Fouquet's

Menu created with Pierre Gagnaire

COCKTAILS

SPRITZ 20cl — **16 €**
Apérol, sparkling water, Prosecco

STRAWBERRY CAÏPIROSKA 12cl — **16 €**
Vodka, cane sugar, strawberry, lime

BLOODY FOUQUET'S 20cl — **18 €**
Vodka, A. Milliat yellow tomato juice, lemon juice, seasoning

BELLINI FOUQUET'S 15cl — **21 €**
Champagne, Saint-Germain (Edelweiss liqueur), white peach puree

CHAMPAGNES

BRUT

	15cl
FOUQUET'S BRUT	**16 €**
VEUVE CLICQUOT	**24 €**

ROSÉ

	15cl
FOUQUET'S ROSÉ	**18 €**
VEUVE CLICQUOT	**26 €**

CAVIAR

	10g	30g	50g	100g
FOUQUET'S CAVIAR (Dordogne)	**32 €**	**106 €**	**170 €**	**340 €**

	30g	50g	125g
IMPERIAL CAVIAR (Sologne)	**98 €**	**140 €**	**360 €**

TRADITIONAL GARNISH
Blinis, quail eggs, double cream, chives, shallots

WINE BY THE GLASS

RED

	15cl
HAUT-MÉDOC AOC Cru Bourgeois, Château de Villegeorge, Cuvée Fouquet's 2012, Marie Laure Lurton	**10 €**
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC Chartreuse de Faugères 2014, Silvio Denz	**16 €**
PAUILLAC AOC Pastourelle de Clerc Milon 2009, Baron Philippe de Rothschild	**22 €**
BROUILLY AOC Château des Tours 2016, Famille Richard	**10 €**
CROZES HERMITAGE AOC Les Paillanches 2015, Maison Ogier	**14 €**
CHOREY-LÈS-BEAUNE AOC Joseph Drouhin 2014	**16 €**

WHITE

	15cl
IGP PAYS D'OC Chardonnay Orchys 2016, Collovray & Terrier	**10 €**
CHABLIS AOC Saint Martin 2016, Domaine Laroche	**14 €**
SANCERRE AOC Les Caillotes 2016, Pascal Jolivet	**16 €**
SAUTERNES AOC Réserve Mouton Cadet 2014, Baron Philippe de Rothschild	**16 €**

ROSÉ

	15cl
CÔTES DE PROVENCE AOC Pétale de Rose 2016, Régine Sumeire	**10 €**
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige 2016, Matton Farnet	**14 €**
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC Cuvée L'Excellence Château Saint Maur, Roger Zannier 2016	**16 €**

MINERAL WATER

	50cl
VITTEL, SAN PELLEGRINO	**8 €**
EVIAN, BADOIT	**8 €**

FRESH JUICES & DETOX

	25cl
FOUQUET'S carrot, orange, ginger, lime	**12 €**
LE GREEN apple, fennel, parsley, cucumber	**12 €**
BEE HAPPY DETOX fresh ginger juice, Pascal Hamour organic green tea, Fouquet's honey flavoured with Marrakech orange-blossom	**12 €**

STARTERS

CATALAN GAZPACHO.	14 €
PINK SHRIMPS, DEVILED EGG, AVOCADO, GRAPEFRUIT.	24 €
ROYAL KING CRAB CLAW, STEAMED BOK CHOY, WASABI MAYONNAISE.	28 €
SEA BASS AND BLUEFIN TUNA TARTARE.	24 €
AUBRAC BEEF CARPACCIO (120GM) / MATURE PARMESAN / BALSAMIC / PINE NUTS.	24 €
✦ PARMA HAM, MELON, WATERMELON.	18 €
✦ BURGUNDY SNAILS IN A PARSLEY AND GARLIC SAUCE, SPINACH CREAM SOUP.	18 €
PAN-FRIED CALAMARI, EGGPLANT AND CHORIZO.	14 €
DUCK FOIE GRAS, SUMMER CHUTNEY, TOASTED BREAD.	26 €
CENTRE CUT OF NORWEGIAN SMOKED SALMON, TARAMASALATA AND BLINIS.	34 €

