

LE 8 NOVEMBRE 1899,
LOUIS FOUQUET OUVRE UN RESTAURANT
AU 99 AVENUE DES CHAMPS ELYSÉES QUI ALLAIT DEVENIR,
AUX YEUX DU MONDE ENTIER, LE RESTAURANT DE PARIS.

DÈS 1928, LE FOUQUET'S DEVIENT LE RENDEZ-VOUS PRIVILÉGIÉ
DU MONDE DU CINÉMA, AVEC L'OUVERTURE DE LA PREMIÈRE
SALLE DE PROJECTION SUR LES CHAMPS ELYSÉES.

MYTHIQUE, PRESTIGIEUX, ACCUEILLANT ET CHALEUREUX,
DANS L'ESPRIT DES GRANDES BRASSERIES PARISIENNES,
LE FOUQUET'S S'ADRESSE À TOUS CEUX QUI AIMENT
SE RETROUVER À TOUTE HEURE, DANS DES LIEUX VIVANTS,
FRÉQUENTÉS PAR LE MONDE DU CINÉMA,
DES ARTS ET DU SPECTACLE, ET GOÛTER UNE CUISINE FRANÇAISE,
ÉLABORÉE EN COLLABORATION AVEC PIERRE GAGNAIRE,
DANS UN DÉCOR ET UNE AMBIANCE INDÉMODABLES.

ON NOVEMBER 8TH 1899, LOUIS FOUQUET OPENED A RESTAURANT
ON 99 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES WHICH WAS TO BECOME,
IN THE EYES OF THE WORLD, THE PARISIAN RESTAURANT.

AS EARLY AS 1928, THE FOUQUET'S BECAME THE FAVOURED
MEETING PLACE OF PEOPLE FROM THE FILM INDUSTRY WITH THE OPENING
OF THE FIRST SCREENING ROOM ON THE CHAMPS ELYSEES.

LEGENDARY, PRESTIGIOUS, WELCOMING AND WARM, IN THE SPIRIT
OF FAMOUS PARISIAN BRASSERIES, THE FOUQUET'S APPEALS
TO ALL THOSE WHO ENJOY MEETING AT ANY TIME IN BUSTLING PLACES,
VISITED BY PEOPLE FROM THE FILM INDUSTRY, ARTS AND SHOW
BUSINESS, AND WHO LIKE TO TASTE A FRENCH CUISINE,
DESIGNED IN COLLABORATION WITH PIERRE GAGNAIRE,
IN A TIMELESS SETTING AND ATMOSPHERE.

CAVIAR

Caviar



	10gr	30gr	50gr	100gr	125gr
CAVIAR FOUQUET'S (Dordogne)	38 €	90 €	140 €	260 €	-
CAVIAR IMPERIAL (Sologne)	-	110 €	180 €	-	360 €

GARNITURE TRADITIONNELLE

Blinis, oeufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote

TRADITIONAL GARNISH

Blinis, quail's eggs, double cream, chives, shallots

VODKA ^{5cl}

KETEL ONE	16 €
BELVEDERE	20 €
GREY GOOSE	22 €

À PARTAGER DE 17H À MINUIT

to share from 5:00PM to 12:00PM

CORNET DE FRITES French fries cornet	7 €
TOASTS DE SAUMON FUMÉ Smoked salmon toasts	22 €
TOASTS DE FOIE GRAS Foie gras toasts	22 €
GAMBAS CROUSTILLANTES (6 pièces) sauce chili Crusty king prawns (6 pieces) chili sauce	14 €
CALAMARS FRITS sauce gribiche Fried calamari, gribiche sauce	16 €
CROQUE MONSIEUR Croque Monsieur	18 €
NEMS CREVETTES À LA VIETNAMIENNE (3 pièces) Vietnamese prawns spring rolls	24 €
JM BESSON N°3. GARNITURE TRADITIONNELLE (6/9 pièces) N°3 oysters from Frère Besson. Traditional garnish	27 €/39 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES DE LA MAISON GARCIA À TOULOUSE Jambon Ibérique / Saucisse sèche / Rillettes d'oie / Chorizo Charcuteries assortiment «Maison Garcia» from Toulouse Iberian ham / Dry sausage / Goose rillettes / Chorizo	32 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DU «MOF» XAVIER THURET Comté / Reblochon / Roquefort / Gouda 1000 jours / Sainte-Maure-de-Trouraine Assortment of mature cheeses by Xavier Thuret, MOF Comté / Reblochon / Roquefort / Gouda 1000 days / Sainte-Maure-de-Trouraine	30 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

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.
 «HOMEMADE DISHES» ARE PREPARED ON THE PREMISES FROM RAW PRODUCTS.
 ALLERGENS: PLEASE CHECK THE INFORMATION LIST AVAILABLE AT THE RECEPTION DESK.

