Les Entrées

Carpaccio de melon et jambon de Parme, granité à la menthe fraîche — 24€
Melon and Parma ham carpaccio with fresh mint granita

Involtini de chèvre frais à la ciboulette, focaccia à la tomate confite et jeunes légumes — 20€
Fresh goat's cheese, ham and chive rolls, pickled tomato and young vegetable focaccia Italian flat bread

Strate de crabe et mousseline avocat aux herbes fraîches — 24€
Crab served with avocado and fresh herb mousse

Les Entrées Fouquet's Tradition

Salade César Fouquet's — 19€
Fouquet's Caesar Salad

Poupeton de fleur de courgette farcie à la duxelle de champignons, parfumé à la truffe — 21€
Courgette flowers stuffed with minced mushrooms and shallots, flavoured with truffles

Terrine de foie gras de canard, brioche dorée — 22,5€
Terrine of duck liver, toasted Brioche

Carpaccio de bœuf aux pignons torréfiés, Parmesan et feuilles de basilic — 19€
Beef carpaccio with toasted pinenuts, Italian Parmesan and basil

L' Entrée Minceur (261Kcal)

Tartare de betterave aux suprêmes de pamplemousse et quart de sucrine — 16€
Beetroot tartar with grapefruit supreme and sucrine lettuce

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Allemagne

race "Simmental" exceptée la viande du tartare et du carpaccio ainsi que le veau ayant pour origine garantie la France

Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.

Carte Eté 2010 - mise en place le 17 juin 2010

All beef used in dishes on this menu are of guaranteed origin "Simmental" beef from Germany

is used in most dishes, French beef used for tartars or carpaccio. Veal from France

Proof of origin certificates available.

Summer Menu 2010 - starting 17th June 2010

Les Plats

Brochette d'agneau mariné, tajine de légumes aux saveurs orientales — 36€
Marinated lamb skewer, oriental vegetable tagine

Filet de chapon cuisiné comme en Provence — 35€
Provencal fillet of capon

Daurade Royale grillée ou rôtie et tian de légumes, sauce vin blanc — 39€
Grilled or roasted gilt-bream, vegetable flan, white wine sauce

Piccata de veau, poêlée fettucini et méli-mélo de légumes — 40€
Fried small veal cutlets, fettucini pasta and vegetables

Emincé de volaille aux noix de cajou et riz frit à la coriandre fraîche — 24€
Chicken and cashew nut stew with fried rice and fresh coriander

Les Plats Fouquet's Tradition

Dos de loup rôti et pointes d'asperges vertes, fricassée de morilles, cappuccino brut *Princesse Depardieu* — 36€
Roast bass and green asparagus spears, morel mushrooms, Princesse Depardieu capuccino

Filet de bœuf *"Simmental"*, Pommes *grenaille* sautées, sauce au poivre vert — 42€
"Simmental" beef fillet, sauteed "grenaille" potatoes, green pepper sauce

Fricassée de calamars au pistou et tomate fraîche — 37€
Squid, basil, garlic and tomato stew

Tartare de boeuf taillé dans le rumsteak haché par nos soins préparé à votre convenance, pommes allumettes ou salade verte — 24,5€
Hand-minced beef rumpsteak tartar, prepared to your taste, French fries or lettuce

Salade verte ou légumes verts ou jardinière de légumes ou frites — 8€
Mixed green salad or green vegetables or mixed vegetables or french fries

Le Plat Minceur (318Kcal)

Vapeur de lotte en feuille de bananier parfumé à la citronelle — 38€
Steamed monkfish and lemon grass, wrapped in a banana leaf

Les Desserts

Soupe de fraise au vinaigre balsamique, mascarpone au lait vanillé. — 11€
Strawberry and balsamic vinegar soup, vanilla milk mascarpone cream

Croustillant cacahuète, marmelade et sorbet abricot. — 11€
Crunchy peanut, marmalade and apricot sorbet

Sorbet litchi et rose sous une gelée à la framboise façon "Ispahan" — 11€
Litchi and rose sorbet covered with raspberry jelly

Glaces et sorbets, tuiles aux amandes — 11€
Fraise, citron, framboise, abricot, yaourt bulgare, noix de coco, café, chocolat au lait-nougat, chocolat, vanille, noisette, pistache
Ice-creams and sorbets, almond snaps
Strawberry, lemon, raspberry, apricot, Bulgarian yoghurt, coconut, coffee milk-nougat chocolate, chocolate, vanilla, hazelnut, pistachio nut

Les Desserts Fouquet's Tradition

Crème brûlée flambée à la vanille de *Madagascar* — 9,5€
Flamed Madagascar vanilla "Crème Brûlée"

Traditionnel fondant au chocolat et glace pistache — 11€
Traditional chocolate mousse pastry and pistachio ice-cream

Une sélection gourmande préparée par notre Chef Pâtissier — 12€
Our Pastry Chef's assortment of delicacies

Le Dessert Minceur (153Kcal)

Assiette de fruits de saison et son sirop parfumé à la vanille de Tahiti — 16€
Seasonal fruit in vanilla syrup

Prix nets *Net prices*