

## VINS SUISSES

### BLANC

#### LAVAUX

	VERRE 10 CL	70 CL	75 CL
CHÂTEAU DU CHÂTELARD GRAND CRU, VIOGNIER	9.-	58.-	
CURE D'ATTALENS GRAND CRU, CHASSELAS	8.-		55.-
CLOS DE PLAN-CHAILLY, CHASSELAS	7.-		39.-
CUVÉE N°1, CHASSELAS			46.-
LE PUÎNÉ CALAMIN GRAND CRU, CHASSELAS			61.-
ROCANEL EPESES, CHASSELAS			49.-
CHÂTEAU D'HAUTEVILLE GRAND CRU, CHASSELAS			39.-
CLOS DE CHÂTONNEYRE GRAND CRU, CHASSELAS			51.-
LA REDOUTE SAINT-SAPHORIN, CHASSELAS			58.-
LA BORNE, LA BARONNIE DU DÉZALEY, CHASSELAS		65.-	

#### CHABLAIS

PASSAGE DU ROMAIN, VILLENEUVE, CHASSELAS			43.-
CLOS DU ROCHER GRAND CRU YVORNE, CHASSELAS			59.-
DOMAINE DE L'OVAILLE, FRÉDÉRIC DELADOEY, CHASSELAS		69.-	
YVORNE BARRIQUE LETTRES DE NOBLESSE, CHASSELAS			65.-
AIGLE LES MURAILLES, CHASSELAS		55.-	

#### LA CÔTE

CUVÉE PRIVILÈGE, CHARDONNAY			59.-
FÉCHY LA CRÉDENCE, CHASSELAS			40.-
CHÂTEAU DE VINZEL GRAND CRU, CHASSELAS			49.-

#### VALAIS

SAINT-ÉLOI, JOHANNISBERG DOUX, MAISON BONVIN	13.-		85.-
PETITE ARVINE, MAISON BONVIN			69.-
HEIDA, MAISON BONVIN			65.-
HUMAGNE BLANCHE, MAISON BONVIN			68.-

#### GENÈVE

LES PERRIÈRES, SAUVIGNON			58.-
--------------------------	--	--	------

#### TESSIN

BIANCO ROVERE, BIANCO DI MERLOT			79.-
---------------------------------	--	--	------

### ROUGE

#### LAVAUX

CUVÉE SOUVENIR DU GÉNÉRAL GUISAN, PINOT NOIR	8.-	55.-	
CURE D'ATTALENS GRAND CRU, MERLOT PINOT NOIR ET GAMAY			59.-
LES CENOCRATES, SAINT-SAPHORIN GRAND CRU, DIOLINOIR			64.-
TERRA MATER EPESES, PINOT NOIR ET GAMAY			58.-
CHÂTEAU D'HAUTEVILLE GRAND CRU, GAMAY ET GARANOIR		49.-	

#### CHABLAIS

LA CLOSERIE, GAMARET ET GARANOIR	8.-		57.-
LA TOUR ROUGE, MERLOT GAMARET GARANOIR ET SYRAH			59.-
CLOS DU ROCHER GRAND CRU, MERLOT CABERNET SAUVIGNON ET SYRAH			89.-
AIGLE LES MURAILLES, PINOT NOIR		55.-	

#### LA CÔTE

DOMAINE AUTCOUR GRAND CRU, PLANT ROBERT			55.-
LE ROUGE AMOUR, GAMAY			42.-
LE CLOS DU ROUSSILLON, GAMARET GARANOIR ET PINOT NOIR		59.-	

#### VALAIS

LA PERLE NOIRE, DOMAINE DU MONT D'OR, PINOT NOIR DIOLINOIR GAMARET ET GAMAY	9.-		58.-
CORNALIN, MAISON BONVIN			72.-
CUVÉE 1858, MAISON BONVIN, CORNALIN HUMAGNE ET SYRAH			98.-

