

Fouquet's

*Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire
Menu developed in collaboration with Pierre Gagnaire*

LES CAVIARS CAVIAR TASTING

CAVIAR



| 30gr | 50gr | 100gr |
|------|------|-------|
| 105€ | 165€ | 310€ |

GARNITURE TRADITIONNELLE

Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes, citron.

TRADITIONAL GARNISH

Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots, lemon.

VODKA

GREY GOOSE

5cl

19€

BELUGA GOLD LINE

38€

BIÈRES Beers

33cl

CORONA

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

EAUX PLATES Still mineral water

ACQUA PANNA 75cl 10€

EVIAN 75cl 10€

VOSS 75cl 12,8€

EAUX PÉTILLANTES Sparkling water

SAN PELLEGRINO 75cl 10€

CHATELDON 75cl 16€

CHAMPAGNE AOC Champagne

12cl

FOUQUET'S BRUT 15€

PERRIER-JOUËT BRUT 19€

PERRIER-JOUËT "BLASON ROSÉ" 25€

LES ENTRÉES Starters

| | |
|---|-----|
| BURRATA, CONFITURE DE TOMATE. FINANCIER ROQUETTE ET GLACE HUILE D'OLIVE. Fresh burrata cheese, tomato jam. Rocket salad Financier and olive oil ice cream. | 26€ |
| CARPACCIO DE WAHOO, PUNTARELLE, POIVRON VERT, CÂPRES CROUSTILLANTS. Wahoo fish carpaccio, puntarella salad, green bell pepper, crunchy capers. | 27€ |
| POULPE GRILLÉ, SAUCE CHIEN. HARICOTS BLANCS AU CURCUMA. Grilled octopus, sauce Chien. White beans spiced with turmeric. | 32€ |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, VOILE DE FRUITS DE LA PASSION. CHUTNEY DE SAISON. Duck foie gras terrine, veil of passion fruits. Seasonal fruits chutney. | 28€ |
| SOUPE DE CHÂTAIGNE À LA GUANCIALE, ENDIVE BRAISÉE. TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE AU BEURRE FUMÉ. Chestnut velvety soup with crispy guanciale pork, braised chicory. Bread toast coated with smoked butter. | 25€ |

LES PÂTES - GNOCCHI Pasta - Gnocchi

| | |
|--|-----|
| GNOCCHI DE POMME DE TERRE, CRÈME DE PARMESAN À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM. Potato gnocchi, parmesan cheese cream flavoured with Melanosporum black truffle. | 52€ |
| TORTELLINI PARADISO. (RICOTTA/CITRON/POUTARGUE) Tortellini Paradiso. (ricotta cheese/lemon/bottarga) | 48€ |
| LINGUINE CARBONARA. Carbonara linguine. | 34€ |

LES POISSONS Fish

| | |
|--|-----|
| GRENOUILLES FAÇON POULETTE. Frog legs à la Poulette. | 38€ |
| SOLE MEUNIÈRE CLASSIQUE. POMMES DE TERRE ÉCRASÉES AU BEURRE ½ SEL. HARICOTS VERTS. Classic Dover sole. Mashed potatoes with salted butter. Green beans. | 77€ |
| MAHI-MAHI POCHÉ/GRILLÉ, BOUILLON ZEZETTE. RIZ PILAF À LA CITRONNELLE. Poached-grilled mahi-mahi fish, broth Zezette. Pilaf rice perfumed with lemongrass. | 45€ |
| SAINT-JACQUES À LA PLANCHA. FONDUE DE POIREAUX, CÉLERI-RAVE ET HADDOCK. Scallops à la plancha. Slow-simmered leeks, celeriac and smoked haddock. | 54€ |
| POISSON DU JOUR ENTIER EN CROÛTE DE SEL. GARNITURE AU CHOIX. * Whole fish of the day cooked in a salt crust. A selection of side dishes. | 74€ |
| FINES AIGUILLETES DE LAMBI, MARMELADE DE PAMPLEMOUSSE ROSE AU GINGEMBRE. CRÈME DE CHAMPIGNONS AU CURRY VERT. Thinly cut lambi mollusc, pink grapefruit marmelade spiced with fresh ginger. Mushrooms cream spiced with green curry. | 43€ |

LES VIANDES Meat

| | |
|--|-----|
| TARTARE FOUQUET'S. Fouquet's Tartare. (Tuna Saku, herring, Beaufort cheese, redcurrants and vodka shot.) | 39€ |
| FILET DE BŒUF SAUCE CHAMPS-ÉLYSÉES. POMMES COIN DE RUE. Prime beef tenderloin, sauce Champs-Élysées. Potatoes Coin de Rue. | 54€ |
| CANARD RÔTI ENTIER. LA CUISSE FAÇON THAÏ. (2 PAX) SAUCE BIGARADE À L'ORANGE. * Whole roasted duck, legs cooked a la Thai. (2 persons). Orange Bigarade sauce. | 59€ |
| POITRINE DE COCHON CONFITE LOUIS OSPITAL. PURÉE DE TOPINAMBOUR. SAUCE ERIANG. Preserved pork belly Louis Ospital. Sunchoke artichokes puree. Sauce Eriang. | 49€ |
| SURF AND TURF : SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, QUEUE DE HOMARD. CAROTTES ET PETITS OIGNONS GLACÉS, PLEUROTÉS, RATTES. Surf and Turf, organic chicken breast, lobster tail. Carrots and small onions, pleurote mushrooms, ratte potatoes. | 68€ |