JUS FRAIS & DÉTOX MINUTE

Fresh fruit juices & instant detox

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

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Freshly squeezed fruits juices

Orange, citron, pamplemousse 25CL Orange, lemon, grapefruit	12 €
----------------------------------------------------------------	------

JUS & NECTARS

Juices & Nectars

ALAIN MILLIAT 33cl	12 €
Abricot, Pomme, Pêche de vigne, Carotte, Banane, Fraise, Ananas, Tomate Apricot, Apple, Wine peach, Carrot, Banana, Strawberry, Pineapple, Tomato	

BOISSONS FRAÎCHES

Soft drinks

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO 33cl	9 €
SCHWEPES INDIAN TONIC 25cl	9 €
ORANGINA 25cl	9 €
FUZETEA 25cl	9 €
SPRITE 33cl	9 €
RED BULL 25cl	9 €
GINGER ALE 20cl	9 €
GINGER BEER 20cl	9 €
EVIAN 33cl	9 €
BADOIT ROUGE 33cl	9 €
PERRIER 33cl	9 €
SMOOTHIE FRAISE, BANANE 25cl Strawberry, banana smoothie	14 €

ALCOOLS

Alcohols

GIN ^{5cl}

BOMBAY SAPPHIRE	18 €
CITADELLE RESERVE	20 €
THE BOTANIST	20 €
TANQUERAY N°TEN	22 €
HENDRICK'S	22 €
ROKU	24 €

VODKA ^{5cl}

KETEL ONE	18 €
BELVEDERE	20 €
GREY GOOSE	22 €

RHUM & CACHAÇA ^{5cl}

PACTO NAVIO	22 €
ZACAPA X.O., GUATEMALA	35 €
J.M. CUVÉE DU FONDATEUR, MARTINIQUE	42 €
CACHAÇA LEBLON	18 €

TEQUILA ^{5cl}

PATRON SILVER	20 €
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	24 €
AVIÒN 44	39 €

L'accompagnement sodas et jus de vos alcools est majoré de 2 €
2 € will be charged for soft drinks accompanying your drink.

APÉRITIFS

Aperitifs

MARTINI BIANCO, ROSSO, ROSATO , DRY 7cl	12 €
CAMPARI, APÉROL 7cl	12 €
PORTO GRAHAM'S SIX GRAPES RUBY 7cl	12 €
SHERRY XÉRÈS TIO PEPE 7cl	12 €
RICARD, PERNOD 5cl	12 €
FERNET-BRANCA 7cl	12 €
SPRITZ 20cl	18 €

BIÈRES

Beers

PRESSION DRAUGHT	25cl	50cl
HEINEKEN	8 €	16 €
AFFLIGEM	8 €	16 €
EDELWEISS	8 €	16 €

BOUTEILLES BOTTLES

KRONENBOURG (Sans Alcool Alcohol-free) 25cl	14 €
1664 33cl	14 €
HEINEKEN 33cl	14 €
DESPERADOS 33cl	14 €
CORONA 35,5cl	14 €

WHISKIES RÉSERVE SPÉCIALE

Whiskies Special Vintage

BLENDED 5cl

CHIVAS REGAL 12 ans	20 €
BLACK LABEL 12 ans	22 €
CHIVAS ROYALE SALUTE 21 ans	48 €

SINGLE MALT 5cl

GLENFIDDICH 15 ans	24 €
LAGAVULIN 16 ans	24 €
MACALLAN DOUBLE CASK	38 €

ÉTATS-UNIS ET CANADA 5cl

JACK DANIEL'S N°7	18 €
CANADIAN CLUB 6 ans	20 €
MAKER'S MARK	22 €

IRLANDE 5cl

JAMESON BLACK BARREL	18 €
GREEN SPOT	20 €

JAPON 5cl

YAMAZAKI 12 ans	28 €
HIBIKI 21 ans	49 €

SPIRITUEUX

Spirits and liquors

COGNACS ^{5cl}

LHERAUD VSOP	18 €
HENNESSY FINE DE COGNAC	22 €
RÉMY MARTIN XO	42 €
HENNESSY XO	44 €
LHÉRAUD CUVÉE 1973 GRANDE CHAMPAGNE	84 €
LOUIS XIII	310 €