FISH

POACHED COD, OLIVE OIL, THAI-STYLE DRESSING WITH FRESH BEAN SPROUTS.	36 €
FISH & CHIPS, COIN DE RUE FRIES, SPLIT PEA CREAM, TARTARE SAUCE.	24 €
MEUNIÈRE-STYLE OR GRILLED SOLE (500-600GM) WHITE BUTTER, LEMON OLIVE OIL.	80 €
✦ PARISIAN-STYLE COLD SALMON, HERB MAYONNAISE.	28 €

MEAT

CLASSIC STEAK TARTARE	Coin de rue fries Grilled sucrine lettuce	26 €
FOUQUET'S TARTARE	Shallot and red wine sauce	36 €
CENTRE CUT OF ENTRECÔTE STEAK (300GM)	Béarnaise sauce Champs-Élysées sauce	48 €
BEEF FILLET (180GM)		44 €
MILANESE VEAL CUTLET, LINGUINE WITH TOMATO.		34 €
✦ SUPREME OF CHICKEN WITH SATAY SAUCE, SPELT, FREGOLA, MILD ONION.		26 €
GRILLED LAMB CHOPS, EGGPLANT, GREEN POLENTA.		52 €

ON THE SIDE — 6 €
Basket of steamed vegetables. Creamed spinach. Green bean salad.
Coin de rue fries. Potato mash with semi-salted butter.
Mixed salad. Basmati rice.

PASTA

LINGUINE WITH KING PRAWNS, BISQUE WITH ESPELETTE CHILI PEPPER.	38 €
✦ FOUQUET'S ORECCHIETTE (EGGPLANT, TOMATOES, ROCKET WITH BASIL).	22 €

SALADS

✦ TOMATOES, BURRATA, ROCKET WITH BASIL.	22 €
LOBSTER WITH FRESH HERBS.	44 €
CHICKEN CAESAR.	26 €
✦ RED AND WHITE QUINOA, TABBOULEH STYLE. (V)	24 €
GREEN BEANS, GREEK-STYLE MUSHROOMS, PARMESAN SHAVINGS.	22 €

SET MENU 58 €

from 6pm

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT ✦

✦ Available in the set menu Diet Vegetarian (V) Vegan

Net prices in euros, service included. Our dishes are homemade and prepared on site from raw products.
Allergens: check the information available at the reception desk. Our beef comes from Ireland, France and Germany.
In order to provide our customers with the best information, we keep at your disposal the certificates of origin attesting the traceability of our beef.
The monetary and financial code prohibits cash payments over 1000€ coming from a person usually residing in France.

SNACKING

CHICKEN CLUB SANDWICH.	Coin de rue fries	**24 €**
CHEESEBURGER (180GM).		**26 €**
TRADITIONAL LARGE BURGUNDY SNAILS WITH GARLIC BUTTER (SIX / TWELVE).		**16 € / 32 € €**
FOUQUET'S BLACK TOASTIE MOZZARELLA / TOMATOES / ZUCCHINI / PESTO.		**22**
ASSORTMENT OF MATURE CHEESES BY XAVIER THURET, MOF Comté / Reblochon / Roquefort / Camembert / Fresh goat cheese.		**34 €**
SELECTION OF CHARCUTERIE FROM GARCIA'S IN TOULOUSE Iberian ham / dried sausage / goose rillettes and chorizo.		**32 €**

CHEESE AND DESSERTS

PLATE OF MATURE CHEESES BY XAVIER THURET, MOF — **18 €**
Comté / Reblochon / Roquefort / Camembert / Fresh goat cheese.

LA BAULE — **16 €**
Cube of Baulois chocolate cake, coffee panna cotta,
Polignac almonds, salted caramel, chocolate ice crea

SUMMER BABETTE — **16 €**
Peach compote with verbena,
grenadine cheesecake cream and redcurrant sorbet, poppy milk mousse.

