

CAVIAR				
	10g	30g	50g	100g
CAVIAR FOUQUET'S (Dordogne) FOUQUET'S CAVIAR (Dordogne)	38€	90€	140€	260€
		30g	50g	125g
CAVIAR IMPÉRIAL (Sologne) IMPERIAL CAVIAR (Sologne)	110€	180€	360€	
				
<b>GARNITURE TRADITIONNELLE</b> Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote. <b>TRADITIONAL GARNISH</b> Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots				

## COCKTAILS CRÉATION Signature Cocktails

**ROYAL FOUQUET'S** 20 cl 24€  
Crème de pêche, litchi, Champagne Fouquet's, zeste de citron vert  
Peach cream, lychee, Fouquet's Champagne, lime zest

**MOJITO FOUQUET'S** 20 cl 21€  
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

**LOVE LITCHI** 25 cl 21€  
Bombay Sapphire, Saint-Germain, jus de pamplemousse, soda, purée de litchi  
Bombay Sapphire, Saint-Germain, grapefruit juice, soda water, lychee purée

**99 AVENUE** 15 cl 21€  
Cointreau, jus de cranberry, sirop de violette, Champagne Fouquet's  
Cointreau, cranberry juice, violet syrup, Fouquet's Champagne

**COPPINS** 15 cl 21€  
Vodka, limoncello, jus de citron vert, jus de cranberry, sirop de macadamia  
Vodka, limoncello, lime juice, cranberry juice, macadamia syrup

**SANTOS DUMONT** 20 cl 21€  
Havana Club 3 ans, liqueur 43, jus de maracuja, jus de citron  
Havana Club 3 year, Liqueur 43, Maracuja juice, lemon juice

## 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 14€  
Carrot, orange, ginger, lime

**SAVEUR DU VERGER** Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche 25cl 14€  
Orange juice, pineapple juice, white peach

<b>LA SÉLECTION BARRIÈRE</b>	
Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France www.chaisdoeuvre.fr	
By Manuel Peyrondet, best wine waiter of France	
<b>LA SÉLECTION BARRIÈRE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: #FFD700;">■</span> SAINT BRIS AOC Exogyra Virgula, Domaine Goisot</li> <li><span style="color: #FFD700;">■</span> SANCERRE AOC "Les Collinettes", Joseph Mellot</li> <li><span style="color: #8B0000;">■</span> PESSAC-LEOGNAN AOC, Château de Rouillac, Domaine Rouillac</li> <li><span style="color: #8B0000;">■</span> MARSANNAY AOC, Domaine Sylvain Pataille</li> <li><span style="color: #C71585;">■</span> CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige</li> </ul>	15cl 12€ 14€ 18€ 20€ 14€

<b>LES VINS INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S</b>	
The must Fouquet's wine	
	15cl
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: #FFD700;">■</span> CHABLIS AOC Saint Martin, Domaine Laroche</li> <li><span style="color: #FFD700;">■</span> SAUTERNES AOC Château Roumieu</li> <li><span style="color: #8B0000;">■</span> CROZES HERMITAGE AOC Maison Combier</li> <li><span style="color: #8B0000;">■</span> MEDOC, Chapelle Potensac</li> <li><span style="color: #C71585;">■</span> CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige</li> </ul>	16€ 18€ 14€ 18€ 14€

## LES ENTRÉES Starters

**BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD; SALADE DE HARICOTS VERTS, BRIOCHE TOASTÉE.** 36€  
Ballotine of duck foie gras; green bean salad and a toasted brioche.

**GRANDE ASSIETTE DE MELON, JAMBON IBÉRIQUE; SORBET ROUGE.** 28€  
Large platter of melon, Iberian ham and red fruit sorbet.

**CŒUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE, COPEAUX DE COMTÉ** 24€  
Artichoke hearts in vinaigrette, shavings of Comté.

**BURRATA, COULIS DE TOMATE AU BASILIC, ROQUETTE.** 24€  
Burrata, tomato and basil coulis, rocket.

**HADDOCK, SAUMON FUMÉ, DORADE, CONCOMBRE. CRÈME AIGRELETTE.** 26€  
Haddock, smoked salmon, sea bream, cucumber, Sour cream.

**POËLÉE D'ENCORNETS AUX FINES HERBES, AUBERGINE AUX OLIVES NOIRES.** 28€  
Pan fried squid with herbs, aubergine with black olives.

**SALADE NIÇOISE.** 34€  
Salad Niçoise.

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6/12).** 166€/29€  
Burgundy snails and garlic butter (6/12).

