



*Fouquet's*  
*Paris*

*Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire*

---

# PETIT-DÉJEUNER

*de 8h00 à 11h45*

## **PETIT-DÉJEUNER EXPRESS 16 €**

*EXPRESS BREAKFAST*

**BOISSON CHAUDE AU CHOIX,**

*Hot drink at your choice,*

**JUS D'ORANGE OU PAMPLEMOUSSE FRAIS**

*Squeezed orange or grapefruit juice*

**3 MINI-VIENNOISERIES AU CHOIX**

*3 mini Danish pastries*

## **PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 28 €**

*CONTINENTAL BREAKFAST*

**DOUBLE CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT,**

*Coffee, Tea or Hot chocolate,*

**3 MINI-VIENNOISERIES,**

*3 mini Danish pastries,*

**PETITS PAINS, BEURRE, CONFITURES, MIEL,**

*Bread, butter, jams, honey,*

**JUS DE FRUIT PRESSÉ, MINISTRONE DE FRUITS**

*Fruit juice, fruit Minestrone*

---

## **JUS DE FRUITS FRAIS**

**JUS DE FRUITS FRAIS** 25cl

*Orange, citron, pamplemousse*

**11 €**

## **GOURMANDISES**

**LA VIENNOISERIE AU CHOIX**

**3 €**

**TROIS MINI-VIENNOISERIES**

**8 €**

**PANIER DU BOULANGER**

**12 €**

*3 mini-viennoiseries, petit pain, beurre, miel, confitures*

## **ŒUFS**

**ŒUFS À LA COQUE**

**10 €**

**ŒUFS AU PLAT NATURE**

**10 €**

**OMELETTE OU ŒUFS BROUILLÉS NATURE**

**14 €**

**+4 € AU CHOIX**

*Jambon / Fines herbes / Fromage / Champignons / Saucisse / Bacon*

**ŒUFS BROUILLÉS FROMAGE ET / OU JAMBON**

**18 €**

---

*Prix nets, service compris.  
Net prices, service included.*

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / CAFÉ DÉCAFÉINÉ	8 €
DOUBLE EXPRESSO	10 €
CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO	10 €
CAFÉ AMÉRICAIN	10 €
CAFÉ VIENNOIS	10 €
CHOCOLAT VIENNOIS	10 €
CHOCOLAT FOUQUET'S	10 €
THÉ, INFUSION	10 €

## LES FRUITS

JUS DE FRUITS FRAIS 25cl <i>Orange, citron, pamplemousse</i>	11 €
JUS ET NECTARS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 33cl <i>Abricot, ananas, banane, fraise, pêche, pomme, raisin, tomate</i>	12 €

## LES SMOOTHIES

FRAISE / BANANE 25cl	14 €
PÊCHE AU THÉ VERT 25cl	14 €

## SOFTS

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO 33cl	12 €
SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	12 €
ORANGINA 25cl, NESTEA 20cl, SPRITE 33cl	12 €
RED BULL 25cl	12 €
GINGER ALE, GINGER BEER 20cl	12 €

## EAUX MINÉRALES

EVIAN, BADOIT ROUGE 33cl	10 €
PERRIER 33cl	10 €
EVIAN, BADOIT 50cl	12 €

*Prix nets, service compris.*

*Après 22h, le prix des boissons chaudes est majoré de 4€  
à l'intérieur et à l'extérieur, en dehors des repas.*

*Net prices, service included.*

*After 10pm, except during meals, hot drinks are charged an extra 4€,  
indoor and outdoor.*

## APÉRITIFS

MARTINI <i>Rubino</i>	16 €
NOILLY PRAT	16 €
CAMPARI, APÉROL	16 €
PINEAU DES CHARENTES <i>Lhéraud 1976</i>	26 €
CUVÉE JEAN DU LILLET	16 €
PORTO GRAHAM'S SIX GRAPES RUBY	16 €
SHERRY XÉRÈS TIO PEPE	16 €
RICARD, PERNOD	26 €

