i>Vodka Absolut, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert</i>	15€
Jack on lime passion (8 cl) <i>Whiskey Jack Daniels, citron vert, sirop de sucre de canne, purée de fruit de la passion</i>	16€
Jack on lime framboise (8 cl) <i>Whiskey Jack Daniels, citron vert, sirop de sucre de canne, purée de framboises</i>	16€
Punch planteur (16 cl) <i>Rhum blanc Havana, jus d'orange, jus de mangue, jus d'ananas, citron vert</i>	15€
Américano (12 cl) <i>Campari, Martini rouge, Martini extra dry</i>	14€
Negroni (12 cl) <i>Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge</i>	16€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito (16 cl) <i>Citron vert, feuilles de menthe, sirop sucre de canne, limonade</i>	12€
Bora Bora (23 cl) <i>Jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de fraise</i>	12€
Cucumber fizz (17 cl) <i>Concombre, basilic, jus de citron vert, sirop de concombre, sirop de basilic, limonade</i>	12€
Cherries on the lake (18 cl) <i>Jus de cranberry, jus d'orange, jus de framboise, jus de citron vert, sirop de cerise griotte</i>	12€
Smoothie du moment (23 cl)	12€



PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

NOS ALCOOLS

■ VODKA (4 cl)

Smirnoff red	9€	Belvédère	14€
Absolut	11€	Grey goose	14€
Zubrowka	11€	Grey goose poire	14€

■ RHUM (4 cl)

Malibu (liqueur de rhum blanc à la noix de coco)	8€	Cachaça Leblon (rhum brésilien)	12€
Bacardi carta blanca	9€	Havana Club anejo especial	12€
Havana Club 3 ans	9€	Zacapa 23 1	6€

■ GIN & TÉQUILA (4 cl)

Gordons	9€	Tanqueray	13€
Bombay sapphire	11€	Tequila : - Sauza Blanco	9€

■ WHISKIES (4 cl)

ÉCOSSAIS

J&B	11€	USA Jack Daniels	12€
Johnnie Walker Black Label 12ans	12€	Bulleit Bourbon	12€
Aberlour 10 ans	13€	JAPON Tokinoka	16€
Monkey Shoulder	16€	*Accompagnement Jus de fruits ou Sodas	3€
Knockando 12 ans	18€	*Accompagnement Red Bull	5€
Glenmorrangie 10 ans	18€		

■ DIGESTIFS (4 cl)

Grand Marnier, Cointreau	9€	Amaretto	9€
Ger 27, get 31	9€	Manzana	9€
Baileys	9€	Limoncello	9€
Kalhua	9€	Calvados Drouin	9€

■ EAU DE VIE (4 cl)

NOS APÉRITIFS

Kir vin blanc chardonnay (15 cl)	10€
Kir royal Fouquet's (15 cl)	16€
Porto rouge ou blanc (8 cl)	8€
Martini rouge, blanc ou extra dry (8 cl)	8€
Noilly Prat (4 cl)	8€
Suze (4 cl)	8€
■ ANISÉS	
Pastis 51 ou Ricard (4 cl)	8€
■ AMERS	
Aperol ou Campari (4 cl)	8€

NOS VINS

	15 CL	75 CL
■ Chardonnay IGP <i>Les Bories Blanques Dourthe</i>	8€	31€
■ Sancerre AOC <i>Alphonse Mellot BIO</i>	9€	39€
■ Loupiac AOC <i>Château de Ricaud</i>	8€	35€
■ Côtes de Provence AOC <i>La Source Gabriel</i>	8€	33€
■ Saint-Nicolas de Bourgueil AOC <i>Domaine de la Cabernelle «Signature»</i>	8€	38€
■ Sancerre AOC <i>Domaine des Claireaux</i>	12€	56€
■ Haut-Médoc AOP <i>Diane de Belgrave</i>	11€	48€

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.