#### GENÈVE

LE CRÊT BARRIQUE, CABERNET FRANC MERLOT ET GAMARET			69.-
--	--	--	------

#### TESSIN

RIFLESSI D'EPOCA, MERLOT, TICINO			89.-
PLATINUM, MERLOT, TICINO			168.-

#### GRISONS

MAIENFELDER, PINOT NOIR			63.-
TROCLA NERA BIO, DOMAINE OBRECHT, PINOT NOIR			87.-

### ROSÉ

#### VALAIS

OEIL DE PERDRIX LES MAZOTS, PINOT NOIR	7.-		39.-
--	-----	--	------

#### NEUCHÂTEL

OEIL DE PERDRIX CHÂTEAU D'AUVERNIER, PINOT NOIR			52.-
---	--	--	------

# Fouquet's



Ouvert tous les jours de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 22h30  
Rue du Théâtre 9 - 1820 Montreux - Tél. 021 962 83 83

Chef de Cuisine Stéphane Hamel, Chef Pâtissier Gabriel Estarague

*Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire*

Nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits crus. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Septembre 2019.

## VINS DE FRANCE

<b>BLANC</b>		
<b>BOURGOGNE</b>		
CHABLIS, DOMAINE MICHAUT	11.-	57.-
MEURSAULT 1 <sup>ER</sup> CRU BLAGNY, DOMAINE FAIVELEY		120.-
POUILLY-FUISSÉ GRUMES D'OR, HENRI DE VILLAMONT		75.-

<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
CONDRIEU INVITARE, DOMAINE CHAPOUTIER		105.-

<b>ROUGE</b>		
<b>BORDEAUX</b>		
CHÂTEAU BARBE BLANCHE, LUSSAC-SAINT-EMILION	8.-	55.-
HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN, HAUT MÉDOC		61.-
CHÂTEAU SOCIANDO MALLET, HAUT MÉDOC		95.-
CHÂTEAU BEAUREGARD, POMEROL	145.-	145.-
CLARENDELLE, BORDEAUX, INSPIRÉ PAR HAUT BRION	9.-	58.-

<b>BOURGOGNE</b>		
GEVREY-CHAMBERTIN, DOMAINE FAIVELEY		112.-
ALOXE-CORTON, HENRI DE VILLAMONT		89.-
CHASSAGNE-MONTRACHET, HENRI DE VILLAMONT		82.-

<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE, CHÂTEAUNEUF DU PAPE		105.-

<b>ROSÉ</b>		
<b>PROVENCE</b>		
CHÂTEAU LA GORDONNE TÊTE DE CUVÉE, CÔTES DE PROVENCES	7.-	39.-

## VINS D'ITALIE

<b>BLANC</b>		
<b>PIÉMONT</b>		
VIGNETI DI CA'D'GAL DEMI-SEC, MOSCATO D'ASTI		39.-

<b>ROUGE</b>		
<b>PIÉMONT</b>		
BARBERA D'ALBA, CORDERO DI MONTEZEMOLO		58.-
BAROLO MONFALLETTO, CORDERO DI MONTEZEMOLO		118.-
<b>TOSCANE</b>		
BRANCAIA IL BLU, SANGIOVESE, PODERE LA BRANCAIA		141.-

<b>POUILLES</b>		
BRUNILDE DI MENZIONE, PRIMITIVO DI MENDURIA	7.-	39.-
BRUNILDE DI MENZIONE, NEGROAMARO		42.-

<b>SICILE</b>		
CONTE ZOFFIRELLI, NERO D'AVOLA		39.-
<b>VÉNÉTIÉ</b>		
SANTI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA		89.-

## VINS DU MONDE

<b>LIBAN</b>		
MASSAYA TERRASSES DE BAALBECK, BEKAA VALLEY		85.-
<b>ÉTATS-UNIS</b>		
ZINFANDEL, FRANCIS COPPOLA DIAMOND COLLECTION		56.-