GARNITURES Garnish

| | |
|---|-----|
| MAC AND CHEESE. Mac & Cheese. | 12€ |
| MESCLUN DE SAISON. Seasonal mesclun salad. | 9€ |
| PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DEMI-SEL. Mashed potatoes with semi-salted butter. | 10€ |
| PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM. Mashed potatoes with Melanosporum black truffle. | 18€ |
| PANIER DE LÉGUMES VAPEUR. Steamed vegetables. | 10€ |
| POMMES COIN DE RUE. Potatoes Coin de Rue. | 9€ |
| CRÈME DE PATATE DOUCE, MAÏS GRILLÉ. Sweet potato puree, grilled corn. | 10€ |
| RIZ PILAF. Pilaf rice. | 9€ |

* Prix par personne * Price per person

LES FROMAGES Cheeses

CHARIOT DE FROMAGES FRANÇAIS AFFINÉS, CHUTNEY DE SAISON. 22€
A trolley of raw milk farm cheeses, seasonal fruits chutney.

LES DESSERTS Desserts

CARPACCIO D'ANANAS AU BASILIC, GRANITÉ CHAMPAGNE ET VODKA. 15€
Pineapple carpaccio with basil, champagne and vodka granita.

CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER. 22€
Crêpes Suzette with Grand Marnier.

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

TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT CARAÏBES 66%, GLACE CAMEL À LA FLEUR DE SEL. 17€
Caraïbes 66% chocolate souffléed tart. Salted caramel ice cream.

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES. 15€
Pavlova with exotic fruits.

LA PROFITEROLE LE CARL. 15€
Chocolate profiterole Le Carl.

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS. 18€
A large platter of fresh fruits.

SORBET ORANGE, GELÉE D'AGRUMES, VELOUTÉ STRACCIATELLA AU GRAND MARNIER. 14€
Orange sorbet, citrus fruits jelly, stracciatella cheese velvety soup flavoured with Grand Marnier.

SÉLECTION DE SORBETS ET GLACES MAISON. 15€
A selection of homemade sorbets and ice creams.

* * * * *

LA SUGGESTION DU JOUR Daily Special

* * * * *

AFTER DINNER COCKTAILS 15cl After Dinner Drinks

ESPRESSO MARTINI 18€

BRANDY ALEXANDER 18€

GODFATHER 18€

SÉLECTION DE RHUMS DES CARAÏBES 5cl Caribbean rhums selection

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 13€
Le Claux Delorme, Domaine Minchin
- 2018 MÂCON AOC 14€
Tradition, Domaine des Deux Roches
- 2017 SANCERRE AOC 20€
Vieilles Vignes, Domaine Raimbault
- 2019 PETIT CHABLIC AOC BIO 16€
Domaine Pommier
- 2020 PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA 12€
Valdadige doc

ROUGES Red Wines

15cl

- 2015 QUINTA DO PESSEGUEIRO, ALUZE 15€
Portugal, Douro
- 2017 CROZES HERMITAGE AOC 18€
Domaine Gilles Robin
- 2017 LE PETIT CALON, CHÂTEAU CALON SÉGUR 20€
Saint-Estèphe AOC
- 2018 CHOREY LES BEAUNE AOC 20€
Domaine Aurélie Berthod
- 2017 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 21€
Barone Ricasoli

ROSÉS Rosé Wines

15cl

- 2019 CÔTES DE PROVENCE AOC 20€
Château Saint Maur, Excellence
- 2020 CÔTES DE PROVENCE AOC 13€
Pétale de Rose, Régine Sumeire

MOELLEUX Sweet wines

15cl

- 2020 DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES 10€
IGP Des Côtes De Gascogne
- PROSECCO DOC 11€
Santa Margherita

SÉLECTION PRESTIGE

Prestige selection

15cl

- 2014 CHASSAGNE-MONTRACHET AOC 37€
Domaine Génot-Boulangier
 - 2012 CROIX CANON, SECOND VIN DU CHÂTEAU CANON 35€
Saint-Emilion AOC
 - 2014 SAUTERNES 1ER CRU CLASSÉ AOC 25€
Château Sigalas Rabaud
-



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



LES TABLES
BARRIÈRE



Rue des Normands - Lieu-dit Lurin - 97133 Saint Barthélemy.
French West Indies
Réservations : +590 590 297 935
Email : fouquets-carlgustaf@cannesbarriere.com

Chef exécutif Gil Dumoulin, Second de cuisine Rudy Ballin

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 to 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.