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	33cl	50cl
<b>1664 MILLÉSIME</b> <i>Bière de dégustation, Riche et intense aux arômes de fruits mûrs et caramel.</i>	12 €	17 €
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> <i>Bière d'Abbaye, Aux notes fraîches et acidulées.</i>	12 €	17 €
<b>CARLSBERG</b> <i>Bière blonde haut de gamme, Aux arômes fruités.</i>	12 €	17 €
<b>BOUTEILLES</b>		
<b>1664 (Sans Alcool) 25cl</b>		14 €
<b>1664 33cl</b>		14 €
<b>HEINEKEN 33cl</b>		14 €
<b>DESPERADOS 33cl</b>		14 €
<b>DUVEL 33cl</b>		14 €
<b>CARLSBERG 33cl</b>		14 €
<b>CORONA 35,5cl</b>		14 €
<b>GUINNESS SURGER 33cl</b>		15 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.  
Alcohol abuse is damaging to your health, please consume in moderation.  
All drinks must be served with a receipt.*

*Prix nets, service compris.  
Net prices, service included.*

## VINS AU VERRE

### VINS BLANCS 15cl

**CHABLIS SAINT MARTIN AOC** 14 €  
*Domaine Laroche*

**SANCERRE 1ER CRU AOC** 18 €  
*“Les Caillottes”, Pascal Jolivet*

**MEURSAULT AOC** 26 €  
*Domaine Chanson*

**SAUTERNES AOC** 28 €  
*Les Cyprès de Climens*

### VINS ROUGES

**MÉDOC AOC** 14 €  
*La Croix Dompierre, Michel Aroldi*

**SAINT-ÉMILION AOC** 18 €  
*Baron Carl, Baron Philippe de Rothschild*

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC** 21 €  
*Clos de l’Oratoire des Papes*

**GEVREY CHAMBERTIN AOC** 26 €  
*Joseph Drouhin*

### VINS ROSÉS

**IGP PAYS D’OC** 14 €  
*Gris Blanc, Gérard Bertrand*

**CÔTES DE PROVENCE AOC** 16 €  
*L’Excellence Château Saint-Maur Cru classé, Zannier*

**CÔTES DE PROVENCE AOC** 18 €  
*Château Minuty “Rose & Or”*

### COUPES DE CHAMPAGNES 15cl

**FOUQUET’S Brut** 23 €

**POMMERY Brut, Pop Earth, Eco Citoyen** 25 €

**FOUQUET’S Rosé** 26 €

**POMMERY Rosé, Pop Earth, Eco Citoyen** 28 €

**RUINART Blanc de Blancs** 33 €

## À PARTAGER (POUR 2)

*To Share*

**LA TERRE** 28 €

*Foie gras de canard, vieux Parmesan,  
Jambon Serrano, pain Poilâne toasté  
Duck foie gras, Old Parmesan cheese,  
Serrano ham, Toasted Poilâne bread*

**LA MER** 28 €

*Gambas croustillantes, Saumon fumé de Norvège,  
Tarama, Pain Poilâne toast  
Crispy King shrimp, Norwegian smoked salmon,  
Taramasalata, toasted Poilâne bread*

**LA MONTAGNE** 28 €

*Assortiment de fromages  
Cheese assortment*

*Prix nets, service compris.  
Net prices, service included.*

## SÉLECTION DE VINS

<b>VINS BLANCS</b>	75cl
<b>CHABLIS SAINT MARTIN AOC 2015</b> <i>Domaine Laroche</i>	58 €
<b>PESSAC-LÉOGNAN AOC 2012</b> <i>Le Dada de Rouillac, Laurent Cisneros</i>	78 €
<b>SANCERRE 1ER CRU AOC 2015</b> <i>“Les Caillottes”, Pascal Jolivet</i>	88 €
<b>SAUTERNES AOC 2008</b> <i>Les Cyprès de Climens</i>	128 €
<b>MEURSAULT AOC 2013</b> <i>Domaine Chanson</i>	129 €

### VINS ROUGES

<b>MÉDOC AOC 2012</b> <i>Château de Villegeorge, Cuvée Fouquet's</i>	58 €
<b>MÉDOC AOC 2014</b> <i>La Croix Dompierre, Michel Aroldi</i>	66 €
<b>MERCUREY VILLAGES AOC 2013</b> <i>Michel Juillot</i>	85 €
<b>SAINT-ÉMILION AOC 2012</b> <i>Baron Carl, Baron Philippe de Rothschild</i>	98 €
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC 2014</b> <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i>	110 €
<b>PAUILLAC AOC 2007</b> <i>Château D'Armailhac, 5ème Grand Cru Classé</i>	168 €

### VINS ROSÉS

<b>CÔTES DE PROVENCE AOC 2015</b> <i>L'Excellence Château Saint-Maur Cru classé, Zannier</i>	58 €
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC 2015</b> <i>Château Minuty” Rose &amp; Or”, Matton Farnet</i>	68 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.  
Alcohol abuse is damaging to your health, please consume in moderation.  
All drinks must be served with a receipt.*

