

Fouquet's

Enghien-les-Bains

LA CARTE DU FOUQUET'S

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

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.

AUTOMNE 2018

CAVIARS

FOUQUET'S	10g	30g
BLINIS, OEUF, CRÈME ÉPAISSE ET OIGNON DOUX	38€	97€
SHOT DE VODKA GLACÉ +6€		



POUR COMMENCER

VELOUTÉ FROID DUBARRY, SOMMITÉS DE CHOU FLEUR AU CURCUMA Oeuf poché à la japonnaise poutargue	14€
CREVETTES ROSES, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE MIMOSA	17€
POIREAUX ET COUTEAUX, VINAIGRETTE À L'OSEILLE	14€
POÊLÉE DE POULPE AU CHORIZO Butternut grillé	19€
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD Chutney d'automne, tranche de pain d'épices	24€
SAUMON GRAVLAX Coleslaw de légumes, yaourt Grec 0% aux fines herbes	24€
6 HUITRES N°3 DES FRÈRES BESSON Vinaigre à l'échalote, citron, pain grillé	29€



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.
Automne 2018

LA MER

FISH & CHIPS Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche	23€
CŒUR DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA Velouté de brocolis aux anchois, concassé de tomates	26€
GAMBAS KOH TAEN	25€
SALPICON DE NOIX DE SAINT JACQUES Cœur d'artichauts Dieppoise	28€
LA SOLE MEUNIÈRE 500g Poisson servi entier, purée de pommes de terre	59€

LA TERRE

SUGGESTION DU JOUR	25€
FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE AU CURRY VERT Oignons grelots, champignons de Paris, riz basmati	24€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE Bœuf haché aux couteaux, Préparé par nos soins Pommes Coin de rue	25€
TARTARE DE BŒUF FOUQUET'S Bœuf haché aux couteaux, thon rouge, hareng fumé, Beaufort & pommes Coin de rue, groseille - Préparé par le Chef	31€
CORDON BLEU FOUQUET'S Velouté d'épinards et salade de rattes	29€
EPAUTRE RADICCHIO ET CHAMPIGNONS SAUVAGES	21€
FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR Chou grillé Sauce Champs Elysées	36€
EPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX AROMATIQUES D'AUTOMNE Haricots blancs, piperade	33€
GARNITURES Garniture supplémentaire 6€ Purée de pommes de terre au beurre demi sel, pommes Coin de rue, haricots verts vapeur, riz basmati, pousses de salade.	

LES FORMULES

Valable du lundi au vendredi midi & soir
hors jours fériés

29€

FISH & CHIPS

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

ou

SUGGESTION DU JOUR

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE ET 1 CAFÉ

* * * * *

37€

FISH & CHIPS

Pommes Coin de rue, crème de pois cassés, sauce gribiche

ou

SUGGESTION DU JOUR

PLATEAU DES DESSERTS

1 dessert au choix parmi notre sélection

1/2 BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE ET 1 CAFÉ

À LA VOITURE DE TRANCHE

Samedi & Dimanche midi et soir

28€

LONGE DE VEAU RÔTIE

Topinambours au jus, fondue d'oignons doux et aubergine au cumin

PETIT GOURMET

(jusqu'à 12 ans)

15€

FISH & CHIPS OU STEAK HACHÉ

GARNITURE AU CHOIX

GLACES

MENU SIGNATURE

69€

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE FOUQUET'S 15cl
Brut ou Rosé



LES ENTRÉES

VELOUTÉ FROID DUBARRY, SOMMITÉS DE CHOU FLEUR AU CURCUMA
Oeuf poché à la japonnaise poutargue

ou

CREVETTES ROSES, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE MIMOSA



LES PLATS

CORDON BLEU FOUQUET'S
Velouté d'épinards et salade de rattes

ou

CŒUR DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA
Velouté de brocolis aux anchois, concassé de tomates



LES DESSERTS

PLATEAU DES DESSERTS
1 dessert au choix parmi notre sélection

ou

GANACHE CUVÉE MARANT BAY 70%,RAISINS BLONDS AU VIEUX RHUM
Crème glacée au café meringue au cacao amer

LES FROMAGES

FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT 13€
Pétales d'oignon acidulés, chutney Fouquet's

LES DESSERTS

MILLEFEUILLE FOUQUET'S 16€

PLATEAU DES DESSERTS 13€
1 dessert au choix parmi notre sélection

PARFAIT ARDÉCHOIS, POIRES CARAMÉLISÉES 15€
Pate de coing, petit cake au citron imbibée au kirsh

GANACHE CUVÉE MARANT BAY 70%,RAISINS BLONDS AU VIEUX RHUM 15€
Crème glacée au café meringue au cacao amer

BAVAROISE DE LAIT DE COCO AU TAPIOCA, MANGUE JAUNE 15€
Ananas, banane plantain, avocat cacahuète et sésame grillée

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 12€

SORBETS OU GLACES FOUQUET'S MAÎTRE GLACIER GERONIMI 12€
Trois sorbets ou glace du moment, coulis de fruit
Citron, Fraise, Framboise, Noix de coco
Vanille, Café, Chocolat, Pistache

CHAMPAGNE GOURMAND 21€

*Scan me and get
allergen information
in your language*



*Scan me and get
our menus
in your language*

