

CAVIAR Caviar

CAVIAR FOUQUET'S 30G 360 AED
Garniture traditionnelle : blinis, oeufs, câpres, crème, échalotes & ciboulette
FOUQUET'S CAVIAR 30G
Traditional garnish : blinis, eggs, capers, cream, onions & chive



SODAS Sodas

COCA-COLA 35 AED
COCA-COLA LIGHT 35 AED
SPRITE 35 AED
FEVER TREE GINGER ALE 40 AED
FEVER TREE GINGER BEER 40 AED
FEVER TREE TONIC WATER 40 AED

ENERGY DRINKS Energy Drinks

RED BULL 40 AED
RED BULL SUGAR FREE 40 AED

JUS FRAIS Fresh fruit juices

JUS D'ORANGE 35 AED
Orange juice
JUS DE CAROTTE & ORANGE 35 AED
Carrot & orange juice
JUS DE CAROTTE & BETTERAVE 35 AED
Carrot & beetroot juice
JUS DE CONCOMBRE & MENTHE 35 AED
Cucumber & mint juice
JUS DE PASTÈQUE 35 AED
Watermelon juice
JUS DE CITRON & MENTHE 35 AED
Lemon & mint juice
JUS DE PAMPLEMOUSSE & ORANGE 35 AED
Grapefruit & orange juice
JUS DE POMME VERTE 35 AED
Green apple juice

EAUX MINÉRALES Mineral Waters

EAUX MINÉRALES PLATES Still water
EVIAN 75cl 35 AED
EVIAN 33cl 20 AED
EAUX MINÉRALES GAZEUSES Sparkling water
BADOIT 75cl 35 AED
BADOIT 33cl 20 AED

MOCKTAILS Mocktails

JUNIOR MULE Lemon grass & Ginger Cordial, jus de citron vert, Ginger beer 55 AED
Lemon grass & Ginger Cordial, lime juice, Ginger beer
PURE PASSION Jus de fruits de la passion, jus de pastèque, jus de citron 55 AED
Passion fruit juice, watermelon juice, lemon juice
VIRGIN CUCUMBER MOJITO Menthe fraîche, concombre, sucre, citron vert, eau gazeuse 55 AED
Fresh mint, cucumber, sugar, lime, soda water
STRAWBERRY DELIGHT Jus de fraise, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron 55 AED
Strawberry juice, orange juice, pineapple juice, lemon juice
SWEET DETOX Thé vert glacé, jus de cranberry, sirop d'agave 55 AED
Iced green tea, cranberry juice, agave syrup

LES ENTRÉES Starters

ESCARGOTS MONTORGUEIL (6). 95 AED
Montorgueil snails (6).
ESCARGOTS MONTORGUEIL (12). 180 AED
Montorgueil snails (12).
GRATINÉE À L'OIGNON CHAMPS-ÉLYSÉES. 75 AED
Onion Champs-Elysées gratin.
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD / MAGRET DE CANARD FUMÉ - PURÉE DE CHÂTAIGNE AU CAFÉ. 105 AED
BRIOCHE TOASTÉE.
Foie gras terrine / smoked duck-breast fillet - Chestnut puree with coffee.
Toasted brioche.
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE ; BETTERAVE ROUGE ACIDULÉE, OIGNONS DOUX. 115 AED
Pan seared duck foie gras escalope ; sour red beetroot and sweet onions.
GNOCCHI AUX FINES HERBES, GRAS DE SEICHE ET CARMINE. 85 AED
Gnocchi with fresh herbs, cuttlefish and red chicory.
BURRATA. SORBET TOMATE AU PIMENT D'ESPELETTE. 97 AED
SOUPE FROIDE AU BASILIC.
Burrata. Tomato and Espelette pepper sorbet.
Cold basil soup.
TATAKI DE THON, GALETTE DE RIZ CROUSTILLANTE. 95 AED
Tuna tataki, crispy rice cake.
CAESAR D'HIVER AUX ENDIVES, NUGGETS DE POULET FERMIER. 95 AED
Winter Caesar salad with endives, farm chicken nuggets.
POIREAU ENTIER CUIT AU FOUR, VINAIGRETTE DE COUTEAUX. 79 AED
Whole roasted leek and a razor clam vinaigrette.
CREVETTES ROSES, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, ŒUF MIMOSA. 105 AED
Crevettes Roses, avocado, pink grapefruit, egg mimosa.

