

LES CAVIARS <b>CAVIAR TASTING</b>			
CAVIAR	30gr	50gr	200gr
CAVIAR	90€	150€	590€
			
<b>GARNITURE TRADITIONNELLE</b> Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes, citron. <b>TRADITIONAL GARNISH</b> Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots, lemon.			
<b>VODKA</b>			
POLUGAR CLASSIC RYE			5cl
BELUGA GOLD LINE			28€
			38€

## BIÈRES Beers

CORONA	33cl	9€
BUDWEISER		9€
RED STRIPE JAMAICAN BEER		9€
CARIB		9€

## JUS DE FRUITS Fruit juices

JUS DE FRUITS Ananas, cranberry, mangue, goyave, orange, pamplemousse, passion, pomme, tomate 20cl	8€
FRUIT JUICES Pineapple, cranberry, mango, guava, orange, grapefruit, passion fruit, apple, tomato	
JUS FRAIS PRESSÉ Orange, pamplemousse, citron 20cl	11€
FRESHLY SQUEEZED JUICE Orange, grapefruit, lemon	
JUS DETOX DU JOUR 25cl	13€
DETOX JUICE	

## BOISSONS GLACÉES Iced drinks

CAFÉ GLACÉ	11€
ICED COFFEE	
CAPPUCCINO GLACÉ	11€
ICED CAPPUCCINO	
THÉ GLACÉ MAISON 20cl	11€
HOMEMADE ICED TEA	

## SODAS Sodas

COCA COLA 25cl	8€
COCA COLA ZERO 25cl	8€
FANTA 25cl	8€
ORANGINA 25cl	8€
SPRITE 25cl	8€
PERRIER 25cl	8€
FEVER TREE GINGER ALE 20cl	9€
FEVER TREE GINGER BEER 20cl	9€
FEVER TREE SICILIAN LEMON 20cl	9€
FEVER TREE SODA WATER 20cl	9€
FEVER TREE TONIC 20cl	9€
RED BULL 25cl	10€

## EAUX MINÉRALES Mineral Waters

<b>EAUX PLATES Still mineral water</b>		
ACQUA PANNA 75cl	10€	
EVIAN 75cl	10€	
VOSS 75cl	12,80€	
<b>EAUX PÉTILLANTES Sparkling water</b>		
SAN PELLEGRINO 75cl	10€	
CHATeldon 75cl	12,80€	

## CHAMPAGNE AOC Champagne

FOUQUET'S BRUT	12cl	15€
PERRIER-JOUËT BRUT		19€
PERRIER-JOUËT "BLASON ROSÉ"		25€

## LES ENTRÉES Starters

STRACCIATELLA, TOMATES ANCIENNES, SORBET ROQUETTE. 27€  
Stracciatella cheese, farm tomatoes, arugula sorbet.

TATAKI DE THON ROUGE, LÉGUMES KOH-TAEN. 31€  
Red tuna tataki, Koh-Taen shredded vegetables.

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES. 29€  
Dry figs marble duck foie gras.

POULPE GRILLÉ, CÉLERI BRANCHE, CONDIMENT ADOUR. 33€  
Grilled octopus, celeriac, Adour condiment.

CARPACCIO DE WAHOO, HUILE D'OLIVE ÉMULSIONNÉE AU YUZU. 25€  
Wahoo fish carpaccio, olive oil and yuzu vinaigrette.

## LES PÂTES Pasta

MACARONI À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM. 46€  
Black truffle Macaroni.

RISOTTO AU CURRY VERT, CREVETTES OUASSOU FLAMBÉES AU RHUM. 51€  
Green curry risotto, freshwater ouassou prawns flambé with rum.

RAVIOLES DE HOMARD, BISQUE DODO. 52€  
Main lobster ravioles, Dodo bisque sauce.

## LES POISSONS Fish

MAHI-MAHI CUIT AU FOUR SUR UN LIT DE CITRON VERT ET TOMATE, CONCOMBRES À LA MENTHE. 45€  
Roasted mahi-mahi with lime and tomato, minted cucumbers.

GAMBAS JUMBO RÔTIÈS ENTIÈRES, SALADE DE PAMPLEMOUSSE THAÏ ET SOJA FRAIS. 52€  
Jumbo king prawns, Thaï grapefruit and fresh soybean salad.

FRICASSÉE DE LAMBI AU GINGEMBRE, BOUILLON MISO. 48€  
Conch fricassee with ginger, miso soup bouillon.

SOLE MEUNIÈRE (500-600GR), GARNITURE AU CHOIX. 68€  
Meunière dover sole (500-600g), selection of side dish.

POISSON DU JOUR ENTIER EN CROÛTE DE SEL, GARNITURE AU CHOIX. 84€  
Salt-crusted fish, selection of side dish.

## LES VIANDES Meat

TARTARE FOUQUET'S. 38€  
Fouquet's Tartare.

CŒUR DE FILET DE BŒUF BLACK ANGUS AU CAVIAR OSCIÈTRE, SIROP DE BETTERAVE LÉGÈREMENT FUMÉE. 78€  
Black Angus prime beef filet with Oscietàre caviar, smoked beetroot and beef sauce.

