














Fouquet's

# SNACKING

SERVI TOUS LES JOURS  
DE  
15H00 A 19H00

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

## SNACK

CREVETTES AU PANKO 	.24	CHEESEBURGER DU FOUQUET'S NEW YORK 	.38
Panko fried shrimp		SUPPLÉMENT BACON - 4€	
CLUB SANDWICH AU POULET 	.36	The Fouquet's New York Cheeseburger	
Club sandwich with chicken		Extra Bacon - 4€	
CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ 	.42	LE CROQUE MONSIEUR 	.26
Smoked salmon Club sandwich		The croque Monsieur	
SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	.38	LE CROQUE MADAME 	.28
Smoked salmon, blinis, Isigny cream		The croque Madame with fried egg	
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL (6/12).	.18/.36	PLANCHE DE CHARCUTERIES 	.28
Burgundy snails in garlic butter (6/12).		Charcuterie board	
PÂTÉ EN CROÛTE, PICKLES	.26	PLANCHE DE FROMAGES 	.34
Pâté in a pastry crust, pickles		Cheese board	
HUITRES EXCELLENCE N°2 (6/12), pain de seigle, beurre aux algues, sauce échalote.	.32/.64	TARTARE DE BŒUF, 	.36
Oysters category n°2 (6/12), rye bread, seaweed butter, shallot sauce.		FRITES FRAÎCHES ET MESCLUN	
SOUPE À L'OIGNON CHAMPS-ELYSÉES.	.24	Beef tartare, homemade fries, mixed salad	
Champs-Elysées onion soup.		SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE 	.46
BURRATA, PESTO DE ROQUETTE, SALADE AMÈRE 	.36	THYM CITRON, CRÈME DE PARMESAN AUX RAISINS BLONDS	
Burrata, arugula pesto, winter salad		Free-range poultry supreme with thyme and lemon, parmesan cream, golden raisins	
		CŒUR DE FILET DE BŒUF, 	.58
		SAUCE AU POIVRE	
		Beef tenderloin, pepper sauce	
		DOS DE SAUMON GRILLÉ,*	.46
		CONFITURE DE TOMATE, CÂPRES	
		Grilled salmon loin,* tomato jam with capers	
		LINGUINE À LA BOLOGNAISE	.38
		Linguine with bolognaise sauce	
		MACARONI À LA TRUFFE 	.48
		Truffle macaroni	

\* GARNITURE AU CHOIX / Side of your choice

## LES GARNITURES

GARNISH

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



ORIGINE  
FRANCE  
French  
Origin



PLAT  
VÉGÉTARIEN  
Vegetarian  
dish



PLAT SERVI  
JUSQU'A 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. Glass of Champagne.	.28

## DESSERTS

### DESSERTS

MILLEFEUILLE FOUQUET'S Fouquet's millefeuille	.18	SÉLECTION DE GLACES & SORBETS 3 parfums au choix.	.18
ILE FLOTTANTE Floating island	.18	Glaces: Vanille; Chocolat; Café Sorbets: Citron; Framboise; Mangue; Passion; Noix de coco; Orange.	
TARTE DU MOMENT Seasonal tart	.20	Ice cream & Sorbet selection Choice of three flavours.	
TIRAMISU Tiramisu	.18	Ice cream: Vanilla; Chocolate; Coffee Sorbet: Lemon; Raspberry; Mango; Passion fruit; Coconut; Orange.	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI Crème brûlée with Tahitian vanilla beans	.16		
FONDANT AU CHOCOLAT Chocolate cake	.20		
CHARLOTTE AUX AGRUMES Charlotte cream cake with citrus fruits	.18		
SALADE DE FRUITS FRAIS Fresh fruit salad	.16	SUPPLÉMENT CHANTILLY. Extra Chantilly cream.	.2

## LES VINS AU VERRE

### WINE BY THE GLASS

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

## CHAMPAGNES À LA COUPE

### CHAMPAGNE BY THE GLASS

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

## EAUX

### WATERS

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

PRODUITS ALLERGENES : 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'ACCEPTEONS 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.

📍 @fouquets.paris — brasserie-fouquets-paris@groupebarriere.com — (+33)1 40 69 60 50



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!