# CHAMPAGNES

<b>BLANCS</b>	75cl
FOUQUET'S <i>Brut</i>	98 €
POMMERY <i>Brut, Pop Earth, Eco Citoyen</i>	118 €
LAURENT-PERRIER	140 €
RUINART <i>Blanc de Blancs</i>	220 €
<b>ROSÉS</b>	75cl
FOUQUET'S <i>Rosé</i>	98 €
POMMERY <i>Rosé, Pop Earth, Eco Citoyen</i>	128 €
BILLECART SALMON	185 €
LAURENT-PERRIER	210 €
RUINART	220 €
<b>GRANDES CUVÉES</b>	75cl
POMMERY <i>Cuvée Louise 2002</i>	350 €
LAURENT-PERRIER <i>Cuvée Grand Siècle</i>	390 €
LOUIS ROEDERER <i>Cristal 2007</i>	490 €
DOM PÉRIGNON <i>2006</i>	520 €
LOUIS ROEDERER <i>Rosé, Cristal 2007</i>	750 €
DOM PÉRIGNON <i>Rosé 2004</i>	850 €

---

## LE CHOIX DU SOMMELIER

<b>VIN BLANC</b>	75cl
<b>CÔTE DE BEAUNE AOC 2011</b> <i>Corton Charlemagne Grand Cru, Juillot</i>	340 €
<b>VINS ROUGES</b>	75cl
<b>HERMITAGE LA CHAPELLE AOC 2005</b> <i>Paul Jaboulet Aîné</i>	568 €
<b>CHÂTEAU MARGAUX AOC 2006</b> <i>1er Grand Cru Classé</i>	1420 €
<b>PAUILLAC AOC 1996</b> <i>Château Latour 1er Grand Cru Classé</i>	2340 €

---

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.  
Alcohol abuse is damaging to your health, please consume in moderation.  
All drinks must be served with a receipt.*

## CAVIARS

### *Caviars*



	30g	50g	125g
<b>CAVIAR FOUQUET'S (FRANCE)</b> <i>Fouquet's Caviar (France)</i>	106 €	170 €	-
<b>CAVIAR IMPÉRIAL (SOLOGNE)</b> <i>Imperial Caviar (Sologne)</i>	96 €	140 €	360 €

### **GARNITURE TRADITIONNELLE**

*Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote*

*Traditional Garnish*

*Blinis, quail eggs, thick cream, chives, shallot*

## ENTRÉES

### *Starters*

<b>GRATINÉE PARISIENNE À L'OIGNON</b> <i>Parisian onion soup " au gratin "</i>	21 €
<b>LES 6 OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> <i>6 or 12 Burgundy Snails</i>	16 € / 32 €
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN</b> <i>Crème épaisse, pain grillé, citron</i> <i>Plate of Norwegian smoked salmon, thick cream, toasted bread, lemon</i>	30 €
<b>FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL</b> <i>Confiture d'abricot</i> <i>Plain duck foie gras, apricot jam</i>	36 €
<b>SALADE CÆSAR</b> <i>Au poulet fermier</i> <i>Cæsar salad, with free-range chicken</i>	28 €
<b>SALADE D'HARICOTS VERTS FRAIS</b> <i>Et champignons de Paris, vieux balsamique</i> <i>White mushroom and fresh green bean salad, with aged balsamic</i>	22 €
<b>TOMATES DE COLLECTION &amp; BURRATA</b> <i>Huile d'olive citron</i> <i>Heirloom tomatoes and Burrata, lemon olive oil</i>	28 €
<b>MELON DE CAVAILLON</b> <i>Et jambon San Daniel</i> <i>Cavaillon melon, San Daniel ham</i>	24 €

## VÉGÉTARIENS

### *Vegetarian*

<b>LINGUINI ALLA PUTTANESCA</b> <i>Linguini alla puttanesca</i>	22 €
<b>MACARONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> <i>Summer truffle macaroni</i>	38 €