PAVLOVA — **16 €**
Red fruits coated in coulis, poppy chantilly cream, vanilla ice cream,
Meringue shell.

NAPOLÉON — **16 €**
Mille-feuilles / Madagascar vanilla mousseline.
Red fruits coated in mint syrup.

PLATE OF FRESH SEASONAL RED FRUIT (yoghurt ice cream +4€) — **18 €**

COFFEE AND SELECTION OF FOUQUET'S TREATS. — **16 €**

TO SHARE

LARGE FRESH FRUIT PLATTER — **34 €**

✦ **CHOICE OF FOUQUET'S PASTRIES 12 €**
Millefeuille, Chocolate éclair, Strawberry tart, Rose & raspberry macaroon...
(one pastry of your choice).

SELECTION OF PIERRE GERONIMI ICE CREAMS & SORBET

SCOOP — **4 €**
Ice creams : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Salted butter caramel, Yoghurt
Sorbets : Passion fruit, Mango, Strawberry, Lemon, Melon

DIGESTIFS

COGNAC Rémy Martin VSOP 5cl	**22 €**
ARMAGNAC Castarède VSOP 10 years-old 5cl	**20 €**
CALVADOS Lecompte 25 years old 5cl	**35 €**
CHARTREUSE VEP green 5cl	**32 €**
IRISH COFFEE 15cl	**18 €**

HOT DRINKS

ESPRESSO	**6 €**
DECAFFEINATED	**6 €**
SELECTION OF PASCAL HAMOUR ORGANIC TEAS AND HERBAL TEAS	**10 €**

RED WINES

BORDELAIS

			15cl	75cl
HAUT-MÉDOC AOC CRU BOURGEOIS	Château de Villegeorge, Cuvée Fouquet's, M. L. Lurton	2012	10 €	48 €
MOULIS-EN-MÉDOC AOC	Château Maucaillou	2011		102 €
GRAVES AOC	Réserve Mouton Cadet, vin des César, P. de Rothschild	2015		54 €
PESSAC-LÉOGNAN AOC	Château Bouscaut, Grand Cru Classé de Graves	2012		129 €
PESSAC-LÉOGNAN AOC	Château Haut-Bailly, Grand Cru Classé de Graves	2012		270 €
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC	Chartreuse de Faugères, Silvio Denz	2014	16 €	78 €
SAINT-EMILION AOC	Château Dassault, Grand Cru Classé	2011		165 €
SAINT JULIEN AOC	Sarget de Gruaud Larose, Second Vin du Château Gruaud Larose	2014		85 €
SAINT JULIEN AOC	Château Beychevelle, 4ème Grand Cru Classé	2008		280 €
PAUILLAC AOC	Pastourelle de Clerc Milon, Baron Philippe de Rothschild	2009	22 €	105 €
PAUILLAC AOC	Château Pedesclaux, 5ème Grand Cru Classé	2012		123 €
POMEROL AOC	Château Moulinet, Domaine de Moulinet	2008		110 €
SAINT ESTÈPHE AOC	Château Haut Marbuzet, Cru Bourgeois Exeptionnel	2007		148 €
MARGAUX AOC	Château Durfort-Vivens, 2ème Grand Cru Classé	2009		240 €

BOURGOGNE, VAL DE LOIRE

TOURAINE AOC	Gamay 1ère Vendange, Henry Marionnet	2015		46 €
SANCERRE AOC	Le Rabault, Corbeau Mellot	2015		58 €
BROUILLY AOC	Château des Tours, Famille Richard	2016	10 €	48 €
MERCUREY AOC	Village, Domaine Juillot	2013		72 €
CHOREY-LÈS-BEAUNE AOC	Joseph Drouhin	2014	16 €	78 €
POMMARD AOC	Clos des Ursulines Monopole, Bichot	2014		136 €
ALOXE CORTON 1ER CRU AOC	Les Fournières, Antonin Guyon	2012		140 €
NUITS-SAINT-GEORGES AOC	Les Murgets 1er Cru, Domaine Bertagna	2007		198 €

