

# *Fouquet's*

*Enghien-les-Bains*

LA CARTE DU FOUQUET'S,  
*élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire*  
*Eté 2017*

Le 8 novembre 1899, Louis Fouquet ouvre un restaurant au 99 avenue des Champs Elysées qui allait devenir, aux yeux du monde entier, le restaurant de Paris. Dès 1928, le Fouquet's devient le rendez-vous privilégié du monde du cinéma, avec l'ouverture de la première salle de projection sur les Champs Elysées.

Mythique, prestigieux, accueillant et chaleureux, dans l'esprit des grandes brasseries parisiennes, le Fouquet's s'adresse à tous ceux qui aiment se retrouver à toute heure, dans des lieux vivants, fréquentés par le monde du cinéma, des arts et du spectacle, et goûter une cuisine française, élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire, dans un décor et une ambiance indémodables.

## CAVIARS

FOUQUET'S

BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX

10g

30g

38€

97€

SHOT DE VODKA GLACÉ +6€

## POUR COMMENCER

SALADE DE QUINOA ROUGE ET BLANC

au vinaigre de framboise

17€

BURRATA

Carpaccio de tomate et roquette

18€

CREVETTES ROSES

Avocat, pamplemousse Mimosa

19€

SALADE CAESAR AU POULET

21€

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Chutney d'été, pain grillé

26€

## À PARTAGER (POUR DEUX PERSONNES)

ASSIETTE NORDIQUE

Saumon fumé, Haddock, Truite fumée, gel de citron & toast

Suggestion d'accompagnement +6€ : Crème, œufs de saumon Vodka, Tarama et concombre.

28€

CHARCUTERIE DE LA MAISON GARCIA À TOULOUSE

Jambon ibérique, jambon blanc au torchon, saucisse sèche, rillettes d'oie et chorizo

Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

25€




Certains produits peuvent contenir des allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Prix nets en euros TTC, service compris

Été 2017

## LA MER

<b>SAUMON FROID À LA PARISIENNE</b> Mayonnaise aux herbes	25€
 <b>FISH &amp; CHIPS</b> Pommes Coin de rue, sauce Tartare et persil frit	23€
<b>CABILLAUD POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE</b> vinaigrette thaï au soja frais	27€
<b>FILET DE BAR GRILLÉ</b> Râpée d'artichauts à la menthe purée de pomme de terre à l'huile d'olive	29€
<b>LINGUINE AU HOMARD</b> Bisque au piment d'Espelette	55€
<b>LA SOLE MEUNIÈRE</b> 450g/500g Poisson servi entier, garniture au choix	55€

## LA TERRE

 <b>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN CRAPAUDINE</b> Sauce diable, purée de pomme de terre à l'huile d'olive	21€
 <b>SUGGESTION DU JOUR</b>	25€
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> Boeuf haché au couteau, Préparé par nos soins Pommes Coin de rue	25€
<b>TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S</b> Boeuf haché au couteau, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue Shot tomate, groseille, Vodka -Préparé par le Chef	30€
<b>BAVETTE HEREFORD</b> Sauce Béarnaise ou vigneronne, pommes coin de rue	29€
<b>CÔTE DE VEAU RÔTI À L'ORIGAN</b> Câpres et olives noires, salade de haricots verts	38€
<b>ENTRECÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES 600 GR</b> Sauce béarnaise ou vigneronne, pommes coin de rue	84€
<b>GARNITURES</b> Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, pommes Coin de rue, haricots verts, légumes vapeurs, pousses de salade	

## LES FORMULES

Valable du lundi au vendredi midi&soir, hors jours fériés Choix des plats signalés par 

29€

### PLAT

1/2 bouteille d'eau minérale  
1 café

36€

### PLAT & DESSERT

1/2 bouteille d'eau minérale  
1 café

## A LA VOITURE DE TRANCHE (SAMEDI & DIMANCHE MIDI ET SOIR)

### SAMEDI & DIMANCHE

**GIGOT D'AGNEAU À LA TRANCHE 32€**  
Sa garniture et son jus au Thym


## PETIT GOURMET

**PLAT & DESSERT 15€**  
(jusqu'à 12 ans)  
Fish & Chips ou Steak haché  
Garniture au choix  
Glaces

## LES FROMAGES

**PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS** 13€  
Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

## LES DESSERTS

-  **CHARIOT DES DESSERTS** 11€  
1 dessert au choix parmi notre sélection
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 12€
- CHAMPAGNE GOURMAND** 21€
- NAPOLÉON** 15€  
Millefeuille à la mousseline vanille,  
Fruits rouges enrobés d'un sirop à la menthe
- FRAMBOISE** 15€  
Tarte sablée framboise au basilic, coulis et sorbet
- LE VACHERIN FRAISE VIOLETTE** 15€  
Glace vanille et sorbet fraise, meringue violette, crème anglaise au syphon
- BABETTE D'ÉTÉ** 15€  
Pêches à la verveine, crème cheesecake grenadine et sorbet yuzu grenade, mousse de lait coquelicot
- GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI** 12€  
Trois glaces turbinées au moment  
Vanille du Mexique, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre salé
- SORBETS FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI** 12€  
Trois sorbets du moment, coulis de fruit  
Fraise, Framboise, Citron, Fruits de la passion, Mangue



menu@line.fr / Droits Réservés