*Prix nets, service compris.*

*Net prices, service included.*

*Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

*Allergens: please check the information list available from reception desk.*



## VIANDES

### Meat

<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b>	32 €
<i>Pommes "Coin de rue" Beef tartare classic "Coin de rue" potatoes</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF "AUBRAC"</b>	32 €
<i>Roquette, Parmesan, Pommes "Coin de rue" "Aubrac" beef carpaccio Rocket, parmesan, "Coin de rue" potatoes</i>	
<b>FILET DE BŒUF POÊLÉ</b>	52 €
<i>Pommes "Coin de rue" Pan-seared fillet of beef "Coin de rue" potatoes</i>	
<b>SAUCE AU CHOIX</b>	
<i>Béarnaise, Champs-Élysées Choice of sauces: Béarnaise, Champs-Élysées</i>	
<b>LE FAMEUX CHEESEBURGER FOUQUET'S</b>	38 €
<i>Pommes "Coin de rue" Famous Fouquet's cheeseburger "Coin de rue" potatoes</i>	
<b>SUPRÊME DE POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN</b>	36 €
<i>Pommes paille American-style grilled chicken supreme Apple strips</i>	

LUNCH, DINNER

## POISSONS

### Fish

<b>PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ BIO</b>	32 €
<i>Pommes purée au citron vert et fenouil croquant Organic grilled thick salmon fillet Potato mash with lime and crispy fennel</i>	
<b>DOS DE CABILLAUD POCHÉ</b>	38 €
<i>Sauce vierge, bouquetière de légumes Poached cod loin Virgin sauce, vegetable bouquetière</i>	

## NOS INCONTOURNABLES

### Essentials

<b>CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON DE PARIS</b>	28 €
<i>Pommes "Coin de rue", sucrine Ham toastie, "Coin de rue" potatoes, sucrine lettuce</i>	
<b>CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE FUMÉE</b>	32 €
<i>Pommes "Coin de rue", sucrine Smoked poultry club sandwich, "Coin de rue" potatoes, sucrine lettuce</i>	

*Nos viandes bovines sont d'origine U.E. et Argentine.  
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.*

*Our beef meat come from the E.U. and Argentina.*

*As part of our commitment to keep our customers fully informed, documents certifying the traceability of our meat are available on request.*

# FORMULES LUNCH

## *Lunch Menus*

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 36 €**  
*Starter + Main course or Main course + Dessert*

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 44 €**  
*Starter + Main course + Dessert*

### **ENTRÉES** STARTERS

**TOMATES DE COLLECTION & BURRATA**  
*Huile d'olive citron*  
*Heirloom tomatoes and Burrata, lemon olive oil*

**MELON DE CAVAILLON**  
*Et jambon fumé*  
*Cavaillon melon, smoked ham*

**6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE**  
*6 Burgundy Snails*

### **PLATS** MAIN COURSES

**LA PÊCHE DU JOUR**  
*Fish of the day*

**LA VIANDE DU JOUR**  
*Meat of the day*

### **DESSERTS** DESSERTS

**LE SCARLETT (SUGAR FREE)**  
*Le Scarlett (sugar free)*

**ÉCLAIR CHOCOLAT**  
*Chocolate éclair*

**MILLEFEUILLE TRADITION FOUQUET'S**  
*Fouquet's Traditional Napoleon*

*de 12h à 15h*  
*du lundi au vendredi, hors jours fériés*  
*from noon to 3pm*  
*Mondays to Fridays, except on public holidays*

*Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France.*

*The monetary and financial code forbids any payment in cash worth more than 1000€ from people usually living in France.*

*Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*  
*Allergens: please check the information list available from reception desk.*

## DESSERTS

### *Desserts*

<b>MILLEFEUILLE TRADITION FOUQUET'S</b> <i>Fouquet's Traditional Napoleon</i>	12 €
<b>ÉCLAIR CHOCOLAT</b> <i>Chocolate éclair</i>	12 €
<b>TARTE AU CITRON</b> <i>Lemon pie</i>	12 €
<b>TARTE FRAISES / PISTACHE</b> <i>Strawberry / pistachio pie</i>	12 €
<b>CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES</b> <i>Red fruit cheesecake</i>	12 €
<b>TIRAMISU</b> <i>Tiramisu</i>	12 €
<b>TRIOMPHE AU CHOCOLAT</b> <i>"Triomphe" chocolate cake</i>	12 €
<b>DOKI-DOKI</b> <i>Dessert Haute Couture de Mayu Asada</i> <i>Haute Couture pastry by Mayu Asada</i>	12 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>(du lundi au vendredi de 12h à 15h)</i> <i>Coffee with gourmet desserts</i> <i>(from Monday to Friday from noon to 3pm)</i>	16 €

## COUPES GLACÉES 18€

### *Ice Cream Sundaes*

#### **EXOTIQUE**

*Sorbets passion, mangue, glace vanille,  
Coulis de fruits exotiques et crumble citron*