ARMAGNACS ^{5cl}

CASTARÈDE VSOP	18 €
DOMAINE DE JOUANDA 1982	32 €

CALVADOS ^{5cl}

CHÂTEAU DU BREUIL 15 ans	24 €
LECOMPTE 1988	39 €

EAUX-DE-VIES BLANCHES ^{5cl}

FRAMBOISE, POIRE WILLIAMINE, KIRSCH	20 €
GRAPPA	20 €

LIQUEURS ^{7cl}

AMARETTO, COINTREAU	18 €
GET 27, GET 31	18 €
SUZE, SAMBUCA, LIMONCELLO	18 €
MANZANA VERDE, BAILEYS	18 €
CHARTREUSE VERTE	24 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

14 €

Mocktails

ESCADRILLE LA FAYETTE 20cl

Jus de banane, jus de maracuja, jus d'orange, sirop de fraise
Banana juice, maracuja juice, orange juice, strawberry syrup

PINKOLADA 20cl

Jus d'ananas, jus de cranberry, purée de fraise, lait de coco
Pineapple juice, cranberry juice, strawberry puree, coconut milk

TROPICAL FOUQUET'S 20cl

Purée de framboise, limonade, jus de cranberry, sirop de macadamia
Raspberry puree, lemonade, cranberry juice, macadamia syrup

CHAMPS ELYSÉES 20cl

Pamplemousse, purée de litchi, pomme, sirop de fraise
Grapefruit, lychee purée, apple, strawberry sirup

VIRGIN MOJITO 20cl

Menthe fraîche, citron vert, cassonnade, soda
Fresh mint, lime, brown sugar, soda

COCKTAILS CRÉATION

Signature cocktails

ROYAL FOUQUET'S 20cl

Crème de pêche, litchi, Champagne, zeste de citron vert
Peach cream, lychee, Champagne, lime zest

24 €

MOJITO FOUQUET'S 20cl

Havana Club 3 ans, jus de maracuja, ginger ale, menthe fraîche,
gingembre frais, cassonnade, angostura bitter
Havana Club 3 years old, maracuja juice, ginger ale, fresh mint, fresh ginger,
brown sugar, angostura bitter

21 €

LOVE LITCHI 25cl

Bombay Sapphire, Saint Germain, jus de pamplemousse, soda, purée de litchi
Bombay Sapphire, Saint Germain, grapefruit juice, soda, lychee puree

21 €

99 AVENUE 15cl

Cointreau, jus de cranberry, sirop de violette, Champagne Fouquet's
Cointreau, cranberry juice, violet syrup, Champagne Fouquet's

21 €

COPPINS 15cl

Vodka, Limoncello, jus de citron vert, jus de cranberry, sirop de macadamia
Vodka, Limoncello, lime juice, cranberry juice, macadamia syrup

21 €

SANTOS DUMONT 20cl

Havana Club 3 ans, Liqueur 43, jus de maracuja, jus de citron
Havana Club 3 years old, Liqueur 43, maracuja juice, lemon juice

21 €

DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL CLASSIQUE AU BARMAN

Ask your classic cocktail to the barman

21 €

GIN BAR ^{25cl}

BOMBAY SAPPHIRE 22 €

CITADELLE 24 €

THE BOTANIST 24 €

TANQUERAY N°TEN 26 €

HENDRICK'S 26 €

ROKU 28 €

Accompagnés de Premium Mixer Schweppes
Served with Schweppes Premium Mixer

Tonic Matcha

Tonic Hibiscus

Tonic Pink Pepper

Tonic Original

Ginger Ale & Jengibre Intenso

Ginger Beer & Chili

MOJITO BAR ^{25cl}

21 €

Havana Club 3 ans, menthe fraîche,
citron vert, cassonnade, soda

Havana Club 3 years old, fresh mint,
lime, brown sugar, soda

À composer

Of your choice

Fraise Strawberry

Exotique Exotic

Royal Champagne (+3 €)

Basilic & Concombre Basil & Cucumber

CHAMPAGNES Champagnes

BRUTS BRUT	75cl
FOUQUET'S	82 €
CASTELNAU BRUT RÉSERVE	95 €
VEUVE CLICQUOT	120 €
LAURENT PERRIER La Cuvée	145 €
BOLLINGER Cuvée Spéciale	152 €
RUINART Blanc de Blancs	192 €
ROSÉS ROSÉ	75cl
FOUQUET'S	92 €
VEUVE CLICQUOT	130 €
R DE RUINART	175 €
BILLECART SALMON	190 €
LAURENT PERRIER	210 €

