

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNES	15 CL
CHAMPAGNE FOUQUET'S RUINART	.19 .25
DEUTZ ROSÉ	.28
BOLLINGER • La Grande Année	.45

VINS BLANC <small>WHITE WINES</small>	15 CL
SAINT-JOSEPH • Meribets - Vallet	.15
CHABLIS • Billaud Simon	.16
SANCERRE • Les Caillottes - P. Jolivet	.18
CONDRIEU • Mornieux - L. Faury	.20
MEURSAULT • Clos des Magny - V. Latour	.29

VINS ROSÉS <small>ROSÉ WINES</small>	15 CL
CÔTES DE PROVENCE • Excellence - Château Saint-Maur	.14
CÔTES DE PROVENCE • Rose & Or - Château Minuty	.16
CÔTES DE PROVENCE • Fantastique - Sainte-Marguerite	.18

VINS ROUGES <small>RED WINES</small>	15 CL
CROZES-HERMITAGE • Les Launes - Maison Delas	.15
MORGON • Côtes du Py - Domaine Piron	.16
MERCUREY • Vieilles Vignes - Faireley	.18
PESSAC-LÉOGNAN • Château Lespault-Martillac	.19
SAINT EMILION GRAND CRU • Château Quinault L'enclos	.23
GEVREY-CHAMBERTIN • Serafin	.29

VINS LIQUEUREUX <small>SWEET WINES</small>	7 CL
SAUTERNES • Barsac - Château Doisy-Vedrine	.12

NOS COCKTAILS

OUR COCKTAILS

APEROL SPRITZ	.26
NEGRONI	.26
MOJITO	.26
COSMOPOLITAIN	.26
DRY MARTINI	.26
OLD FASHIONED	.26

EAUX

WATER

EVIAN,VITTEL, SANPELLEGRINO, BADOIT <small>SOCL.</small>	.8
Evian,Vittel, SanPellegrino, Badoit <small>SOCL.</small>	

CHÂTELDON <small>75CL</small>	.12
Châteldon <small>75CL</small>	

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

EXPRESSO, CAFÉ DÉCAFÉINÉ	.8
Expresso, Decaffeinated coffee	
EXPRESSO NOISETTE	.9
Expresso with a drop of milk	
DOUBLE EXPRESSO	.12
Double expresso	
CAFÉ AMÉRICAIN, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO	.12
American coffee, White coffee, Cappuccino	
CHOCOLAT CHAUD DU FOUQUET'S	.12
Fouquet's hot chocolate	
THÉS ET INFUSIONS	.11
Teas and herbal teas	

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE, HOLLANDE, ALLEMAGNE, ARGENTINE, ROYAUME-UNI ET EUROPÉENNE. PAR VOLONTÉ D'INFORMER AU MIEUX NOTRE CLIENTÈLE, NOUS TENONS À DISPOSITION LES DOCUMENTS D'ORIGINE POUVANT ATTESTER DE LA TRACABILITÉ DE NOS VIANDES BOVINES. NOS CHEFS SE TIENNENT À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VEGAN). L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES ET DEVICES ÉTRANGÈRES. LE CODE MONÉTAIRE ET FINANCIER INTERDIT LES PAIEMENTS EN ESPÈCES DE PLUS DE 1000€ VENANT DE PERSONNES RÉSIDANT HABITUELLEMENT EN FRANCE.

Allergens: please check the information available at reception. Our meat products are of France, Germany, Holland, Argentina, United Kingdom and European origin. As part of our commitment to keeping our customers fully informed, documents certifying the origin and traceability of our beef are available on request. Our Chef remains at your disposal in case of food intolerances (gluten-free, lactose-free, vegan). Alcohol abuse is detrimental for your health. Please drink with moderation. We do not accept checks and foreign currencies. The monetary and financial code forbids any payment in cash worth more than 1000€ from people usually living in France.

 @FOUQUETS.PARIS
99 avenue des Champs-Élysées, Paris
brasserie-fouquets-paris@groupebarriere.com
(+33)1 40 69 60 50



SCANNEZ-MOI ET ACCÉDEZ À NOTRE CARTE DANS VOTRE LANGUE, AUX INFORMATIONS ALLERGÈNES ET AUX ORIGINES DES VIANDES ! Scan me and get allergen information and our menus in your language !

MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

49€

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT

PARMI LA SÉLECTION DU CHEF
DU LUNDI AU VENDREDI DE 12 H À 14 H
HORS JOURS FÉRIÉS

Starter / Main Course or Main Course / Dessert

The chef's daily special
Monday to Friday from 12 PM to 2 PM
Except public holidays


MENU BRASSERIE

BRASSERIE MENU

99€

FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE 
ET CHUTNEY DE PRINTEMPS
Duck foie gras, brioche bun and spring chutney

CRUDO DE DAURADE, FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE
Sea bream crudo, Guérande fleur de sel

ASPERGES BLANCHES, SAUCE HOLLANDAISE 
White Asparagus, Hollandaise sauce

CABILLAUD DEMI-SEL, VIERGE PRINTANIÈRE, ASPERGES
Semi-salted cod, springtime vierge sauce, asparagus

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE MORILLES 
Free-range poultry supreme, morille mushroom sauce

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, CRESSON ET TOMATES
Grilled lamb cutlets, watercress and tomatoes

MILLE FEUILLE FOUQUET'S
The Fouquet's Millefeuille

VACHERIN FRAMBOISE ET VANILLE
Raspberry and vanilla vacherin

FONDANT AU CHOCOLAT
Chocolate fondant cake

COUPE DE CHAMPAGNE / ENTRÉE / PLAT / DESSERT
AU CHOIX PARI LA SÉLECTION

Glass of Champagne / Starter / Main Course / Dessert
Choose from the selection

BRASSERIE
PARISIENNE
DEPUIS 1899

99 AV. DES CHAMPS-ÉLYSÉES
PARIS

PARISIAN
BRASSERIE
SINCE 1899



EN COLLABORATION AVEC
In collaboration
with
PIERRE GAGNAIRE

LES ENTREES

STARTER

ASPERGES BLANCHES, SAUCE HOLLANDAISE 🇫🇷 🍴	.32
White Asparagus, Hollandaise sauce	
VELOUTÉ D'ASPERGE VERTE, OEUF MIMOSA 🇫🇷 🍴	.34
Green Asparagus velouté, egg Mimosa	
SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	.38
Smoked salmon, blinis, Isigny cream	
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE 🇫🇷	.39
ET CHUTNEY DE PRINTEMPS Duck foie gras, brioche bun and spring chutney	
BURRATA, TOMATES ANCIENNES 🍴	.34
Burrata, heirloom tomatoes	
CRUDO DE DAURADE, FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE	.38
Sea bream crudo, Guérande fleur de sel	
TARTARE DE THON ROUGE, MESCLUN	.36
Bluefin tuna tartare, mixed salad	
SOUPE À L'OIGNON "CHAMPS-ÉLYSÉES"	.22
"Champs Elysées" style french onion soup	
CARPACCIO DE BOEUF, ÉCLATS DE PARMESAN	.32
Beef carpaccio, parmesan shavings	
ARTICHAUTS POIVRADES, HUILE D'OLIVE ET PIGNONS	.28
Purple artichokes, olive oil and pine nuts	
PERSILLADE DE CUISSES DE GRENOUILLES	.56
Frogs' legs in garlic and parsley	
OEUFS BIO MIMOSA	.18
Organic diviled eggs	
ENTRÉE DU JOUR	.24
Starter of the day	

HUITRES EXCELLENCE 🇫🇷

NUM. 2

Oysters Excellence No. 2

PAR 6	PAR 12
Per 6	Per 12
.32	.64

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Large Burgundy snails

PAR 6	PAR 12
Per 6	Per 12
.18	.36

CAVIAR DE NEUVIC-BAERI, GARNITURE TRADITIONNELLE

Baeri-Neuvic caviar, traditionnel garnishes 🇫🇷

10G	.55	50G	.150
50G	.100	100G	.270



ORIGINE FRANCE
French Origin



PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian dish



PLAT SERVI JUSQU'À 19H
Dishes served until 7:00 pm

LES PLATS

MAINS

POISSONS FISH

DOS DE SAUMON GRILLÉ, BROCOLINI, CITRON	.44
Grilled salmon loin, tenderstem broccoli, lemon	
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE (500G-600G) À VOTRE TABLE *	.95
Sole Meunière or grilled (500g-600g), prepared at your table	
GROSSE GAMBAS RÔTIE *	.48
Large roasted shrimp	
FILET DE BAR GRILLÉ, CRÈME DE PARMESAN, VELOUTÉ DE PETIT POIS	.56
Grilled sea bass fillet, parmesan cream, pea velouté	
CABILLAUD DEMI-SEL, VIERGE PRINTANIÈRE, ASPERGES	.52
Semi-salted cod, springtime vierge sauce, asparagus	

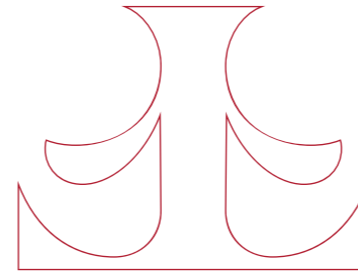
VIANDES MEAT

OREILLE D'ÉLÉPHANT, LINGUINE À LA TOMATE	.38
Breaded elephant ear steak, linguine with tomato sauce	
TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES ET MESCLUN 🇫🇷	.36
Beef tartare, homemade fries and mixed salad	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE MORILLES * 🇫🇷	.46
Free-range poultry supreme, morille mushroom sauce	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, CRESSON ET TOMATES *	.56
Grilled lamb cutlets, watercress and tomatoes	
COEUR DE FILET DE BOEUF (180G), SAUCE AU POIVRE * 🇫🇷	.58
Beef tenderloin center cut (180g), pepper sauce	
ENTRECÔTE DE BOEUF (300G), SAUCE BÉARNAISE *	.62
Beef rib-eye steak (300g), bearnaise sauce	
BELLE CÔTE DE BOEUF (800G) À VOTRE TABLE *	.148
Beef rib steak (800g) prepared at your table	

