

	CAVIAR				
					
	GARNITURE TRADITIONNELLE Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote.				
	TRADITIONAL GARNISH Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots				
CAVIAR DE NEUVIC CAVIAR FROM NEUVIC		10g	30g	50g	100g
		45€	90€	140€	260€

COCKTAILS CRÉATION Signature Cocktails

ROYAL FOUQUET'S 20 cl Crème de pêche, litchi, Champagne Fouquet's, zeste de citron vert Peach cream, lychee, Fouquet's Champagne, lime zest	24€
MOJITO FOUQUET'S 20 cl Havana Club 3 ans, jus de maracuja, ginger ale, menthe fraîche, gingembre frais, cassonade, angostura bitter Havana Club 3 year, Maracuja juice, ginger ale, fresh mint, fresh ginger, brown sugar, angostura bitter	21€
LOVE LITCHI 25 cl Bombay Sapphire, Saint-Germain, jus de pamplemousse, soda, purée de litchi Bombay Sapphire, Saint-Germain, grapefruit juice, soda water, lychee purée	21€
99 AVENUE 15 cl Cointreau, jus de cranberry, sirop de violette, Champagne Fouquet's Cointreau, cranberry juice, violet syrup, Fouquet's Champagne	21€
COPPINS 15 cl Vodka, limoncello, jus de citron vert, jus de cranberry, sirop de macadamia Vodka, limoncello, lime juice, cranberry juice, macadamia syrup	21€
SANTOS DUMONT 20 cl Havana Club 3 ans, liqueur 43, jus de maracuja, jus de citron Havana Club 3 year, Liqueur 43, Maracuja juice, lemon juice	21€

CHAMPAGNES À LA COUPE Champagne by the glass

BRUTS	15cl
FOUQUET'S BRUT	16€
VEUVE CLICQUOT BRUT	24€
ROSÉS	15cl
FOUQUET'S BRUT ROSÉ	18€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	26€

EAUX Waters

EVIAN, VITTEL, BADOIT, SAN PELLEGRINO 50cl	8€
EAU DE TREIGNAC, CHÂTELDON 75cl	12€

JUS FRAIS Fresh fruit juices

FOUQUET'S Carotte, orange, gingembre, citron vert 25cl Carrot, orange, ginger, lime	14€
SAVEUR DU VERGER Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche 25cl Orange juice, pineapple juice, white peach	14€

LA SÉLECTION BARRIÈRE	
	15cl
■ SAINT BRIS AOC , Exogyra Virgula, Domaine Goisot	12€
■ SANCERRE AOC , "Les Collinettes", Joseph Mellot	14€
■ PESSAC-LEOGNAN AOC , Château de Rouillac, Domaine Rouillac	18€
■ MARSANNAY AOC , Domaine Sylvain Pataille	20€
■ BANDOL AOC Domaine Ott	16€

LES VINS INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S The must Fouquet's wine	
	15cl
■ CHABLIS AOC , Saint Martin, Domaine Laroche	16€
■ SAUTERNES AOC , Château Roumieu	18€
■ CROZES HERMITAGE AOC , Maison Combier	14€
■ MEDOC , Chapelle Potensac	18€
■ CÔTES DE PROVENCE AOC , Minuty Prestige	14€

LES ENTRÉES Starters

ENTRÉE DU JOUR, DU LUNDI AU VENDREDI. Starter of the day, from Monday to Friday.	22€
BURRATA, CONFITURE DE TOMATE AU BASILIC, SALADE DE ROQUETTE. Burrata, tomato and basil chutney, rocket salad.	24€
SALADE CAESAR AU POULET. Chicken Caesar salad.	31€
ASPERGES VERTES ET CAROTTES FANES. CROMESQUIS DE CHÈVRE FRAIS. Green asparagus and whole leafed carrots, cromesquis of fresh goat cheese.	35€
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE RHUBARBE, TOAST DE CANARD FUMÉ. Ballotine of duck foie gras, rhubarb chutney, smoked duck breast toast.	36€
CARPACCIO DE VEAU, BETTERAVE À LA VÉNITIENNE. Venetian style veal carpaccio with beetroot.	26€
CREVETTES ROSES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE, MANGE-TOUT. MAYONNAISE AU PERSIL. Prawns marinated in olive oil, snow peas. Parsley mayonnaise.	26€
POËLÉE D'ENCORNETS AUX FINES HERBES, CAVIAR D'AUBERGINES AUX OLIVES NOIRES. Pan fried squid with herbs, aubergine purée with black olives.	28€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6/12). Burgundy snails and garlic butter (6/12).	16€/29€