#### **MAYA**

*Glaces chocolat, caramel au beurre salé, pistache,  
Chantilly, sauce caramel et crumble chocolat*

#### **FROZEN MELBA**

*Sorbets yaourt, fruits rouges  
Et coulis de framboise et crumble*

## GLACES & SORBETS

### *Ice Creams & Sorbets*

<b>SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS GERONIMI</b> <i>(3 boules)</i> <i>Caramel Beurre Salé, Chocolat, Pistache, Stracciatella, Vanille Citron, Yaourt, Fraise, Melon, Mangue, Passion</i> <i>Selection of Geronimi ice creams and sorbets (3 scoops)</i> <i>Salted Butter, Chocolate, Pistachio, Stracciatella, Vanilla Lemon, Yoghurt, Strawberry, Melon, Mango, Passion</i>	12 €
--	------

*Prix nets, service compris.  
Net prices, service included.*

## COCKTAILS FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

### À PARTAGER (POUR DEUX)

<b>AU SOLEIL (SANS ALCOOL)</b>	32 €
<i>Jus d'orange, jus de pomme, citron vert, Sirop de jasmin et menthe fraîche</i>	
<b>BANZAIE</b>	44 €
<i>Vodka Absolut framboise, liqueur de citron, Sirop piment / cannelle, jus de pastèque et d'ananas</i>	
<b>LE FOU DU VOLANT</b>	44 €
<i>Rhum Bacardi, liqueur de sureau, jus de pomme, Ginger Ale et morceaux de fruits</i>	

### EN SOLO

<b>CAIPIROSKA FRAISE</b>	24 €
<i>Vodka, citron vert, fraises fraîches</i>	
<b>CAIPIROSKA ANANAS</b>	24 €
<i>Vodka, citron vert, ananas frais</i>	
<b>FROZEN DAÏQUIRI FRAISE</b>	24 €
<i>Rhum Bacardi, jus de citron, fraises fraîches</i>	
<b>FROZEN DAÏQUIRI ANANAS</b>	24 €
<i>Rhum Bacardi, jus de citron, ananas frais</i>	
<b>COOBLER MIDWAY</b>	24 €
<i>Vodka Grey Goose, Martini blanc, Sirop de pistache, jus de banane et basilic thaï</i>	
<b>MOJITO THAÏ</b>	24 €
<i>Rhum Bacardi, basilic thaï, citronnelle, Sprite</i>	
<b>MOSCOW MULE</b>	24 €
<i>Vodka Grey Goose, citron vert, Ginger Beer</i>	

### SANS ALCOOL

<b>CITRONNADE</b>	18 €
<i>Jus de citron, pamplemousse frais, soda</i>	
<b>ESCADRILLE</b>	18 €
<i>Cocktail de fruits frais du jour</i>	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	18 €
<i>Jus de citron, menthe fraîche, sucre, soda</i>	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.  
Alcohol abuse is damaging to your health, please consume in moderation.  
All drinks must be served with a receipt.*

*Prix nets, service compris.  
Net prices, service included.*

## COCKTAILS BY L'ESCADRILLE

### COCKTAILS À BULLES

<b>ROYAL FOUQUET'S</b>	25 €
<i>Liqueur de Sureau St-Germain et pomme, Champagne Fouquet's</i>	
<b>L'AS DES AS</b>	25 €
<i>Apérol, jus de passion, Sirop piment / cannelle, Prosecco</i>	

### SHORT DRINKS

<b>CHAMPS-ELYSÉES</b>	24 €
<i>Cognac Rémy Martin VSOP, Chartreuse verte, Angostura, jus de citron, sucre de canne</i>	
<b>CUBAROSKA</b>	24 €
<i>Vodka Absolut framboise, sirop de pistache, Jus d'ananas, marmelade abricot / poivre</i>	
<b>VESPER "JAMES BOND"</b>	24 €
<i>Gin Bombay, Vodka Grey Goose, Lillet</i>	

### LONG DRINKS

<b>HAUTE COUTURE</b>	24 €
<i>Whisky Yamazaki, liqueur de mandarine, purée de framboises, yuzu</i>	
<b>SANTOS DUMONT</b>	24 €
<i>Rhum Bacardi, sirop de sucre, Fruit de la passion, citron vert, jus de raisin rouge</i>	

