

Fouquet's

Montreux

Carte 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.



LES TABLES
BARRIÈRE



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

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.

Printemps 2022.

CAVIAR

CAVIAR IRANIEN (50GR).



160.-

GARNITURE TRADITIONNELLE Blinis, œuf, crème épaisse, ciboulette, échalote.

ENTRÉES

SALADE DE HOMARD À LA CORIANDRE FRAÎCHE, POMMES DE TERRES RATTES.	39.-
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL. CHUTNEY DE RHUBARBE. PAIN GRILLÉ.	31.-
☛ SALADE DE HARICOTS VERTS, OIGNONS CÉBETTES, CHAMPIGNONS DE PARIS, BRILLAT-SAVARIN.	25.-
SALADE CAESAR DE POULET FERMIER. (2 TAILLES).	23.- 29.-
BAVAROISE DE CHOUX FLEUR, OEUF POCHÉ À 67°.	23.-
POÊLÉE D'ENCORNETS AU PIMENT, SALADE DE FENOUIL AU PARMESAN.	25.-
ENTRÉE DU JOUR (Servie uniquement le midi du lundi au vendredi).	15.-

PLATS

FISH & CHIPS, KALE CROUSTILLANT. POMMES COIN DE RUE. CRÈME DE POIS CASSÉS. GRIBICHE.	32.-
SOLE MEUNIÈRE CLASSIQUE OU GRILLÉE (500-600GR).	58.-
FILET DE DORADE GRILLÉ, SAUCE VIERGE.	36.-
DARNE DE SAUMON BIO POCHÉE DANS UN COURT-BOUILLON À L'ANETH; FONDUE DE POIREAUX.	38.-
FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE.	48.-
☛ GNOCCHI DE POMMES DE TERRE RÔTIS, CRÈME À LA SAUGE, TOMATES SÉCHÉES.	24.-
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE.	38.-
TARTARE FOUQUET'S.	39.-
CHEESEBURGER FOUQUET'S.	33.-
CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR, FONDUE D'OIGNONS DOUX À LA MOELLE.	52.-
NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER.	42.-
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE À L'ESTRAGON, POIS GOURMANDS.	36.-
PLAT DU JOUR (Servi uniquement le midi du lundi au vendredi).	26.-

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX 7.-

Pommes Coin de Rue. Cocotte d'épinards. Légumes verts. Mesclun

MENU ENFANT PRIX DE LEUR ÂGE*

Fish & Chips. Pommes Coin de Rue ou Cheeseburger Fouquet's. Pommes Coin de Rue.
Glace.

*5 ans = CHF 5.- (jusqu'à 12 ans)

MENU DE SAISON 86.-

Coupe de Champagne / entrée / plat / dessert

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,
CHUTNEY DE RHUBARBE. PAIN GRILLÉ.

ou

SALADE DE HARICOTS VERTS,
OIGNONS CÉBETTES, CHAMPIGNONS DE PARIS,
BRILLAT-SAVARIN.

ou

BAVAROISE DE CHOUX FLEUR,
OEUF POCHÉ À 67°.

NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER.

ou

FILET DE DORADE GRILLÉ, SAUCE VIERGE.
PURÉE DE POMME DE TERRE 1/2 SEL.
SIFFLETS DE CAROTTES AU CITRON.

ou

TARTARE FOUQUET'S.

LE PLATEAU
DE PÂTISSERIES
FOUQUET'S

LE PLATEAU DE PÂTISSERIES FOUQUET'S 14.-

Sélection de notre Chef pâtissier.

(1 pâtisserie au choix)

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES SUISSES, CHUTNEY.	15.-
MARQUISE DE CHOCOLAT ARAGUANI MERINGUÉE, MARMELADE DE PAMPLEMOUSSES ROSES, EAU DE CACAO.	15.-
PARFAIT À LA VANILLE DE MADAGASCAR, POIRES CARAMÉLISÉES, ÉCLATS DE CAMEL AU CUMIN.	15.-
MILLEFEUILLE FOUQUET'S.	15.-
LE CAFÉ GOURMAND.	17.-

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS PIERRE GERONIMI, CHEF GLACIER

3 PARFUMS AU CHOIX. 13.-

GLACE :

VANILLE DE TAHITI, CHOCOLAT DE LA MAISON BONNAT,
CAFÉ DE L'ARBRE À CAFÉ. PISTACHE.

SORBET :

CITRON, POIRE, FRAISE, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION.

COUPES ARROSÉES

SORBET ET ALCOOL AU CHOIX 4CL. 15.-