

Fouquet's

SNACKING

SERVI TOUS LES JOURS
DE
15H00 A 19H00

SERVED EVERY DAY
FROM
3:00 PM TO 07:00 PM

SNACK

SALADE DES CÉSAR The "Cesar" salad	.37	CHEESEBURGER DU FOUQUET'S NEW YORK 	.38
CREVETTES AU PANKO 	.24	SUPPLÉMENT BACON - 4€ The Fouquet's New York Cheeseburger Extra Bacon - 4€	
BOL DE FRITES 	.12	LE CROQUE MONSIEUR 	.26
CLUB SANDWICH AU POULET 	.36	LE CROQUE MADAME 	.28
CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ 	.42	PLANCHE DE CHARCUTERIES 	.28
SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY Smoked salmon, blinis, Isigny cream	.38	PLANCHE DE FROMAGES 	.34
BURRATA, TOMATES ANCIENNES 	.35	SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE,  SAUCE CHAMPIGNONS AU CURRY DOUX	.46
TARTARE DE THON ROUGE, MESCLUN Bluefin tuna tartare, mixed salad	.38	Farm-roasted chicken supreme, mushroom sauce with wild curry	
SOUPE À L'OIGNON CHAMPS-ÉLYSÉES. Champs-Elysées onion soup.	.23	TARTARE DE BŒUF,  FRITES FRAÎCHES ET MESCLUN	.37
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6/12). Burgundy snails in garlic butter (6/12).	.18	Beef tartare, homemade fries, mixed salad	
		CŒUR DE FILET DE BŒUF,  SAUCE AU POIVRE	.59
		Beef tenderloin, pepper sauce	
		DOS DE SAUMON GRILLÉ, FENOUIL À L'ANETH	.45
		Grilled salmon loin, fennel with dill	
		LINGUINE À LA BOLOGNAISE	.38
		Linguine with bolognaise sauce	
		MACARONI À LA TRUFFE 	.41
		Truffle macaroni	

* GARNITURE AU CHOIX / Side of your choice

LES GARNITURES

GARNISH

FRITES FRAÎCHES French fries	MESCLUN Mesclun salad	.
MESCLUN Mesclun salad	PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE	.
RIZ BASMATI Basmati rice	Potato mash with butter	
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS Pan fried mushrooms	HARICOTS VERTS Green beans	.
POUSSES D'ÉPINARDS Spinach sprouts	GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	.10
	Extra garnish	

 ORIGINE
FRANCE
French
Origin

 PLAT
VÉGÉTARIEN
Vegetarian
dish

 PLAT SERVI
JUSQU'À 19H
Dishes served
until 7:00 pm

LE GOÛTER GOURMAND

GOURMET TEA TIME

CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD
OU COUPE DE CHAMPAGNE ACCOMPAGNÉ
D'UN ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES.
Coffee, Tea, Hot chocolate or Cup of champagne
with a pastries assortment

CAFÉ.
Coffee. .24

THÉ.
Tea. .24

CHOCOLAT CHAUD.
Hot Chocolate. .24

COUPE DE CHAMPAGNE.
Cup of Champagne. .28

DESSERTS

DESSERTS

MILLEFEUILLE FOUQUET'S Fouquet's millefeuille	.19	CHOCOLAT LIÉGEOIS Chocolate ice cream Sunday	.20
FLAN PARISIEN Parisian custard	.19		
TIRAMISU Tiramisu	.19	SÉLECTION DE GLACES & SORBETS 3 parfums au choix. Glaces: Vanille; Chocolat; Café Sorbets: Citron; Framboise; Mangue; Passion; Noix de coco; Orange.	.18
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI Crème brûlée with Tahitian vanilla beans	.16	Ice cream & Sorbet selection Choice of three flavours.	
FONDANT AU CHOCOLAT Chocolate cake	.21	Ice cream: Vanilla; Chocolate; Coffee Sorbet: Lemon; Raspberry; Mango; Passion fruit; Coconut; Orange.	
SALADE DE FRUITS FRAIS 🍷 Fresh fruit salad	.17		
FRAISES ET FRAMBOISES CHANTILLY 🍷 Strawberries and raspberries chantilly cream	.22	SUPLÉMENT CHANTILLY. Extra Chantilly cream.	.2

LES VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS WHITE WINES	15CL
SAINT-JOSEPH • Meribets - Vallet	.15
CHABLIS • Billaud Simon	.16
SANCERRE • Les Caillottes - P. Jolivet	.18
CONDRIEU • Mornieux - L. Faury	.20
MEURSAULT • Clos des Magny - V. Latour	.29
VINS ROSÉS ROSÉ WINES	
CÔTES DE PROVENCE • Excellence - Château Saint-Maur	.14
CÔTES DE PROVENCE • Rose & Or - Château Minuty	.16
CÔTES DE PROVENCE • Fantastique - Sainte-Marguerite	.18
VINS ROUGES RED WINES	
CROZES-HERMITAGE • Les Launes - Maison Delas	.15
MORGON • Côtes du Py - Domaine Piron	.16
MERCUREY • Vieilles Vignes - Faiveley	.18
PESSAC-LÉOGNAN • Château Lespault-Martillac	.19
SAINT-ÉMILION GRAND CRU • Château Quinault L'enclos	.23
GEVREY-CHAMBERTIN • Serafin	.29
VINS LIQUEUREUX SWEET WINES	7CL
SAUTERNES • Barsac - Château Doisy-Vedrine	.12

CHAMPAGNES À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

BRUTS	15CL
Fouquet's Brut	.19
Ruinart	.25
ROSÉS	
Deutz Rosé	.28
PRESTIGE	
Bollinger • La Grande Année	.45

EAUX

WATERS

EVIAN, VITTEL 50CL	.9
SAN PELLEGRINO 50CL	.9
BADOIT 50CL	.9
CHÂTELDON 75CL	.13

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE, HOLLANDE, ALLEMAGNE, ARGENTINE, ROYAUME-UNI ET 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. NOS CHEFS SE TIENNENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VEGAN). 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 DEVICES ÉTRANGÈRES. LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€ VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE. Allergens: please check the information available at reception. Our meat products are of France, Germany, Holland, Argentina, United Kingdom and 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. Our Chef remains at your disposal in case of food intolerances (gluten-free, lactose-free, vegan). 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.



SCANNEZ-MOI ET ACCÉDEZ À NOTRE CARTE DANS VOTRE LANGUE, AUX INFORMATIONS ALLERGENES ET AUX ORIGINES DES VIANDES!

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