## ALCOOLS

### GIN

<b>BOMBAY SAPPHIRE, BEEFEATER 24, HENDRICK'S</b>	22 €
--	------

### VODKA

<b>GREY GOOSE, RUSSIAN IMPERIA, ABSOLUT ELYX</b>	22 €
--	------

### RHUM

<b>BACARDI CARTA D'ORO</b>	20 €
<b>J.M. CUVÉE DU FONDATEUR, MARTINIQUE</b>	32 €
<b>ZACAPA X.O., GUATEMALA</b>	35 €

### TEQUILA & CACHAÇA

<b>CACHAÇA LEBLON, TEQUILA PATRON SILVER</b>	22 €
--	------

*L'accompagnement sodas et jus de vos alcools est majoré de 2€*

*Prix nets, service compris.  
Net prices, service included.*

# WHISKY'S RÉSERVE SPÉCIALE

## BLENDED

<b>CHIVAS REGAL 12 ans</b> <i>Douceur, fruité, finale longue et légère.</i>	20 €
<b>CHIVAS REGAL 18 ans</b> <i>Équilibré, onctueux, épice.</i>	26 €
<b>CHIVAS ROYALE SALUTE 21 ans</b> <i>Expressif, équilibré, finale longue.</i>	39 €
<b>CHIVAS REGAL 25 ans</b>	55 €

## SINGLE MALT

<b>THE BALVENIE 12 ans</b> <i>Agrumes, finale longue, chaleureuse.</i>	22 €
<b>ARDBEG 10 ans</b>	22 €
<b>GLENFIDDICH 15 ans</b> <i>Douceur de la Solera.</i>	24 €
<b>ISLE OF JURA 16 ans</b> <i>Finesse, acidité.</i>	24 €
<b>GLENFARCLAS 25 ans</b>	32 €
<b>GLENFIDDICH 30 ans</b> <i>Équilibré, fruité, opulent.</i>	38 €
<b>MACALLAN SIENNA</b> <i>Gourmand et savoureux.</i>	42 €

## ÉTATS-UNIS

<b>JACK DANIEL'S N°7</b> <i>Doux, boisé, huileux, cuir et vanille.</i>	22 €
<b>MAKER'S MARK</b> <i>Sec, finesse, finale longue.</i>	22 €

## IRLANDE

<b>JAMESON SELECT RÉSERVE</b> <i>Douceur, souple, finale légère.</i>	20 €
---	------

## JAPON

<b>YAMAZAKI Distiller's Reserve</b>	22 €
-------------------------------------	------

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse.  
Alcohol abuse is damaging to your health, please consume in moderation.  
All drinks must be served with a receipt.*

# L'INSTANT NOBLE

## COGNACS

RÉMY MARTIN VSOP	22 €
RÉMY MARTIN XO	42 €
LHÉRAUD "L'Art du Temps" 1974, Petite Champagne	52 €
LOUIS XIII	310 €

## ARMAGNACS

CASTARÈDE VSOP 10 ans	20 €
DOMAINE DE JOUANDA	28 €

## CALVADOS

LECOMPTE 12 ans	20 €
LECOMPTE 25 ans	35 €

## BRANDY

GRAPPA	19 €
--------	------

## EAUX-DE-VIES BLANCHES

FRAMBOISE, POIRE WILLIAMINE	20 €
-----------------------------	------

## LIQUEURS

AMARETTO, BAILEYS, COINTREAU, GET 27	19 €
SAMBUCA, LIMONCELLO, MANZANA VERDE	19 €
CHARTREUSE "V.E.P." VERTE	32 €

*Demandez la liqueur de votre choix à votre barman* 19 €

*Apéritifs 7cl / Anisés 4cl  
Verres de vin 15cl / Coupes de Champagne 15cl / Bouteilles de vin 75cl  
Cocktails alcoolisés 9cl à 18cl / Cocktails sans alcool 25cl  
Whiskies 5cl / Liqueurs 5cl / Alcools 5cl / Bières 33cl à 50cl / Bière sans alcool 25cl  
Eaux Minérales 33cl à 50cl  
Sodas 20cl à 33cl / Jus de fruits 25cl à 33cl / Smoothies 25cl*

*Prix nets, service compris.  
Net prices, service included.*



*Scan me and get our menus  
in your language !*



LES TABLES  
**ARRIERE**



OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H45 À 01H00  
L'offre restaurant vous est proposée en service continu de 12h00 à 23h30  
99, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris  
Tél. 01 40 69 60 00 - fouquets@lucienbarriere.com