

# Fouquet's

## CARTE DÉJEUNER Lunch Menu

### LES TAPAS Tapas

- HOUMOUS DE LENTILLES VERTES ET SUCRINE. 19€  
Green lentil hummus and sucrine lettuce.
- CROQUETTES DE CRABE CAKE CRÉOLE. 17€  
Creole crab cakes.
- LÉGUMES CROQUANTS, ANCHOÏADE. 18€  
Crunchy vegetables, anchovy sauce.
- CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM. 23€  
Black truffle toasted ham and cheese sandwich.
- JAMBON 5 JOTAS BELLOTA, GUINDILLAS ET PAIN DE CAMPAGNE 30€  
Bellota Cinco Jotas Iberico ham, guindillas peppers and country bread
- CALAMARS À LA PLANCHA, CONDIMENT DUNDY-PEEKY. 19€  
A la plancha calamaris, Dundy-Peeky condiment.
- CŒUR DE SAUMON FUMÉ, GEL DE CITRON ET GINGEMBRE, BLINIS. 23€  
Smoked salmon Tsar-cut, lemon and ginger jelly, blinis.
- ARANCINI À LA PÂTE DE TRUFFE BLANCHE. 19€  
White truffle paste arancini.

### PÂTES ET SNACKING Pasta and Snacking

- MACARONI À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM. 46€  
Black truffle Macaroni.
- LE CLUB SANDWICH POULET, POMMES COIN DE RUE. 24€  
Chicken Club Sandwich, "Coin de Rue" fries.
- BURGER LE CARL GUSTAF, POMMES COIN DE RUE. 31€  
Le Carl Gustaf burger, "Coin de Rue" fries.
- TARTINE DE WAHOO ET AVOCAT. 27€  
Wahoo fish and avocado toast.

### LES DESSERTS Desserts

- TRADITIONNEL MILLEFEUILLE FOUQUET'S. 15€  
Classic Fouquet's millefeuille.
- L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS. 18€  
Sliced fresh fruits.
- CRÈME PRISE AU CHOCOLAT CARAÏBES. 15€  
Caribbean chocolate Panna cotta.
- SÉLECTION DE SORBETS ET GLACES MAISON. 15€  
Homemade sorbets and ice creams selection.

### VINS AU VERRE Wines by the glass

- |  |      |     |
|--|------|-----|
| ■ MÂCON AOC TRADITION Domaine des deux Roches    | 15cl | 14€ |
| ■ SANCERRE AOC VIEILLES VIGNES Domaine Raimbault |      | 18€ |
| ■ CÔTES DE PROVENCE AOC Château Lauzade          |      | 14€ |

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



Prix nets en euros.  
Net prices in Euros