







Les Entrées

Cœur de laitue	22€
Cœur de saumon Tsar fumé, pommes de terre Grenaille, crème épaisse	33€
Homard aux légumes verts printaniers, olives noires et tomates confites	58€
 Bar pané aux sésames, avocat, condiments aux algues Oignon rouge et gingembre (360cal) <i>Plat aux vertus antioxydantes élaboré avec le Professeur David Khayat, Chef du service d'oncologie médicale de l'Hôpital de la Pitié-Salpêtrière</i>	46€
Ravioles de homard Jean Todt	52€
 Opéra de foie gras de canard à la rhubarbe	42€

Les Poissons

Linguine onctueuses de homard, jus de carcasse à l'orange	52€
Pavé de bar de ligne confit, asperges vertes et pommes de Noirmoutier rôties	68€
 Turbot rôti risotto végétal, sauce coquillages au blé vert	64€
Sole au beurre Meunière, pommes purée au citron vert	72€

Les Viandes

 Suprême de volaille  Appétits de grenade et amandes, légumes printaniers et purée de brocolis (390cal) <i>Plat aux vertus antioxydantes élaboré avec le Professeur David Khayat, Chef du service d'oncologie médicale de l'Hôpital de la Pitié-Salpêtrière</i>	42€
Noisette d'agneau en écrin d'herbes Blettes aux pignons de pins, gnocchi de pomme de terre au citron confit	54€
Filet de bœuf grillé Pommes Pont-Neuf, concassée de tomates, sauce béarnaise	52€
 Une belle côte de veau rôtie (300gr), Asperges blanches meunières et champignons de saison	58€

 Les plats " faits maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits sans gluten

 Les « Mets Formes » sont élaborés en collaboration avec Paule Neyrat, diététicienne et le U Spa de l'Hôtel Fouquet's Barrière.

Menu de Saison 90€

Cœur de saumon Tsar fumé, pommes de terre Grenaille, crème épaisse
Ou

 Opéra de foie gras de canard à la rhubarbe



Filet de bar rôti, asperges vertes et pommes de Noirmoutier rôties
Ou

Suprême de volaille 

Appétits de grenade et amandes, légumes printaniers et purée de brocolis (390cal)

 *Plat aux vertus antioxydantes élaboré avec le Professeur David Khayat,
Chef du service d'oncologie médicale de l'Hôpital de la Pitié-Salpêtrière*



Les pâtisseries du Chef Claude Ducrozet

Menu sans Gluten 80€

Quinoa rouge et blanc au tartare d'algues et légumes verts



Poulet noir Vendéen 

Croûte de broccio à la sarriette, mousseline de brocolis

Ou

Fusilli Paradeigma cuites au jus de coquillages
Champignons de saison



Tout chocolat noir et crémeux Dulce, crème glacée fève de Tonka

Dégustation de caviar Fouquet's

30 grammes	205€
50 grammes	350€

Sélection de caviar Oscietre Royal

30 grammes	240€
50 grammes	395€
125 grammes	985€

Nos viandes bovines sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Irlandaise.
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.

Les chèques sont acceptés sous réserve de présentation d'une carte d'identité.
Prix nets, service compris.

La Sélection de notre Sommelier, Rodolphe Lesueur, pour accompagner vos desserts :

Sancerre sauvage, Loire, Pascal Jolivet	21€
Meursault Les Tillets, Bourgogne, Pierre Labet	27€
Champagne Pommery Pop Earth, champagne Eco-Citoyen	24€
Champagne Pommery Rosé, Cuvée Apanage	26€
L'Elixir de Cigalus, eau de vie de raisin, Gérard Bertrand	26€

Fromages & Desserts 18€

La sélection de fromages affinés

Les pâtisseries du Chef Claude Ducrozet

La Ronde des Passions

Dessert créé par Coralie Batista, lauréate du concours Cook Master Barrière 2014

⊗ Tout chocolat noir et crémeux Dulce, crème glacée fève de Tonka

🌸 Floralie de fruits frais (52 cal)

Sélection de glaces et sorbets par Pierre Geronimi, artisan glacier 14€

Assortiment de glaces et sorbets Bio  14€

Digestifs (5cl)

Cognacs

Rémy Martin V.S.O.P	24€
Rémy Martin X.O	47€
Rémy Martin LOUIS XIII	310€

Bas Armagnacs

Castarède 10 ans	21€
Castarède 1934	87€

Calvados

Lecompte 5 ans	20€
Lecompte 18 ans	40€

Eaux-de-vie blanches

20€
Mirabelle, Framboise, Williamine

Liqueurs

19€
Amaretto Di Sarrono, Marie Brizard,
Get 27, Get 31, Fernet Branca, Baileys
Grand Marnier Cordon Rouge,
Cointreau, Sambucca

Parlez-moi du Fouquet's Un siècle d'histoire...

A la fin du XIX^{ème} siècle flotte encore sur les Champs-Élysées le souvenir de la marquise de Pompadour, pour qui Louis XV a fait tracer cette avenue mythique afin qu'elle puisse gagner Versailles.

Au numéro 99 se trouve l'unique commerce de l'époque, le café « The Criterion », où s'arrêtent les cochers de fiacre en attente d'une course à Longchamp.

En 1899, Louis Fouquet acquiert le café qu'il rebaptise par la suite le Fouquet's, selon la mode britannique de l'époque.

Lorsque meurt Louis Fouquet en 1905, Léopold Mourier, propriétaire de grands restaurants parisiens, lui succède. Il change la carte et propose une cuisine élaborée qui attire le Tout-Paris politique, mondain, artistique et militaire de l'époque.

Puis arrivent les années Trente qui sont marquées par l'invention du cinéma parlant.

Raimu, Marlène Dietrich, Fernandel, Gabin et des réalisateurs comme Carné, Clouzot, Guitry viennent y signer leurs contrats. A partir des années cinquante, la Nouvelle Vague incarnée par Truffaut, Godard et Chabrol, en fait son quartier général. En 1976, le restaurant est repris par Maurice Casanova qui est, avec Georges Cravenne, à l'origine des soirées des César et des Molières.

Viennent ensuite les cérémonies des Prix Jean Gabin et Romy Schneider.

En 1990, le Fouquet's est inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques et est ainsi officiellement consacré haut lieu de la culture française. Acquis en 1998

par le Groupe Lucien Barrière, il est plus que jamais une institution.

Le légendaire Fouquet's incarne le goût de la fête comme l'inventait au début du cinéma Maurice Chevalier, Raimu, Georges Simenon et plus tard Orson Welles.

Jeanne Moreau y côtoyait également ici les reines du spectacle comme Joséphine Baker, et plus tard Liza Minelli. Aujourd'hui, d'autres artistes, Quentin Tarantino, Jodie Foster, Sean Penn, Guillaume Canet, Gilles Lellouche, Jean Dujardin viennent inscrire leur nom au générique d'une histoire sans cesse renouvelée et que chaque jour et chaque fête écrivent au futur.

Dans ce lieu parisien par excellence, Jean-Yves Leuranguer, Meilleur Ouvrier de France, et son équipe vous proposent depuis 2003 les grands classiques de la cuisine française : la Sole Meunière, le Tartare de bœuf *Bénabar*, les Ravioles au homard *Jean Todt*, ou encore les célèbrissimes Pommes « Coin de Rue ».