

Fouquet's

Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire
Chef exécutif Loïc MULLER

CAVIAR

CAVIAR D'AQUITAINE FOUQUET'S 30g
GARNITURE TRADITIONNELLE



49€

À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES FERMISERS MAISON XAVIER, MOF.
PLANCHE DE CHARCUTERIES GARCIA.

Pour 2 13€
Pour 4 19€

LES ENTRÉES

SALADE NIÇOISE.	16€
VELOUTÉ DE PETIT POIS À LA VERVEINE - BRIOCHE / CHANTILLY AUX HERBES. RADIS BEURRE.	14€
SALADE CAESAR AU POULET.	15€
BURRATA, CONFITURE DE TOMATE AU BASILIC, SALADE DE ROQUETTE.	16€
GRANDE ASSIETTE DE MELON, PASTÈQUE ET JAMBON IBÉRIQUE.	16€
CARPACCIO DE VEAU - BETTERAVE À LA VÉNITIENNE.	17€
CREVETTES ROSES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE, MANGE-TOUT. MAYONNAISE AU PERSIL.	16€
BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD - CHUTNEY DE RHUBARBE. TOAST DE CANARD FUMÉ.	19€
POËLÉE D'ENCORNETS AUX FINES HERBES, CAVIAR D'AUBERGINE AUX OLIVES NOIRES.	17€

LES PLATS

CABILLAUD MACÉRÉ AU MISO, RÔTI. BROCOLI ET OIGNONS NOUVEAUX.	23€
FILET DE DAURADE À LA PLANCHA - VIERGE AUX AGRUMES. ECRASÉE DE POMME DE TERRE.	25€
LINGUINE AUX CREVETTES BLACK TIGER.	24€
SOLE MEUNIÈRE (400 GR). GARNITURE AU CHOIX.	43€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE.	23€
TARTARE FOUQUET'S.	25€
CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR(180GR). SAUCE BÉARNAISE.	29€
MAGRET DE CANARD RÔTI AUX NAVETS ; BIGARADE AU CASSIS. POMMES DAUPHINE AU CURCUMA.	23€
JARRET DE VEAU PARFUMÉ À L'ORIGAN. JUS COMME UN OSSO-BUCO. ORECCHIETTE AU POIVRE.	24€
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA PLANCHA - GALETTE DE SEMOULE, PIQUILLOS MARRAKECH.	25€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE Salade de haricots verts, Ecrasée de pomme de terre, Pommes coin de rue, Légumes vapeurs.	5€

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMISERS DE LA MAISON XAVIER, MOF.	9€
CHARIOT DE DESSERTS. (Dessert à l'unité.)	9€
GLACES ET SORBETS DU MOMENT.	9€
CAFÉ GOURMAND.	10€
DESSERTS À L'ASSIETTE	
PARFAIT GLACÉ AUX PISTACHES CARAMÉLISÉES. PRALINÉ NOISETTES.	11€
SALADE DE FRUITS DU MOMENT.	11€
BABA AU RHUM, MARMELADE D'ORANGE. CHANTILLY.	11€

PLAT DU JOUR. 18,50€

LUNDI SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE, PETIT ÉPEAUTRE AU PARMESAN.
PÂTE DE CITRON AUX OLIVES VERTES.
MARDI FISH&CHIPS - CRÈME DE POIS CASSÉS. SAUCE GRIBICHE, POMMES COIN DE RUE.
MERCREDI CHEESEBURGER FOUQUET'S.
JEUDI ENTRECÔTE FRANÇAISE (300GR). SAUCE CHORON.
VENDREDI LA MARÉE DU JOUR.

CHAMPAGNES À LA COUPE

BRUTS	13cl
FOUQUET'S BRUT	12€
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	14€
ROSÉS	13cl
FOUQUET'S BRUT ROSÉ	13€
MOËT & CHANDON ROSÉ	16€

EAUX

VITTEL, EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT 100cl	6€
CHATELDON 75cl	6,50€
VITTEL, EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT 50cl	4,10€

LA SÉLECTION BARRIÈRE

	15cl
■ CÔTES DE PROVENCE AOP Maur & More	4,90€
■ VIOGNIER IGP PAYS D'OC Domaine de la Baume	4,80€
■ SANCERRE AOC Les Collinettes	8,50€
■ BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château de Pey La Tour Réserve	5,70€
■ TOURAINE AOC Première vendange Henry Marionnet	6,50€
■ IGP VAL DE CESSÉ Clos Jadis	7,40€
■ SAINT ESTÈPHE AOC "Héritage de Le Bosq"	9,50€



Grâce à votre carte Le Carré VIP Barrière
♦ Cumulez des points sur chacune de vos consommations*
♦ NOUVEAU Offrez-vous votre addition avec vos points

Carte disponible gratuitement à l'accueil. *Hors consommations réglées en points.



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. Nos viandes bovines sont d'origine Française, Allemande et Espagnole. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et devises étrangères. Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€ venant de personnes résidant habituellement en France.

LA FORMULE DU MIDI 24€

Du lundi au vendredi
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

LES ENTRÉES
SALADE NIÇOISE.
ou

VELOUTÉ DE PETIT POIS À LA VERVEINE - BRIOCHE / CHANTILLY AUX HERBES. RADIS BEURRE.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

LES PLATS
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE.
ou

PLAT DU JOUR.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

LES DESSERTS
CHARIOT DE DESSERTS. (Dessert à l'unité.)

MENU DÉCOUVERTE 45€

Entrée / Plat / Dessert au choix

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE VEAU - BETTERAVE À LA VÉNITIENNE.

BURRATA, CONFITURE DE TOMATE AU BASILIC, SALADE DE ROQUETTE.

CREVETTES ROSES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE, MANGE-TOUT. MAYONNAISE AU PERSIL.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

LES PLATS

CABILLAUD MACÉRÉ AU MISO, RÔTI. BROCOLI ET OIGNONS NOUVEAUX.

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA - VIERGE AUX AGRUMES.
ECRASÉE DE POMME DE TERRE.

JARRET DE VEAU PARFUMÉ À L'ORIGAN. JUS COMME UN OSSO-BUCO.
ORECCHIETTE AU POIVRE.

♦ ♦ ♦ ♦ ♦

LES DESSERTS

PARFAIT GLACÉ AUX PISTACHES CARAMÉLISÉES. PRALINÉ NOISETTES.

BABA AU RHUM, MARMELADE D'ORANGE. CHANTILLY.

SÉLECTION DU CHARIOT DE DESSERT

DÉLICE & FRISSON* 50€

1 coupe de Champagne au Central Bar ou au Café des Sports

1 formule entrée, plat, dessert signalés par 🍷

20€ de ticket jeux machines à sous ou jeux de table

En vente à l'accueil du Casino et sur cadeauxbarriere.com

Coffret valable pour 1 personne. Formule non échangeable et non remboursable.

Durée de validité : se référer aux coupons suivant disponibilités hors réveillons et soirées spéciales. Non valable pour les groupes. Coupe de Champagne Fouquet's Brut 12cl non échangeable. Repas au Fouquet's Toulouse sur réservation au 05 61 333 777.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ticket jeux remis sous forme de ticket jeu non négociable, non échangeable, non remboursable.

L'accès à la zone de jeu est réservé aux personnes majeures non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité.

MENU ENFANT 17€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Suggestions du chef
(Pour enfants de 4 à 12 ans)