CHAMPAGNES À LA COUPE Champagnes by the glass

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

GRANDES CUVÉES MILLESIMÉES Great vintages

BRUTS BRUT	
CASTELNAU 75cl	120 €
BOLLINGER 75cl	320 €
CRISTAL ROEDERER 75cl	520 €
KRUG GRANDE CUVÉE 75cl	520 €
DOM PERIGNON 75cl	520 €
ROSÉS ROSÉ	
TAITTINGER COMTE DE CHAMPAGNE 75cl	325 €
CRISTAL ROEDERER 75cl	750 €
DOM PERIGNON 75cl	850 €

LA SELECTION BARRIERE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France

WWW.CHAISDOEUVRE.FR

LES INCONTOURNABLES - THE MUST		15cl	75cl
● VAL DE LOIRE, SANCERRE AOC	Domaine Vacheron, Sauvignon, Tradition 2017	16 €	78 €
● BORDEAUX, PESSAC LEOGNAN AOC	Cabernet Sauvignon, Merlot, Dada de Rouillac 2016	14 €	68 €
● BOURGOGNE, CÔTE DE NUITS AOC	Marsannay Domaine Chanson, Pinot Noir 2015	18 €	88 €
SECRETS DE SOMMELIER - THE SOMMELIER'S SECRETS		15cl	75cl
● ALSACE AOC RIESLING	Domaine Trapet, Riquewihr 2014	12 €	58 €
● VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE AOC	Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault Chateau de Montfaucon 2015	10 €	48 €
LES INATTENDUS - THE UNEXPECTED		15cl	75cl
● BOURGOGNE, CÔTE CHALONNAISE AOC	Bouzeron, Domaine Héritiers Louis Jadot, Aligoté 2015	10 €	48 €
● VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE IGP	Syrah La Rosine, Domaine Stéphane Ogier 2015 Collines Rhodaniennes	14 €	68 €
ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ AND FOR THE ROSE CONNOISSEURS		15cl	75cl
● CÔTES DE PROVENCE AOC	Maur & More Château Saint Maur 2017	12 €	58 €

LES VINS AU VERRE INCONTOURNABLES DU FOUQUET'S The must - Fouquet's wines by the glass

	15cl	75cl
● CHABLIS AOC Domaine Laroche, St Martin	14 €	68 €
● SAUTERNE AOC Baron Philippe de Rothschild, Réserve Mouton Cadet	18 €	85 €
● SAINT-EMILION GRAND CRU AOC Chartreuse de Faugères, Grand Cru Classé, Silvio Denz	16 €	78 €
● PAUILLAC AOC Baron Philippe de Rothschild, Pastourelle de Clerc Milon	24 €	115 €
● CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC Château Minuty Prestige, Matton Farnet	14 €	68 €

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. NET PRICES, SERVICE INCLUDED.

THÉS BIO PASCAL HAMOUR

Organic teas by Pascal Hamour

THÉS NOIRS BLACK TEAS

ASSAM BREAKFAST 10 €
Thé puissant, vivifiant.
Powerful, vivifying tea.

DARJEELING IMPÉRIAL 10 €
Thé léger et aromatique, récolté au pied de l'Himalaya.
Light and aromatic tea, harvested down the Himalayas.

THÉS VERTS GREEN TEAS

THÉ VERT DU JAPON SENCHA YAMATO 12 €
Thé léger et racé, typique des thés verts.
Light and racy tea, typical of green teas.

THÉ VERT DARJEELING À LA FLEUR DE JASMIN 10 €
Thé léger, délicat, aux notes de fleur de jasmin.
Light, delicate tea with jasmine flower notes.

GRAND THÉ VERT DARJEELING À LA MENTHE FRAÎCHE 10 €
Organic green Darjeeling-mint tea.

GRAND THÉ VERT DARJEELING AUX FRUITS ROUGES 10 €
Organic red fruits tea.

THÉS NOIRS PARFUMÉS FLAVOURED BLACK TEAS

EARL GREY INTENSE 10 €
Un thé puissant aux arômes subtils de bergamote.
A powerful tea with subtle bergamot aromas.

LAPSANG SOUCHONG 10 €
Thé noir fumé de la province de Fujian.
Black smoked tea from Fujian province.

RÊVE ORIENTAL 10 €
Notes épicées, sucrées et tonifiantes
Spicy notes, sweetened and invigorating.