NOS CHAMPAGNES

	15 cl	75 cl
Fouquet's «Cuvée Tradition»	15€	75€
Fouquet's Rosé	17€	85€
Moët et Chandon Brut Impérial	19€	99€
Moët et Chandon Rosé	21€	119€
Thiénot Brut		89€
Thiénot Rosé		99€
Veuve Clicquot carte jaune		115€
Ruinart Brut		150€
Ruinart Rosé		180€
Ruinart Blanc de blanc		200€
Dom Pérignon		280€
Cristal Rœderer		350€

MAGNUMS

150 CL

Magnum Fouquet's «Cuvée Tradition»	130€
Magnum Moët et Chandon Brut	200€

NOS PISCINES MOËT ICE (SUR GLACE)

Moët ice classique (15cl)	21€
Cranberry ice (15cl) <i>jus de cranberry, Moët Ice.</i>	21€
Cherry/Lime Ice (15cl) <i>liqueur de cerise, jus de citron vert, Moët Ice</i>	21€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

NOS BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	25cl	BIÈRES BOUTEILLES	33cl
Heineken	9€	Desperados	9€
Affligem	9€	Sol	9€
		Heineken	9€
BIÈRES PRESSIONS	50cl	Affligem	9€
Heineken	12€	Pelforth brune	9€
Affligem	12€	Edelweiss blanche	9€

NOS BOISSONS FRAÎCHES

SODAS	25cl	SODAS	33cl
Schweppes tonic	9€	Coca-cola	9€
Schweppes agrum	9€	Coca-cola light	9€
Fuze Tea pêche	9€	Coca-cola zéro	9€
Red Bull	9€	Fanta orange	9€
Limonade pression	8€		

* Supplément sirop : 1€

NOS JUS DE FRUITS 25cl

Orange	8€	Framboise	8€
Ananas	8€	Fraise	8€
Multivitaminé	8€	Citron vert	8€
Pêche	8€	Tomate	8€
Cranberry	8€	Mangue	8€
Pomme	8€		

NOS EAUX MINÉRALES

Vittel 25 cl	4,50€	Vittel 50cl	7€
Perrier 33cl	8€	Badoit 50cl	7€
Évian 50cl	7€	San Pellegrino 50cl	7€

PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS.

NOS BOISSONS CHAUDES

■ THÉS BY PASCAL HAMOUR

Vanille Intense Bio	8€
Vert Sencha du Japon Bio Thé vert pauvre en théine	8€
Vert 4 Fruits Rouges Bio Thé vert équilibré	8€
Lapsang Souchong Bio Thé noir fumé avec du corps	8€
Rêve d'Orient Thé noir aromatisé aux épices orientales	8€
Grand Thé Vert Darjeeling Menthe Bio	8€
Thé vert à la menthe poivrée	
Darjeeling Imperial Bio Thé noir léger et aromatique	8€
Grand Thé Vert Darjeeling Jasmin Bio	8€
Thé équilibré et harmonieux	
Earl Grey Intense Bio Thé noir aromatisé à la bergamote	8€

■ INFUSIONS BARRIÈRE BY PASCAL HAMOUR

Verveine Bio	8€
Camomille Bio	8€

■ BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Allongé	4,50€
Café Noisette	4,60€
Café crème, Cappuccino, Chocolat chaud	6€
Chocolat viennois, Café viennois	7€



CÔTÉ CUISINE

PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Jambon blanc, Serrano, paté de campagne, saucisson sec de montagne, chorizo bellota</i>	18€
PLANCHE DE FROMAGES <i>Assortiment de fromages</i>	16€
PLANCHE MIXTE (charcuterie/fromage) <i>Assortiment de charcuterie et fromages</i>	30€
FOIE GRAS <i>Chutney de pommes rôties et pain de campagne</i>	26€
SAUMON FUMÉ <i>Saumon fumé d'Écosse au bois de hêtre, crème de betterave et blinis</i>	26€
FILET DE LIEU NOIR ET AVOCAT FRIT, SAUCE GRIBICHE <i>Tempura de lieu, avocat frit et ses sauces</i>	18€
ASSIETTE DE POMME COIN DE RUE	5€
DESSERT DU JOUR	11€
ASSIETTE DE MACARONS	5€



CAVIAR BÆRI

10G	30G
38€	97€

GARNITURE TRADITIONNELLE
Blinis, mimosa d'oeufs, crème épaisse, ciboulette, échalote



Plats faits maison et élaborés sur place.

PRODUITS ALLERGÈNES
consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