GARNITURES SIDES 🍴

FRITES FRAÎCHES	MESCLUN
Homemade fries Mixed salad	
HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE
Green beans Mashed potato with butter	
RIZ BASMATI	GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE
Basmati rice Additional toppings	
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	+10
Pan fried mushrooms	
POUSSES D'ÉPINARDS	
Spinach sprouts	

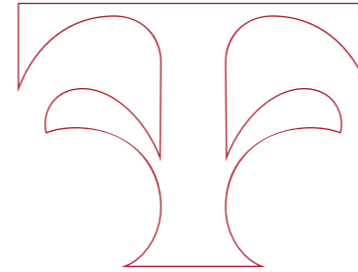
* GARNITURES AU CHOIX / *Side of your choice*



PLAT DU JOUR DU LUNDI AU VENDREDI

Chef's daily special,
from Monday to Friday

.34



PÂTES ET LÉGUMES

PASTA AND VEGETABLES

LES PÂTES DU FOUQUET'S

MACARONI À LA TRUFFE 🍴

Truffle macaroni

.38

LINGUINE À LA BOLOGNAISE

Linguine with bolognese sauce

.36

LINGUINE AU HOMARD

Linguine with lobster

.84

GNOCCHIS RÔTIS, CRÈME 🍴 DE SAUGE ET CITRON

Roasted gnocchi, sage cream and lemon

.28

BOLOGNAISE 🍴 VÉGÉTARIENNE

Boulettes tendres de légumineuses,
sauce bourguignon, carottes fanes
et oignons gelots glacés
*Soft and tender vegetable vegan balls,
bourguignon sauce, carrot tops, glazed
bell onion*

.32

SALADES & SNACKING

SALADS & SNACKING

SALADE DES "CÉSAR"

The "César" salad

.36

LA NIÇOISE

The Niçoise

.38

SALADE McCARTHY

McCarthy salad

.42

CREVETTES AU PANKO 🍴

Panko fried shrimp

.24

CLUB SANDWICH TRADITIONNEL 🍴 POULET OU SAUMON FUMÉ

Traditionel club sandwich chicken
or smoked salmon

.36 / .42

CHEESEBURGER DU FOUQUET'S À NEW-YORK

The Fouquet's New York Cheeseburger

.38

LE CROQUE-MONSEIUR 🍴

ou MADAME

The croque Monsieur, or Madame

.26 / .28

PLANCHE DE CHARCUTERIES 🍴

Charcuterie board

.28

PLANCHE DE FROMAGES 🍴 🇫🇷

Cheese board

.34

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

3 PARFUMS AU CHOIX

GLACES: VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ
SORBETS: CITRON, FRAMBOISE, MANGUE,
PASSION, FRAISE, ORANGE

SUPPLÉMENT CHANTILLY +2

ICE CREAM & SORBET SELECTION

Choice of three flavours.

Ice cream: Vanilla, Chocolate, Coffee
Sorbet: Lemon, Raspberry, Mango,
Passion fruit, Strawberry, Orange

Extra Chantilly cream +2

.18

DESSERTS

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 🇫🇷

Cheese plate

.19

MILLE-FEUILLE DU FOUQUET'S

The Fouquet's Millefeuille

.18

ÎLE FLOTTANTE

Floating Island

.18

CRÊPES SUZETTE, À VOTRE TABLE

Crêpes Suzette, at your table

.24

FLAN PARISIEN

Parisian flan

.18

TARTE TATIN, CRÈME CRUE

Tarte Tatin, raw double cream

.21

TIRAMISU

.18

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE TAHITI

Crème brûlée with Tahitian vanilla beans

.14

SAINT-HONORÉ

.20

PROFITEROLES

.22

FRAISES ET FRAMBOISES CHANTILLY 🍴

Strawberries and raspberries, Chantilly cream

.21

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolate fondant cake

.20

VACHERIN FRAMBOISE ET VANILLE

Raspberry and vanilla vacherin

.22

COUPE DE FRUITS GÉANTE À PARTAGER 🍴

Giant fruit dish, to be shared

.72

CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES

Coffee or tea and mini pastries

.22

SALADE DE FRUITS FRAIS 🍴

Fresh fruit salad

.16

DESSERT DU JOUR

Daily dessert

.18