

Fouquet's

Montreux

ENTRÉES

Assiette de saumon fumé. Sour cream aux œufs organiques, tiges de céleri branche.	27.-
Saint-Jacques, avocat, clémentine, salade de mâche.	28.-
Terrine de foie gras de canard au naturel, Salade de poireaux à l'huile de noix. Brioche farcie de rilette.	34.-
Escargots en coquilles au beurre d'ail. 6 ou 12 pièces.	21 / 29.-
🍴 Velouré de topinambour truffé, Œuf poché, pousses d'épinard.	32.-
Vol-au-Vent Ducroux.	26.-
Cuisses de grenouilles, sauce poulette.	32.-
Entrée du jour. Servie du lundi au vendredi.	15.-

CAVIAR

Caviar Iranien 50gr
Blinis, œuf, crème épaisse, ciboulette, échalote.



180.-

PLATS

POISSONS

🍴 Fish & Chips. Sauce tartare. Pommes Coin de Rue.	33.-
🍴 Sole meunière ou grillée. Purée de pomme de terre au beurre demi-sel, légumes vapeur.	58.-
Filets de perches suisses meunières. Sauce tartare. Pommes Coin de Rue.	49.-
Noix de Saint-Jacques rôties au panko, Crème de panais.	39.-
Daurade à l'huile d'olive, Haricots coco et moules de bouchot au lait de coco.	36.-

VIANDES

Tartare classique Pommes Coin de Rue. Supplément foie gras 8.-	39.-
🍴 Tartare Fouquet's. Pommes Coin de Rue.	41.-
🍴 Cheeseburger Fouquet's. Supplément foie gras 8.-	34.-
Filet de bœuf grillé (180gr), fondue d'oignons doux. Sauce Béarnaise ou Champs-Élysées, Pommes Coin de Rue.	54.-
Entrecôte du pays rassie sur os (280gr) Légumes de saison. Pommes Coin de Rue. Sauce Béarnaise.	52.-
Côte de veau rôtie (350gr) aux oignons grelots; Purée épinard / pomme de terre.	56.-
Aiguillettes de magret de canard en bigarade, Lentilles vertes du Puy aux navets.	44.-
Suprême de volaille fermière en crapaudine. Choux rouges à la confiture d'airelles. Spätzli.	36.-
Plat du jour. Servi du lundi au vendredi.	26.-

PÂTES

Linguine aux gambas.	39.-
🍴 Rigatoni à la crème de truffe noire Melanosporum	35.-



MENU DE SAISON 89.-

Entrée, Plat et Dessert au choix dans la liste

COUPE DE CHAMPAGNE

Assiette de saumon fumé.

ou

Vol-au-Vent Ducroux.

ou

🌿 Velouré de topinambour truffé.



Daurade à l'huile d'olive, Haricots coco et moules de bouchot au lait de coco.

ou

Suprême de volaille fermière en crapaudine.

Choux rouges à la confiture d'airelles. Spätzli.

ou

🌿 Rigatoni à la crème de truffe noire Melanosporum



🍰 Le plateau de pâtisseries Fouquet's. 1 pâtisserie au choix.

Sélection de notre Chef pâtissier.

MENU ENFANT 15.-

Fish & Chips. Pommes Coin de Rue.

ou Cheeseburger Fouquet's. Pommes Coin de Rue.

1 boule de glace à choix.

DESSERTS

🍰 Le plateau de pâtisseries Fouquet's. 1 pâtisserie au choix.
Sélection de notre Chef pâtissier.

15.-

Poire pochée au vin doux, glace fromage blanc.

16.-

Profireroles glace vanille, sauce chocolat.

17.-

Crêpes Suzette.

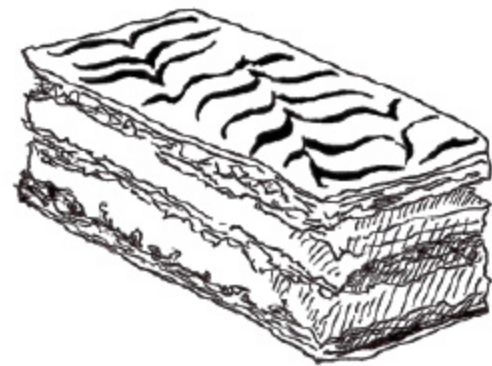
20.-

🍰 Millefeuille Fouquet's.

18.-

Café Gourmand.

18.-



LA SÉLECTION DE L'ARTISAN GLACIER

Les Glaces

16.-

Vanille prestige, Café, Noisette, Noix de Coco, Chocolat,
Chocolat Fleur de Sel, Pistache à l'ancienne, Caramel Salé.

Les Sorbets

16.-

Fraise, Framboise, Poire, Citron, Mangue,
Bergamote, Abricot du Valais, Passion.

Les coupes arrosées. Sorbet et alcool au choix 4cl.

17.-

Dame Blanche, Café liégeois, Chocolat liégeois.

17.-

FROMAGES

Assiette de fromages Suisse. Chutney.

16.-

🍰 Plat Signature

🌿 Plat Végétarien