THÉ BLEU BLUE TEA

OOLONG DE CHINE 10 €
Vertus détoxifiantes
Detoxifying properties

INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR

Organic herbals teas by Pascal Hamour

CAMOMILLE	10 €
Stimule l'appétit et favorise la digestion. Stimulates appetite and digestion.	
MENTHE POIVRÉE	10 €
Arômes mentholés et note tonifiante. Menthol flavors and toning notes.	
VERVEINE	10 €
Arômes doux aux notes citronnées Sweet flavors with lemony notes.	
TILLEUL	10 €
Vertus calmantes et anti-stress. Calming and stress releasing properties	
FLEUR D'INFUSION ® PAMPLEMOUSSE	12 €
Grapefruit flower herbal tea.	
FLEUR D'INFUSION ® OCÉANIA	12 €
Effet detox Detoxifying effect.	
ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD	12 €
Apport en sel minéraux, vitamine C et antioxydant Strong in minerals, vitamin C and antioxidants.	

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

EXPRESSO / CAFÉ DÉCAFÉINÉ	6 €
Expresso / Decaffeinated coffee	
EXPRESSO NOISETTE	8 €
Expresso with a drop of milk	
DOUBLE EXPRESSO	12 €
Double expresso	
CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO	10 €
Coffee with milk, cappuccino	
CAFÉ AMÉRICAIN	10 €
Long coffee	
CAFÉ VIENNOIS	12 €
Vienna coffee	
CHOCOLAT VIENNOIS MONBANA	12 €
Vienna hot chocolate	
CHOCOLAT FOUQUET'S MONBANA	10 €
Fouquet's hot chocolate	

CAFÉS, THÉS

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI

Selection of ice creams & sorbets by Pierre Geronimi

GLACE ICE CREAM

Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel beurre salé
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel salted butter

SORBET SORBET

Citron, Framboise, Fraise, Mangue, Passion
Lemon, Raspberry, Strawberry, Mango, Passion

LES 3 BOULES 3 SCOOPS

12 €

COUPES GLACÉES

Ice cream sundaes

LES PROFITEROLES DU FOUQUET'S

Glace vanille, chocolat chaud
Vanilla ice cream, hot chocolate

16 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, glace vanille, chantilly, coulis chocolat noir
Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chantilly, dark chocolate sauce

16 €

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, glace vanille, chantilly, sirop café
Coffee ice cream, vanilla ice cream, chantilly, coffee syrup

16 €

PARIS-CARAÏBES

Glace vanille, sorbets mangue, passion, coulis exotique, fruits frais
Vanilla ice cream, mango, passion sorbets, exotic coulis, fresh fruit

16 €

LE PLATEAU DE PÂTISSERIES FOUQUET'S

Fouquet's Pastries Selection

MILLEFEUILLE TRADITION FOUQUET'S Fouquet's Traditional Millefeuille	12 €
ECLAIR CHOCOLAT Chocolate éclair	12 €
ECLAIR CAFÉ Coffee éclair	12 €
SABLÉ AUX FIGUES ET MÛRES Figs and blackberries shortbread sablé	12 €
FORÊT NOIRE Black Forest cake	12 €
CHEESECAKE POIRE ET CAMEL Pear and caramel cheesecake	12 €
SAINT HONORÉ PASSION / MANGUE Passionfruit and mango Saint Honoré chou bun	12 €
TARTE AU CHOCOLAT Chocolate tart	12 €
PARIS BREST Paris Brest	12 €

À PARTAGER

To share

GRAND PLATEAU DE FRUITS FRAIS Large fresh fruit platter	34 €
------------------------------------------------------------	------



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOUTE CONSOMMATION DOIT ÊTRE ACCOMPAGNÉE D'UN TICKET DE CAISSE.

LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€
VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE.
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES ET DEVICES ÉTRANGÈRES

ALCOHOL ABUSE IS DAMAGING TO YOUR HEALTH, PLEASE DRINK IN MODERATION.
ALL DRINKS MUST BE SERVED WITH A RECEIPT.

THE MONETARY AND FINANCIAL CODE FORBIDS ANY PAYMENT IN CASH WORTH
CHEQUES AND FOREIGN CURRENCIES ARE NOT ACCEPTED
MORE THAN 1000€ FROM PEOPLE USUALLY LIVING IN FRANCE.



OUVERT TOUS LES JOURS DE 17H00 À 1H00
LA NOURRITURE À PARTAGER EST PROPOSÉE DE 17H00 À 00H
OPEN EVERY DAY FROM 5PM TO 1AM
OUR FOOD TO SHARE IS SERVED FROM 5PM TO MIDNIGHT

99, AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES - 75008 PARIS - TÉL. 01 40 69 60 50 - HOTELFOUQUETS@GROUPEBARRIERE.COM