<b>CHILI</b>		
CASTILLO DE MOLINA RESERVA, CARMENÈRE, VALLE DEL MAULE		41.-

## EAUX MINÉRALES


	50 CL	100 CL
HENNIEZ BLEUE	6.-	10.-
HENNIEZ VERTE	6.-	10.-
PANNA	6.-	10.-
SAN PELLEGRINO	6.-	10.-

<b>BULLES</b>		
<b>BRUT</b>		
PROSECCO		10.-
FOUQUET'S BRUT		14.-
POMMERY BRUT ROYAL		16.-
POMMERY APANAGE		135.-
POMMERY CUVÉE LOUISE		160.-
DOM PÉRIGNON		300.-
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME BRUT		320.-
CRISTAL LOUIS ROEDERER	150 CL 620.-	350.-


<b>ROSÉ</b>		
POMMERY ROSÉ	19.-	125.-
FOUQUET'S ROSÉ		105.-
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ		490.-

	<b>CAVIAR</b>	
CAVIAR IRANIEN (50g)		160.-
	GARNITURE TRADITIONNELLE Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalote.	

## ENTRÉES

	POIREAUX, FONDUE D'OSEILLE. VINAIGRETTE DE COUTEAUX.	19.-
	CREVETTES DE MADAGASCAR.	
	AVOCAT, PAMPLEMOUSSE ROSE, ŒUF MIMOSA.	25.-
	SALADE PARISIENNE.	
	JAMBON BLANC, GRUYÈRE, CHAMPIGNONS DE PARIS, POMMES DE TERRE, ŒUF POCHÉ.	23.-
	BALLOTTINE DE FOIE GRAS DE CANARD.	
	CHUTNEY D'AUTOMNE. DATTES AUX NOISETTES.	29.-
	ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE, LAQUÉE D'UN CARAMEL DE SOJA.	
	FONDUE D'OIGNONS DOUX, MANGUE JAUNE.	30.-
	ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ.	
	CRÈME ÉPAISSE À LA BETTERAVE ROUGE. BLINIS.	27.-
	PERSILLADE DE CALAMARS, TRÉVISE AU VINAIGRE D'ORLÉANS.	24.-
	ASSIETTE D'HUÎTRES NATURE SUR GLACE « GILLARDEAU N°3 ». GARNITURE TRADITIONNELLE.	39.-
	TERRINE RETOUR DE CHASSE. LENTILLES VERTES DU PUY, GLACE MOUTARDE.	25.-
	BISQUE DE HOMARD, FONDUE D'ENDIVE. TOAST DE RILLETTE AU CITRON VERT.	25.-
	ENTRÉE DU JOUR (SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI).	13.-

## PLATS

	FISH & CHIPS.	
	POMMES COIN DE RUE, CRÈME DE POIS CASSÉS, SAUCE GRIBICHE.	32.-
	CREVETTES BLACK TIGER RÔTIES. GALETTE DE QUINOA AU CURRY DOUX.	45.-
	SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE (500-600GR). CHOIX DE LÉGUMES.	58.-
	PAVÉ DE CABILLAUD DUGLÉRÉ. RIZ PILAF AU PERSIL SIMPLE.	35.-
	NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLAQUE.	
	ÉCRASÉE DE TOPINAMBOUR AU BACON, SALADE DE MÂCHE.	36.-
	ORECCHIETTE, CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, CIME DI RAPA.	28.-
	TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE.	35.-
	TARTARE FOUQUET'S.	39.-
	FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR, CHOU BLANC. SAUCE CHAMPS-ÉLYSÉES.	48.-
	CHEESEBURGER FOUQUET'S.	32.-
	AIGUILLETES DE CANETTE AU POIVRE VERT, BIGARADE AU CASSIS.	35.-
	SALSIFIS, POMMES FRUITS.	
	CÔTE DE VEAU (350GR) RÔTIE AUX AROMATIQUE D'AUTOMNE.	
	GRATIN DE MACARONI ET CÔTES DE BLETTE.	59.-
	ÉPAULE D'AGNEAU ÉPICÉE À LA CUILLÈRE.	
	CHATCHOUKA. COCOTTE DE HARICOTS BLANCS.	39.-
	NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE, SAUCE GRAND VENEUR.	
	CONFITURE DE CHOU ROUGE AU CASSIS. SPÄTZLE.	59.-
	PLAT DU JOUR (SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI).	22.-