**ENTRÉE DU JOUR, DU LUNDI AU VENDREDI.** 22€  
Starter of the day, from Monday to Friday.

## LES PLATS Main Courses

**SPAGHETTI À LA SAUGE, COURGETTES GRILLÉES.** 28€  
Spaghetti with sage and grilled zucchini.

**FISH & CHIPS, POMMES COIN DE RUE, CRÈME DE POIS CASSÉS, SAUCE GRIBICHE.** 34€  
Fish & Chips, "Coin de rue" fries, creamed peas, gribiche sauce.

**PAVÉ DE BAR À LA PLANCHA, POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE, CAROTTES FANES.** 54€  
Sea bass cooked on the plancha, poached in olive oil, leaf stalk carrots.

**DARNE DE SAUMON GRILLÉE, DUXELLE DE CHAMPIGNONS DE PARIS À L'OSEILLE. BEURRE BLANC.** 38€  
Grilled salmon steak, button mushroom duxelle with sorrel and white butter sauce.

**GAMBAS GRILLÉES, PIPERADE AU CHORIZO.** 42€  
Grilled king prawn with a piperade of chorizo.

**TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE (180G), POMMES "COIN DE RUE".** 33€  
Classic beef tartare (180g), "Coin de rue" fries.

**TARTARE FOUQUET'S (180G), POMMES "COIN DE RUE".** 36€  
Fouquet's beef tartare (180g), "Coin de rue" fries.

**CHEESEBURGER FOUQUET'S, POMMES COIN DE RUE.** 34€  
Fouquet's cheeseburger. "Coin de rue" fries.

**SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU SATÉ, CRÈME DE MAÏS.** 36€  
Free-range chicken suprême with satay spice corn cream.

**CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, FENOUIL, JUS D'AGNEAU.** 48€  
Lamb chops with fennel and lamb jus.

**QUASI DE VEAU PARFUMÉ D'ORIGAN. JUS COMME UN OSSO-BUCO.** 42€  
Veal rump steak flavoured with oregano and osso-bucco sauce.

**COEUR DE FILET DE BOEUF AU POIVRE NOIR, FONDUE D'OIGNONS DOUX; BORDELAISE À LA MOELLE, POMMES "COIN DE RUE".** 52€  
Beef tenderloin with black pepper, sweet onion fondu, bone marrow in red wine sauce, "Coin de rue" fries.

**PLAT DU JOUR, DU LUNDI AU VENDREDI.** 36€  
Daily Special, from Monday to Friday.

**ACCOMPAGNEMENT DES VIANDES AU CHOIX**  
**Pomme "Coin de rue", Gratin dauphinois, Légumes verts, Spaghetti.**  
Garniture of your choice for meat dishes

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 7€**  
Pomme "Coin de rue", Gratin dauphinois, Légumes verts, Spaghetti.  
Garniture of choice on the side  
"Coin de rue" fries, Dauphinois potatoes, Green vegetables, Spaghetti.

<b>VEGAN Vegan</b>	
ENTRÉES Starters	
<b>CŒUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE D'ABRICOTS.</b>	22€
Artichoke hearts, vinaigrette with apricot.	
<b>TOMATE FARCIE VÉGÉTALE.</b>	20€
Vegetarian stuffed Tomato.	
<b>PETIT ÉPEAUTRE AUX FINES HERBES, COURGETTE NATURE.</b>	20€
Spelt wheat with fine herbs and courgette.	
PLATS Main Courses	
<b>SPAGHETTI À LA SAUGE, COURGETTES GRILLÉES.</b>	28€
Spaghetti with sage and grilled zucchini.	
<b>BAGEL, STEAK DE SOJA, OIGNONS DOUX TOMATÉS, ROQUETTE, MOZZARELLA VIOLIFE.</b>	34€
Bagel, Soy burger steak, sweet onions with tomato, arugula, Violife vegan mozzarella.	
DESSERTS Desserts	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT ALBIANO, SORBET CASSIS.</b>	18€
Albiano chocolate mousse, blackcurrant sorbet.	
<b>SALADE DE PÊCHES ET FRUITS ROUGES À LA VERVEINE.</b>	18€
Peach and red fruit salad with verbena.	

## SNACKING Snacking

**SALADE CAESAR** . 31€  
Chicken Caesar salad.

**CLUB SANDWICH AU POULET, POMMES "COIN DE RUE", ROQUETTE.** 26€  
Chicken club sandwich, "Coin de rue" fries, arugula.

**CROQUE MONSIEUR POULET OU JAMBON, POMMES "COIN DE RUE", MESCLUN.** 24€  
Croque monsieur, chicken or ham "Coin de rue" fries, mesclun.