CÔTE DE VEAU RÔTIE ENTIÈRE, ENDIVES CARAMÉLISÉES À L'ORANGE, CÉLERI BRANCHE. 64€  
Roasted veal prime rib, orange caramelized endives, celeriac.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN CRAPAUDINE, SAUCE JEAN VIGNARD. 42€  
Butterflied farmstead poultry supreme, Jean Vignard sauce.

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, HOUMOUS DE LENTILLES VERTES. 49€  
Stew lamb shoulder, green lentil hummus.

## GARNITURES Garnish

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE DEMI-SEL. 9€  
Mashed potato purée with salted butter.

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM. 12€  
Black truffle mashed potato purée.

POMMES COÏN DE RUE. 9€  
"Coin de Rue" fries.

RIZ PILAF. 8€  
Pilaf rice.

PANIER DE LÉGUMES VAPEUR. 10€  
Steamed vegetables basket.

CRÈME DE PATATES DOUCES ET MAÏS GRILLÉ. 10€  
Sweet potato purée, grilled corn.

MESCLUN DE SAISON. 7€  
Seasonal mesclun salad.

SUPPLÉMENT TRUFFE. (5 GR.) 23€  
Extra black truffle slices. (5 g).

## LES FROMAGES Cheese

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS FRANÇAIS, CHUTNEY DE SAISON. 24€  
Raw milk farm cheeses trolley, seasonal chutney.

## LES DESSERTS Desserts

TRADITIONNEL MILLEFEUILLE FOUQUET'S. 15€  
Classic Fouquet's millefeuille.

BABA AU RHUM ARRANGÉ MAISON. 15€  
Baba, homemade infused rum.

TARTE AU CHOCOLAT SOUFFLÉE CARAÏBES. 15€  
Caribbean chocolate tart.

CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER. 22€  
Grand Marnier crêpes Suzette.

LA PROFITEROLE "LE CARL". 15€  
"Le Carl" Profiterole.

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS. 18€  
Sliced fresh fruits.

SÉLECTION DE SORBETS ET GLACES MAISON. 15€  
Homemade sorbets and ice creams selection.



<b>AFTER DINNER COCKTAILS</b>	
<b>After Dinner Drinks</b>	15cl
ESPRESSO MARTINI	18€
BRANDY ALEXANDER	18€
GODFATHER	18€
<b>SÉLECTION DE RHUMS DES CARAÏBES</b>	
<b>Caribbean rhums selection</b>	5cl
CLÉMENT RHUM BY NIGHT VSOP	20€
EL PASADOR DE ORO XO	25€
EL PASADOR DE ORO GRAND RESERVA	25€
DAMOISEAU HORS D'ÂGE XO	32€
JM RHUM VIEUX, CUVÉE DU FONDATEUR	45€
DAMOISEAU HORS D'ÂGE XO, MILLÉSIME 1991	55€
LA FAVORITE, PRIVILÈGE POUR LULU	85€

## VINS AU VERRE Wines by the glass

BLANCS White Wines	15cl
■ 2017 VALENÇAY AOC Le Claux Delorme, Domaine Minchin	13€
■ 2018 MÂCON AOC Tradition, Domaine des Deux Roches	14€
■ 2017 CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES AOC Les Sorcières, Domaine du Clos des Fées	15€
■ 2018 CHABLIS AOC Domaine Alain Geoffroy	20€
ROUGES Red Wines	15cl
■ 2015 PORTUGAL, DOURO Roquette E Cazes	15€
■ 2016 SANCERRE AOC Vieilles Vignes, Domaine Raimbault	18€
■ 2017 LE PETIT CALON, CHÂTEAU CALON SÉGUR Saint-Estèphe AOC	19€
■ 2017 CHOREY-LES-BEAUNE AOC Domaine Aurelie Berthod	20€
ROSÉS Rosé Wines	15cl
■ 2018 CÔTES DE PROVENCE AOC Château Lauzade	14€
■ 2019 CÔTES DE PROVENCE AOC Château Saint Maur, Excellence	19€
MOELLEUX Sweet wines	15cl
■ 2017 VDF VILLA CHAMBRE D'AMOUR Domaine Lionel Osmin & Cie	12€
■ 2014 VDF ESTELA VINTAGE Domaine Lionel Osmin & Cie	15€

## SÉLECTION PRESTIGE Prestige selection

■ 2014 CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU AOC Les Chenevottes, Domaine G. Boulanger	35€
■ 2012 CHÂTEAU GLORIA Saint-Estèphe AOC	35€
■ 2014 SAUTERNES 1ER CRU CLASSÉ AOC Château Sigalas Rabaud	25€



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

*Fouquet's*



Rue des Normands - Lieu-dit Lurin - 97133 Saint Barthélemy.  
French West Indies  
Réservations : +590 590 297 900  
Email : fouquets-carlgustaf@cannesbarriere.com

Chef exécutif Gil Dumoulin, Second de cuisine Jeremy Schambacher

Nos plats sont faits maison et élaborés sur place. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires. Nous acceptons uniquement les euros et dollars américains.  
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. Allergens: please check the information available at reception.  
Alcohol abuse is detrimental for your health. Please drink with moderation. Net prices in euros.  
We do not accept checks. Only Euros and US Dollars accepted.  
The monetary and financial code forbids any payment in cash worth more than 1000€ from people usually living in France.