LES PLATS Main Courses

PLAT DU JOUR, DU LUNDI AU VENDREDI. Daily Special, from Monday to Friday.	32€
CONCHIGLIONI PUTTANESCA. Conchiglioni pasta with puttanesca sauce.	26€
FISH & CHIPS, POMMES COIN DE RUE, CRÈME DE POIS CASSÉS, SAUCE GRIBICHE. Fish & Chips, "Coin de rue" fries, creamed peas, gribiche sauce.	32€
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE (500-600GR). GARNITURE AU CHOIX. Sole meunière or grilled (500-600 gr). Side of your choice.	85€
RAIE AU BEURRE NOISETTE, CÂPRES CROUSTILLANTS. PURÉE DE POMMES DE TERRE BEURRE DEMI-SEL. Skate fin a brown butter sauce with crispy capers, Mashed potatoes with salted butter.	34€
FILET DE DORADE À LA PLANCHA, VIERGE AUX AGRUMES. ECRASÉ DE POMMES DE TERRE. Sea bream grilled on the plancha, olive and critus fruits sauce. Roughly mashed potatoes.	36€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE, PETIT ÉPEAUTRE AU PARMESAN, PÂTE DE CITRON AUX OLIVES VERTES. Free-range chicken supreme, einkorn wheat with parmesan cheese, lemon and olives purée.	36€
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA PLANCHA, GALETTE DE SEMOULE, PIQUILLOS MARRAKECH. Lamb chops grilled on the plancha, semolina galette, Marrakchi piquillos peppers.	48€
CHEESEBURGER FOUQUET'S. POMMES "COIN DE RUE". Fouquet's cheeseburger. "Coin de rue" fries.	34€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE (180G). Classic beef tartare (180g).	34€
TARTARE FOUQUET'S (180G), VIANDE DE BŒUF, THON SAKU, HARENG, BEAUFORT, SHOT DE VODKA GROSEILLE. Fouquet's beef tartare (180g), Beef, Saku tuna, Herring, Beaufort cheese, shot of vodka with redcurrant.	36€
CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR, SAUCE BÉARNAISE. Beef tenderloin with black pepper, béarnaise sauce.	52€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX 7€ Pommes "Coin de rue"; Salade de tomates; Purée de pommes de terre au beurre-demi sel; Haricots verts. Selection of additional side dish "Coin de rue" fries; Tomatoes salad; Mashed potatoes with salted butter; Green beans.	

SNACKING Snacking

CLUB SANDWICH AU POULET, pommes "coin de rue", roquette. Chicken club sandwich, "Coin de rue" fries, arugula.	26€
CROQUE MONSIEUR JAMBON, pommes "coin de rue", mesclun. Ham Croque Monsieur, "Coin de rue" fries, mesclun.	24€
ASSIETTE DE CHARCUTERIES. jambon parisien (idf), jambon ibérique, saucisson sec, chorizo. Charcuteries plate.	24€
PLANCHE DE FROMAGES. camembert, comté, bleu d'auvergne, chèvre, reblochon Cheese board.	26€
CREVETTES PANKO, SAUCE PIMENTÉE. Panko shrimps, spicy sauce.	22€

VEGAN Vegan

ENTRÉE Starter	
ASPERGES VERTES ET CAROTTES FANES, SALADE D'HERBES. Green asparagus and whole leafed carrots, herbs salad.	23€
PLAT Main Course	
BAGEL, STEAK DE SOJA, CONFITURE DE TOMATES, CONCOMBRE, MOZZARELLA VIOLIFE. Bagel, Soybean steak, tomato jam, cucumber, Violife vegan mozzarella.	34€
DESSERT Dessert	
TARTELETTE CHOCOLAT SARRASIN. Chocolate buckwheat tart.	14€

