

Fouquet's

Montreux

LES ENTRÉES

| | | |
|--|------|------|
| Escargots en coquilles au beurre d'ail. 6 ou 12 pièces. | 19.- | 24.- |
| Terrine de foie gras de canard grillé, gelée au Johannisberg. Salade de haricots verts. | | 32.- |
| Burrata, confiture de tomate au romarin, salade de roquette. | | 26.- |
| Salade d'artichauts poivrée à la menthe, jambon de Parme. | | 25.- |
| Taboulé classique, chiffonnade de poulet fermier liée d'une mayonnaise au pamplemousse rose. | | 26.- |
| Crevettes cocktail et avocat. | | 27.- |
| Soupe de tomate, caviar d'aubergine aux olives noires, roquette. | | 22.- |
| Entrée du jour. Servie du lundi au vendredi. | | 15.- |

LE CAVIAR

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



170.-

LES PLATS

LES VIANDES

| | |
|---|-------------|
| Tartare de bœuf classique. Pommes Coin de Rue. | 39.- |
| Tartare Fouquet's. Pommes Coin de Rue. | 41.- |
| Cheeseburger Fouquet's. Pommes Coin de Rue. Supplément foie gras. | 34.- 7.- |
| Cœur de filet de bœuf grillé, chou pointu et oignons doux. Sauce Champs Elysée. Pommes Coin de Rue. | 54.- |
| Entrecôte de bœuf du pays rassie sur os, légumes verts. Sauce Béarnaise. | 52.- |
| Côtes d'agneau grillées ail et thym citron, mange-tout au jus. | 49.- |
| Suprême de volaille fermière au romarin, houmous de pois chiche. Sauce Diable. | 35.- |
| Plat du jour. Servi du lundi au vendredi. | 26.- |

LES POISSONS

| | |
|--|------|
| Fish and Chips. Sauce tartare. Pommes Coin de Rue. | 33.- |
| Sole meunière ou grillée. Purée de pomme de terre au beurre demi-sel. Légumes verts. | 58.- |
| Filets de perches suisses meunières. Sauce tartare. Pommes Coin de Rue. | 49.- |
| Filet de daurade royale grillé, tapenade. Riz Pilaf au safran. | 36.- |
| Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive. Caviar d'aubergine aux olives noires, mesclun. | 34.- |

LES PÂTES

| | |
|--|------|
| Tagliatelles, soupe de poissons de roche, crème de Parmesan. | 29.- |
| Penne et sauce tomate, Pecorino poivré. | 23.- |

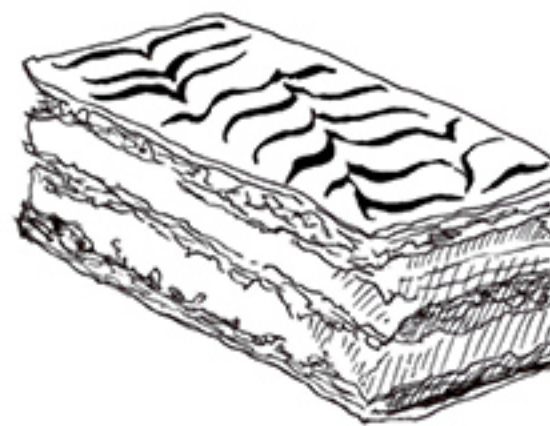
LES GARNITURES

Supplément au choix. Pommes Coin de Rue / Purée de pomme de terre au beurre demi-sel / Légumes verts / Salades de saison / Purée de courgette à la menthe.

7.-

LES DESSERTS

| | |
|--|------|
| Le plateau de pâtisseries Fouquet's. 1 pâtisserie au choix. Sélection de notre Chef pâtissier. | 15.- |
| Bavaroise vanille/framboise. Grosse tuile muscovado au pralin. | 16.- |
| Pêche Melba. | 16.- |
| Millefeuille Fouquet's. | 16.- |
| Crêpes Suzette. | 18.- |
| Café Gourmand. | 18.- |



LA SÉLECTION DE L'ARTISAN GLACIER

| | |
|---|------|
| 3 parfums au choix. | |
| LES GLACES VANILLE PRESTIGE, CAFÉ, NOISETTE, NOIX DE COCO, CHOCOLAT, CHOCOLAT FLEUR DE SEL, PISTACHE À L'ANCIENNE. | |
| LES SORBETS FRAISE, FRAMBOISE, POIRE, CITRON, MANGUE, BERGAMOTE, ABRICOT DU VALAIS, PASSION, PÊCHE DE VIGNE, LITCHI. | |
| Les coupes arrosées. Sorbet et alcool au choix 4cl. | 16.- |
| Dame Blanche / Café liégeois / Chocolat liégeois | |
| Coupe Exotique / Coupe fruits rouges. | 16.- |

LES FROMAGES

| | |
|--|------|
| Assiette de fromages suisses. Chutney. | 16.- |
|--|------|

MENU DE SAISON 89.-

COUPE DE CHAMPAGNE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Terrine de foie gras de canard grillé, gelée au Johannisberg. Salade de haricots verts.
ou
Burrata, confiture de tomate au romarin, roquette.
ou
Taboulé classique, chiffonnade de poulet fermier. Mayonnaise pamplemousse rose.

Filet de daurade royale grillé, tapenade. Riz Pilaf au safran.
ou
Tartare de bœuf classique. Pommes Coin de Rue.
ou
Suprême de volaille fermière au romarin, houmous de pois chiche. Sauce Diable.

Le plateau de pâtisseries Fouquet's.

MENU ENFANT

15.-

Fish & Chips.
Pommes Coin de Rue.
ou
Cheeseburger Fouquet's.
Pommes Coin de Rue.
+
1 boule de glace au choix.