	<b>GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 7.-</b>	
	Purée de pomme de terre au beurre. Pommes Coin de Rue. Confiture de choux rouge au cassis. Mesclun.	
	Fricassée de champignons (+2.-).	

	<b>MENU ENFANT PRIX DE LEUR ÂGE*</b>	
	Fish & Chips. Pommes Coin de Rue.	
	ou Steak haché. Pommes Coin de Rue.	
	Glace.	
	*5 ans = CHF 5.- (jusqu'à 12 ans)	

	<b>LE PLATEAU DE PÂTISSERIES FOUQUET'S 13.-</b>	
	Mille feuille. Paris Brest noisette. Tarte amandine. Tarte fine aux pommes. Moelleux chocolat.	
	(Une pâtisserie au choix).	

## FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES SUISSES, CHUTNEY ET FRUITS SECS.	15.-
RIZ AU LAIT, PRALIN NOISETTE MAISON.	15.-
DÉCLINAISON DE CHOCOLATS.	15.-
PAVLOVA AUX FRUITS D'AUTOMNE.	15.-
LE CAFÉ GOURMAND.	16.-
CRÊPE SUZETTE.	16.-

## SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI CHEF GLACIER

3 PARFUMS AU CHOIX.	12.-
---------------------	------

GLACE <span> </span> : VANILLE DE TAHITI, CHOCOLAT DE LA MAISON BONNAT, CAFÉ DE L'ARBRE À CAFÉ, FLEUR DE LAIT DE MONTAGNE.	
SORBET <span> </span> : CITRON, FRAMBOISE, FRAISE CHARLOTTE, PASSION, POIRE.	

DAME BLANCHE, GLACE VANILLE DE TAHITI, CHOCOLAT GRAND CRU CHAUD, CHANTILLY MAISON.	15.-
CHOCOLAT LIÉGEOIS, GLACE CHOCOLAT DE LA MAISON BONNAT, CHOCOLAT GRAND CRU CHAUD, CHANTILLY MAISON.	15.-
CAFÉ LIÉGEOIS, GLACE CAFÉ DE L'ARBRE À CAFÉ, ESPRESSO, CHANTILLY MAISON.	15.-
COUPES ARROSÉES, SORBET ET ALCOOL AU CHOIX.	15.-

## MENU D'AUTOMNE 86.-

Coupe de Champagne / entrée / plat / dessert au choix		
POIREAUX, FONDUE D'OSEILLE. VINAIGRETTE DE COUTEAUX.	NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLAQUE. ÉCRASÉE DE TOPINAMBOUR AU BACON, SALADE DE MÂCHE.	RIZ AU LAIT, PRALIN NOISETTE MAISON.
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE, LAQUÉE D'UN CARAMEL DE SOJA. FONDUE D'OIGNONS DOUX, MANGUE JAUNE.	AIGUILLETES DE CANETTE AU POIVRE VERT, BIGARADE AU CASSIS. SALSIFIS, POMMES FRUITS.	DÉCLINAISON DE CHOCOLATS.
TERRINE RETOUR DE CHASSE. LENTILLES VERTES DU PUY, GLACE MOUTARDE.	ÉPAULE D'AGNEAU ÉPICÉE À LA CUILLÈRE. CHATCHOUKA. COCOTTE DE HARICOTS BLANCS.	PAVLOVA AUX FRUITS D'AUTOMNE.

 Plat Végétarien, sur demande.