FROMAGES ET DESSERTS Cheese and Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES. Camembert, Comté, Bleu d'Auvergne Cheese plate.	18€
DESSERT DU MOMENT. Daily dessert	14€
CAFÉ GOURMAND. Coffee with gourmet desserts.	18€
BABA AU RHUM, MARMELADE D'ORANGE, CHANTILLY. Rum baba, orange marmelade and chantilly cream.	16€
LES PROFITEROLES FOUQUET'S, Glace vanille, chocolat chaud. Fouquet's profiteroles, Vanilla ice cream, hot chocolate.	16€
TOUT FRAISE. Strawberry variations.	16€
PARFAIT GLACÉ AUX PISTACHES CARAMÉLISÉES, praliné noisettes. Caramalized pistachio iced parfait, hazelnut praline.	16€
SALADE DE FRUITS Fresh fruit salad	16€
LES PÂTISSERIES FOUQUET'S. Eclair du moment, Millefeuille Fouquet's, Charlotte aux framboises, Flan parisien, Tarte rhubarbe, Tarte chocolat sarrasin. Fouquet's Pastries. Eclair of the day, Fouquet's traditionnal millefeuille, Raspberry bavarian cream charlotte cake, Parisian flan, Rhubarb tart, Chocolate buckwheat tart.	14€
COUPE PAVLOVA EXOTIQUE. Exotic fruit pavlova ice cream sunday.	16€
COUPE TIRAMISU À LA FRAISE. Strawberry tiramisu ice cream sunday.	16€
SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI. 3 parfums au choix. Selection of Pierre Geronimi ice creams & sorbets. Choice of three flavours.	12€

MENU DÉJEUNER 35€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert Au choix parmi la sélection du chef Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00
Lunch Menu
Starter / Main course or Main course / Dessert Choice from the Chef's selection Monday to Friday from 12:00 pm to 2:00 pm

MENU FOUQUET'S 86€
à partir de 19h00 Coupe de Champagne / Entrée / Plat / Dessert from 7 pm Glass of champagne / Starter / Main Course / Dessert
BURRATA, CONFITURE DE TOMATE AU BASILIC, SALADE DE ROQUETTE. Burrata, tomato and basil chutney, rocket salad.
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE RHUBARBE, TOAST DE CANARD FUMÉ. Ballotine of duck foie gras, rhubarb chutney, smoked duck breast toast.
CREVETTES ROSES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE, MANGE-TOUT. MAYONNAISE AU PERSIL. Prawns marinated in olive oil, snow peas. Parsley mayonnaise.
♦ ♦ ♦ ♦ ♦
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE, PETIT ÉPEAUTRE AU PARMESAN, PÂTE DE CITRON AUX OLIVES VERTES. Free-range chicken supreme, einkorn wheat with parmesan cheese, lemon and olives purée.
RAIE AU BEURRE NOISETTE, CÂPRES CROUSTILLANTS. PURÉE DE POMMES DE TERRE BEURRE DEMI-SEL. Skate fin a brown butter sauce with crispy capers, Mashed potatoes with salted butter.
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA PLANCHA, GALETTE DE SEMOULE, PIQUILLOS MARRAKECH. Lamb chops grilled on the plancha, semolina galette, Marrakchi piquillos peppers.
♦ ♦ ♦ ♦ ♦
LES PÂTISSERIES FOUQUET'S Fouquet's Pastries



Scannez-moi et accédez à notre carte dans votre langue,
aux informations allergènes et aux origines des viandes !

Scan me and get allergen information and our menus in your language !

Fouquet's



Ouvert tous les jours de 07h30 à 20h45
Notre offre vous est proposée en service continu de 12h00 à 20h30
99, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris - Tél. 01 40 69 60 50 - fouquetsparis@groupebarriere.com

Chef Exécutif Bruno Gueret, Chef des Cuisines Emmanuel Sibileau, Chef Pâtissier Nicolas Paciello
Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire
Menu developed in collaboration with Pierre Gagnaire

Nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits crus. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Nos viandes bovines sont d'origine Irlandaise, Française et Allemande. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et devises étrangères. Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€ venant de personnes résidant habituellement en France.
Our dishes are homemade and prepared on the premises from raw products. Allergens: please check the information available at reception. Our beef come from Ireland, France and Germany. As part of our commitment to keeping our customers fully informed, documents certifying the origin and traceability of our beef are available on request.
Alcohol abuse is detrimental to your health. Please drink with moderation. Net prices, service included. We do not accept checks and foreign currencies. The monetary and financial code forbids any payment in cash worth more than 1000€ from people usually living in France.

menu | line.fr / Droits Réservés

*Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire
Menu developed in collaboration with Pierre Gagnaire*