

<b>CAVIAR</b>	
CAVIAR OSCIÈTRE FOUQUET'S, 30GR ( DORDOGNE ).	49€
GARNITURE TRADITIONNELLE Blinis, œuf mimosa, crème épaisse, ciboulette, échalote.	

## COCKTAILS CRÉATION

COCKTAIL CHAMPAGNE FOUQUET'S 13cl Champagne, Passoa, Grand Marnier, jus d'orange, sirop d'orange	12€
MOJITO ESPECIAL 20cl Rhum Havana Anejo Especial, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	11€
PIÑA COLADA ESPECIAL 20cl Rhum Havana Anejo Especial, nectar d'ananas, lait de coco	11€
MARGARITA FROZEN FRAMBOISE 9cl Tequila Sauza, Cointreau, jus de citron vert, sirop de framboise	11€
COSMOPOLITAN 9cl Vodka Smirnoff Red, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert	11€

## CHAMPAGNES À LA COUPE

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

## EAUX

VITTEL, SAN PELLEGRINO, EVIAN, BADOIT 50cl	4.10€
VITTEL, SAN PELLEGRINO, EVIAN, BADOIT 100cl	6€
CHATELDON 75cl	6,50€

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO (NESPRESSO)	2,90€
THÉS Vert Darjeeling jasmin, Noir caramel, Noir 4 fruits rouges, Vert Darjeeling menthe, Noir Darjeeling impérial.	4,50€
INFUSIONS Verveine, Menthe poivrée, Tilleul.	4,50€
IRISH COFFEE	9,50€
SPIRITUEUX 4cl	4cl
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	9,50€
ARMAGNAC HORS D'ÂGE GÉLAS 18 ANS	9€
CALVADOS ROGER GROULT 15 ANS	9,50€
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS	6,80€
GET 27, GET 31	6,80€

## 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€



## LES VINS AU VERRE DU FOUQUET'S

	15cl
■ FRONTON AOP Châteaux Joliet	4.50€
■ ALSACE AOC Riesling, Hans Schaeffer	6,50€
■ SAINTE CROIX DU MONT AOC Cuvée du Pin, Château La Grave	7,50€
■ CHABLIS AOC Domaine Laroche	9,50€
■ FRONTON AOP Châteaux Joliet Négrette	7.00€
■ GAILLAC AOC Domaine d'Escausse La Croix Petite	7.50€
■ SAUMUR-CHAMPIGNY AOC Paul Filliatreau	7,50€
■ PIC SAINT-LOUP AOC Mas de l'Oncle	8.00€





## À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES FERMIER MAISON XAVIER, MOF.	Pour 2	13€
PLANCHE DE CHARCUTERIES GARCIA.	Pour 4	19€

## LES ENTRÉES

 VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA FOURME D'AMBERT, CRUMBLE DE NOISETTE.	14€
TERRINE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES PERCHERONNE.	15€
POIREAU ENTIER CUIT AU FOUR, VINAIGRETTE DE COUTEAUX.	14€
OEUF POCHÉ, VOILE DE MORTADELLE / COPEAUX D'OSSAU-IRATY, LENTILLES VERTES DU PUY ET TOMATES SÉCHÉES.	15€
 SAUMON FUMÉ - MOUSSELINE DE BROCOLI AU RAIFORT. BLINIS.	18€
TATAKI DE THON, GALETTE DE RIZ CROUSTILLANT.	18€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD / MAGRET DE CANARD FUMÉ, PURÉE DE CHÂTAIGNE AU CAFÉ. BRIOCHE TOASTÉE.	19€
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES, BETTERAVE ROUGE ACIDULÉE, OIGNONS DOUX.	19€