<b>LES DESSERTS DU PÂTISSIER FOUQUET'S 14€</b>	
Cheesecake; Tarte au chocolat sarrasin sans gluten; Tarte sablée de fruits rouges du moment; Millefeuille vanille, confiture de figue; Éclair framboise, basilic; Gelée de groseille, coulis de cassis, diplomate au kirsch. (Une pâtisserie au choix)	
Fouquet's pastry chef's dessert	
Cheesecake; Gluten-free chocolate buckwheat tart; Red fruit shortcake tart; Vanilla Millefeuille with fig jam; Raspberry and basil éclair; Redcurrant jelly with blackcurrant coulis and kirsch crème diplomate.	

## FROMAGES ET DESSERTS Cheese and Desserts

**ASSIETTE DE FROMAGES.** 18€  
Camembert, Bleu d'Auvergne, Comté.  
Cheese plate.

**CAFÉ GOURMAND.** 18€  
Coffee with gourmet desserts.

**PANNA COTTA AMANDE AMÈRE, MARMELADE D'ABRICOTS; GAVOTTE.** 18€  
Bitter almond panna cotta, apricot marmalade, gavotte biscuit.

**PARFAIT GLACÉ AU MIEL, COMPOTE DE FRUITS DU MOMENT.** 18€  
Iced parfait with honey and seasonal fruit compote.

**PARFAIT GLACÉ CERISE AMARENA.** 18€  
Iced parfait with amarena cherry.

**PÊCHE MELBA.** 18€  
Peach Melba.

## SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI Selection of Pierre Geronimi Ice-creams & Sorbets

**LES PROFITEROLES FOUQUET'S,** Glace vanille, chocolat chaud. 16€  
Fouquet's profiteroles, Vanilla ice cream, hot chocolate.

**COUPE FRAÎCHEUR DES BOIS.** Sorbet fraise, sorbet citron, coulis de framboise, fruits rouges frais. 18€  
Fresh cup of wild strawberries. Strawberry sorbet, lemon sorbet, raspberry sauce, fresh red fruits.

**PARIS-CARAÏBES,** Glace vanille, sorbets mangue, passion; coulis exotique, fruits frais. 16€  
Paris-Caribbean, Vanilla ice cream, mango, passionfruit sorbets; exotique fruit coulis, fresh fruits.

**SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI.** 3 parfums au choix. 12€  
GLACÉ : Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel au beurre salé.  
SORBET : Fraise, Mangue, Passion, Citron.  
Selection of Pierre Geronimi ice creams & sorbets. Choice of three flavours.  
ICE CREAM: Vanilla, Chocolate, Pistachio, Salted caramel butter.  
SORBET: Strawberry, Mango, Passionfruit, Lemon.

<b>MENU FOUQUET'S 86€</b>	
à partir de 19h00	
Coupe de Champagne / Entrée / Plat / Dessert	
from 7 pm	
Glass of champagne / Starter / Main Course / Dessert	
<b>BURRATA, COULIS DE TOMATE AU BASILIC, ROQUETTE.</b>	
Burrata, tomato and basil coulis, rocket.	
<b>HADDOCK, SAUMON FUMÉ, DORADE, CONCOMBRE. CRÈME AIGRELETTE.</b>	
Haddock, smoked salmon, sea bream, cucumber, Sour cream.	
<b>BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD; SALADE DE HARICOTS VERTS, BRIOCHE TOASTÉE.</b>	
Ballotine of duck foie gras; green bean salad and a toasted brioche.	
♦ ♦ ♦ ♦ ♦	
<b>GAMBAS GRILLÉES, PIPERADE AU CHORIZO.</b>	
Grilled king prawn with a piperade of chorizo.	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU SATÉ, CRÈME DE MAÏS.</b>	
Free-range chicken suprême with satay spice corn cream.	
<b>QUASI DE VEAU PARFUMÉ D'ORIGAN. JUS COMME UN OSSO-BUCO.</b>	
Veal rump steak flavoured with oregano and osso-bucco sauce.	
♦ ♦ ♦ ♦ ♦	
<b>LES DESSERTS DU PÂTISSIER FOUQUET'S</b>	
Cheesecake; Tarte au chocolat sarrasin sans gluten; Tarte sablée de fruits rouges du moment; Millefeuille vanille, confiture de figue; Éclair framboise, basilic; Gelée de groseille, coulis de cassis, diplomate au kirsch. (Une pâtisserie au choix)	
Fouquet's pastry chef's dessert	
Cheesecake; Gluten-free chocolate buckwheat tart; Red fruit shortcake tart; Vanilla Millefeuille with fig jam; Raspberry and basil éclair; Redcurrant jelly with blackcurrant coulis and kirsch crème diplomate.	