

SNACK DE 15H À 19H

Snack from 3:00pm to 7:00pm

CAVIAR	10g	30g	50g	100g
CAVIAR DE NEUVIC - BAERI Caviar from Neuvic - Baeri	50€	95€	145€	265€
GARNITURE TRADITIONNELLE Blinis, œuf, crème épaisse, ciboulette, échalote. Traditional Garnish Blinis, egg, double cream, chives, shallots.				
SNACKING Snacking				
CARPACCIO DE BŒUF LIMOUSIN. POIVRONS ROUGES CONFITS, COPEAUX DE PARMESAN. Limousin beef carpaccio, Confit red peppers with parmesan.				27€
➤ BURRATA, CONFITURE DE TOMATE AU BASILIC, ROQUETTE. Burrata, tomato and basil chutney, rocket salad.				28€
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE, SOUR CREAM, CITRON. Scottish smoked salmon, sour cream, lemon.				29€
SALADE CAESAR AU POULET. Chicken Caesar salad.				36€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6/12). Burgundy snails and garlic butter (6/12).				18€/31€
➤ PENNE, SAUCE TOMATE, PECORINO POIVRÉ. Penne with tomato sauce, peppered pecorino cheese.				26€
FISH & CHIPS, POMMES "COIN DE RUE", CRÈME DE POIS CASSÉS, SAUCE GRIBICHE. Fish & Chips, "Coin de rue" fries, creamed peas, gribiche sauce.				34€
ESCALOPE DE DAURADE, VIERGE DE LÉGUMES. PURÉE DE CAROTTES GRILLÉES AU CITRON. Sea bream filet, vierge sauce with vegetables. grilled carrot purée with lemon.				38€
CEUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR, FONDUE D'OIGNONS DOUX À LA MOELLE. POMMES "COIN DE RUE". Beef tenderloin with black pepper, sweet onion fondue with marrow. "Coin de rue" fries.				56€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE (180G), POMMES "COIN DE RUE". Classic beef tartare (180g), "Coin de rue" fries.				34€
CHEESEBURGER FOUQUET'S. POMMES COIN DE RUE. Fouquet's cheeseburger. "Coin de rue" fries.				36€
⊕ CROQUE MONSIEUR JAMBON, POMMES "COIN DE RUE", MESCLUN. Ham Croque Monsieur, "Coin de rue" fries, mesclun.				24€
⊕ CLUB SANDWICH AU POULET, POMMES "COIN DE RUE", ROQUETTE. Chicken club sandwich, "Coin de rue" fries, arugula.				28€
ASSIETTE DE CHARCUTERIES. Jambon parisien (IDF), Jambon Ibérique, Saucisson sec, Chorizo. Charcuteries plate.				26€
PLANCHE DE FROMAGES. Reblochon, Camembert de Normandie, Fourme d'Ambert, Crottin de Chavignol, Beaufort. Cheese board.				32€
CREVETTES PANKO, SAUCE PIMENTÉE. Panko shrimps, spicy sauce.				22€
➤ BOL DE POMMES "COIN DE RUE" "Coin de rue" fries				9€

LES DESSERTS Desserts

LES PÂTISSERIES FOUQUET'S. Biscuit roulé à la confiture de framboise; Tarte fruits rouges; Millefeuille Fouquet's; Flan Parisien; Eclair au cassis; Tout chocolats. Fouquet's Pastries. Raspberry jam roll; Red fruit tart; Fouquet's Millefeuille; Parisian flan; Blackcurrant éclair; Chocolate variation.				16€
---	--	--	--	-----

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

PIERRE GERONIMI

Selection of Pierre Geronimi Ice-creams & Sorbets

PÊCHE MELBA Peach Melba				20€
CHOCOLAT LIÉGEOIS. Chocolate ice cream liégeois with cream.				20€
COUPE FRUITS ROUGES. Glace vanille, Sorbet fraise, Sorbet framboise, Coulis de fruits rouges, fruits rouges, chantilly, meringue. Red fruit ice cream sunday. Vanilla ice cream, strawberry sorbet, raspberry sorbet, red fruit sauce, red fruit, Chantilly cream, meringue.				20€
SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI. 3 PARFUMS AU CHOIX. Selection of Pierre Geronimi ice creams & sorbets. Choice of three flavours.				15€



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 !

Amoureux des produits du terroir, nos chefs vous offrent une cuisine d'excellence.
Au restaurant Le Fouquet's Paris, le chef Bruno Guéret et son équipe ont fait le choix du local
en vous proposant de découvrir :
Des produits locaux et des cartes qui évoluent en fonction des saisons.
Coup de cœur & coup de fourchette assurés !

Lovers of local produce, our chefs offer you exceptional cuisine.
At Le Fouquet's Paris, Chef Bruno Guéret and his team have chosen local products
for you to discover and love, and menus that evolve with the seasons.
You're sure to fall in love with our food!



Ouvert tous les jours de 07h30 à 01h00
Notre offre vous est proposée en service continu de 12h00 à 22h30 en semaine et 23h00 le vendredi et samedi
99, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris - Tél. 01 40 69 60 50 -
brasserie-fouquets-paris@groupebarriere.com

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

➤ Plat Végétarien Vegetarian dish

⊕ Plat servi jusqu'à 19h Plat servi jusqu'à 19h

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 sont d'origine Européenne. 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 meat products are of European origin. 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.