## LES PLATS



 CHOU FARCI AU CHOU DES CÉSAR 2020.	22€
LINGUINE AUX CREVETTES BLACK TIGER.	22€
 TRANCHE DE LIEU JAUNE MEUNIÈRE - VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR.	23€
FILET DE DAURADE AU SATÉ - GALETTE DE QUINOA ROUGE / PAMPLEMOUSSE THAÏ.	24€
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLAQUE - FRÉGOLA POIRE ET PARMESAN.	26€
SOLE MEUNIÈRE (400 GR). GARNITURE AU CHOIX.	43€
 TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE.	23€
TARTARE FOUQUET'S.	25€
COEUR DE FILET DE BOEUF AU POIVRE NOIR. (180GR) FONDUE D'ÉPINARD, CHAMPIGNONS DE PARIS. SAUCE CHAMPS- ELYSÉES.	29€
 MAGRET DE CANARD RÔTI - CHUTNEY D'AUTOMNE, POMMES FONDANTES.	23€
POITRINE DE COCHON DE LA MAISON GARCIA À LA SAUGE, HARICOTS BLANCS, CHORIZO, RAISINS BLONDS.	23€
CÔTE DE VEAU RÔTIE AUX AROMATIQUES D'AUTOMNE (350GR) - GRATIN DE CÉLERI-RAVE AU CURRY. PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE NOISETTE.	28€
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : Pommes coin de rue, Fondue d'épinard, Purée de pomme de terre au beurre noisette.	5€

Pommes Coin de Rue.

## PLAT DU JOUR 18.50€

LUNDI VOL-AU-VENT DUCROUX.
MARDI FISH&CHIPS - CRÈME DE POIS CASSÉS. GRIBICHE, POMMES COIN DE RUE.
MERCREDI CHEESEBURGER FOUQUET'S.
JEUDI JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE. ENDIVES CARAMÉLISÉES.
VENDREDI LA MARÉE DU JOUR.

## FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIER MAISON XAVIER, MOF.	9€
 CHARIOT DE DESSERTS. (Dessert à l'unité.)	9€
CAFÉ GOURMAND.	10€
DESSERTS À L'ASSIETTE	
PARFAIT GLACÉ VANILLE, LAIT DE COCO AU CITRON VERT.	11€
PROFITEROLES CARAMEL ET CHOCOLAT.	11€
 DÉCLINAISON D'ANANAS.	11€

 Plat Vegan

 Plat Végétarien


## LA FORMULE DU MIDI 24€

<i>Du lundi au vendredi</i> Entrée + Plat ou Plat + Dessert
LES ENTRÉES VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA FOURME D'AMBERT, CRUMBLE DE NOISETTE. ou TERRINE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES PERCHERONNE.  ♦ ♦ ♦ ♦ ♦
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 TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD / MAGRET DE CANARD FUMÉ, PURÉE DE CHÂTAIGNE AU CAFÉ. BRIOCHE TOASTÉE. POIREAU ENTIER CUIT AU FOUR, VINAIGRETTE DE COUTEAUX. OEUF POCHÉ, VOILE DE MORTADELLE / COPEAUX D'OSSAU-IRATY, LENTILLES VERTES DU PUY ET TOMATES SÉCHÉES.  ♦ ♦ ♦ ♦ ♦
LES PLATS FILET DE DAURADE AU SATÉ - GALETTE DE QUINOA ROUGE / PAMPLEMOUSSE THAÏ. LINGUINE AUX CREVETTES BLACK TIGER. POITRINE DE COCHON DE LA MAISON GARCIA À LA SAUGE, HARICOTS BLANCS, CHORIZO, RAISINS BLONDS.  ♦ ♦ ♦ ♦ ♦
LES DESSERTS PARFAIT GLACÉ VANILLE, LAIT DE COCO AU CITRON VERT. PROFITEROLES CARAMEL ET CHOCOLAT. DÉCLINAISON D'ANANAS.

## DÉLICE & FRISSON 50€

1 coupe de Champagne au Central Bar ou au Café des Sports 1 formule entrée, plat, dessert signalés par  20€ de jetons 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. Jetons 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 (Pour enfants de 4 à 12 ans)
---