VALLÉE DU RHÔNE, SUD

CROZES-HERMITAGE AOC	Les Paillanches, Maison Ogier	2015	14 €	68 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC	Clos de l'Oratoire, Maison Ogier	2014		95 €
CÔTE-RÔTIE AOC	Les Bécasses, Chapoutier	2015		110 €
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES AOP	Le Credo, Domaine A&B Cazes	2011		59 €

WHITE WINES

			15cl	75cl
CHABLIS AOC	Saint Martin, Domaine Laroche	2016	14 €	68 €
CHABLIS 1ER CRU AOC	Les Montmains, Domaine Laroche	2015		94 €
POUILLY-FUISSÉ AOC	Plénitude de Bonté, Domaine des Deux Roches	2013		98 €
MEURSAULT AOC	Domaine du Pavillon, Albert Bichot	2014		116 €
VOUGEOT AOC 1ER CRU	Les Cras, Domaine Bertagna	2012		218 €
POUILLY FUMÉ AOC	De Ladoucette	2015		76 €
SANCERRE AOC	Les Caillottes, Jolivet	2016	16 €	78 €
SAUTERNES AOC	Réserve Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild	2014	16 €	78 €
PESSAC-LÉOGNAN AOC	Les Demoiselles de Larrivet Ht Brion, Léognan P. Gervoson	2013		88 €
PESSAC-LÉOGNAN AOC	Château Smith Haut Lafitte, Grand Vin de Graves, Cathiard	2012		190 €
LIMOUX AOP	Aigle Royal Chardonnay Limoux, Gérard Bertrand	2014		62 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC	Clos de l'Oratoire, Maison Ogier	2015		96 €
ALSACE AOC, GEWURZTRAMINER	Grand Cru Altenberg de Bergheim, Vieilles Vignes Lorentz	2011		63 €
IGP PAYS D'OC	Chardonnay Orchys, Collovray & Terrier	2016	10 €	48 €

ROSÉ WINES

			15cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE AOC	Cru Classé, M du Château Sainte Marguerite, bio, vegan	2016		46 €
CÔTES DE PROVENCE AOC	Pétale de Rose, Régine Sumeire	2016	10 €	48 €
CÔTES DE PROVENCE AOC	Minuty Prestige, Matton Farnet	2016	14 €	68 €
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC	Cuvée L'Excellence Château Saint Maur, Roger Zannier	2016	16 €	76 €
BANDOL AOC	Château Romassan, Domaine OTT	2016		82 €

MAGNUMS

			150cl
CÔTES DE PROVENCE AOC	Minuty Prestige, Matton Farnet	2016	134 €
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC	Cuvée L'Excellence Château Saint Maur, Roger Zannier	2016	148 €
BANDOL AOC	Château Romassan, Domaine OTT	2016	160 €

CHAMPAGNES

BRUT

	75cl
FOUQUET'S	82 €
VEUVE CLICQUOT	120 €
LAURENT PERRIER La Cuvée	140 €
BOLLINGER Cuvée Spéciale	150 €
RUINART Blanc de Blancs	190 €

ROSÉ

	75cl
FOUQUET'S	92 €
VEUVE CLICQUOT	130 €
R DE RUINART	175 €
BILLECART SALMON	185 €
LAURENT PERRIER	210 €

GREAT CHAMPAGNE VINTAGES

POMMERY Cuvée Louise 75cl	2014	350 €
LAURENT PERRIER Grand Siècle 75cl		390 €
LOUIS ROEDERER Cristal 75cl	2007	490 €
DOM PÉRIGNON 75cl	2006	520 €
LOUIS ROEDERER Cristal Rosé 75cl	2007	750 €
DOM PÉRIGNON Rosé 75cl	2004	850 €
LOUIS ROEDERER Cristal 150cl	2005	1100 €
DOM PÉRIGNON 150cl	2004	1200 €