LES PLATS Main Courses

FISH & CHIPS - POMMES COIN DE RUE, CRÈME DE POIS CASSÉS. SAUCE GRIBICHE. 135 AED
Fish & Chips – "Coin de rue" fries. Split pea puree. Gribiche sauce.
SOLE MEUNIÈRE (500-600GRS) - CHOIX DE LÉGUMES. 290 AED
Meuniere style sole (500-600grs) - vegetable selection.
NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLAQUE – FRÉGOLA POIRE ET PARMESAN. 190 AED
Seared scallops "A la plancha" - fregola pasta with pear and parmesan cheese.
CŒUR DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHÀ – GALETTE DE QUINOA ROUGE / PAMPLEMOUSSE THAÏ. 170 AED
Grilled salmon "A la plancha" - red quinoa / thai pomelo.
LINGUINE AUX CREVETTES BLACK TIGER. 170 AED
Linguine with black tiger prawns.
LINGUINE AUX CHAMPIGNONS. 130 AED
Mushrooms linguine.
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE PRÉPARÉ PAR NOS SOINS. POMMES COIN DE RUE. 150 AED
Classic beef tartare prepared at the table. "Coin de rue" fries.
TARTARE FOUQUET'S. POMMES COIN DE RUE. 165 AED
Fouquet's Tartare. "Coin de rue" fries.
CŒUR DE FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR, VELOUTÉ VERT, CHAMPIGNONS DE PARIS. 280 AED
SAUCE CHAMPS-ÉLYSÉES. POMMES COIN DE RUES.
Beef tenderloin with black pepper, green veloute, Paris mushrooms.
Champs-Elysées sauce. "Coin de rue" fries.
CHEESEBURGER FOUQUET'S. POMMES COIN DE RUE. 135 AED
Fouquet's cheeseburger. "Coin de rue" fries.
VOL-AU-VENT DUCROUX. PILAF DE RIZ BASMATI. 175
Ducroux Vol-au-Vent. Basmati rice pilaf.
CÔTE DE VEAU RÔTIE AUX AROMATIQUES D'AUTOMNE – GRATIN DE CÉLERI-RAVE AU CURRY. 205 AED
PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE ½ SEL.
Roasted veal chop with autumnal herbs - curry celeriac gratin.
Mashed potato.
ÉPAULE D'AGNEAU LONGUEMENT CONFITE. HARICOTS BLANCS AU JUS. 190 AED
Slow cooked confit lamb shoulder. White beans in juice.

GARNITURES Garnish

POMMES COIN DE RUE 40 AED
"Coin de Rue" fries
PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE ½ SEL. 40 AED
Mashed potato
LÉGUMES VAPEUR 40 AED
Steamed vegetables
PILAF DE RIZ BASMATI 40 AED
Basmati rice
HARICOTS BLANCS AU JUS 40 AED
White beans in juice

LES FROMAGES Cheese

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 72 AED
Cheese Platter.

LES DESSERTS Desserts

MILLE-FEUILLES FOUQUET'S. 85 AED
Fouquet's Mille-feuilles.
CHARIOT DE DESSERTS. 72 AED
*1 dessert au choix
Dessert trolley.
CRÊPES SUZETTE. 85 AED
Crêpes Suzette.
PROFITEROLES CARAMEL ET CHOCOLAT. 72 AED
Caramel and Chocolate profiteroles.
DÉCLINAISON D'ANANAS. 72 AED
Pineapple variations.
GLACES ET SORBETS DU MOMENT (3 BOULES). 64 AED
Ice cream and sorbet (3 scoops).
CAFÉ OU THÉ GOURMAND. 72 AED
Gourmet Coffee or Tea.

BOISSONS CHAUDES Hot drinks

EXPRESSO 20 AED
Espresso
DOUBLE EXPRESSO 25 AED
Double Espresso
DÉCAFÉINÉ 20 AED
Decaffeinated coffee
CAFÉ AMÉRICAIN 20 AED
Americano
CAPPUCCINO 25 AED
Cappuccino
CAPPUCCINO (LAIT DE SOJA) 25 AED
Cappuccino (soy milk)
CAFÉ VIENNOIS 25 AED
Viennese coffee
CAFÉ LATTE 25 AED
Café latte
CHOCOLAT CHAUD 25 AED
Hot chocolate
CHOCOLAT VIENNOIS 30 AED
Viennese chocolate

THÉS & INFUSIONS Teas & Herbal teas

SÉLECTION THÉS ET INFUSIONS JING TEA 25 AED
Thés : English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Thé vert bio et équitable Jade Sword, Thé blanc jasmin Silver Needle
Infusions : Cassis & Hibiscus, Camomille, Citronnelle & Gingembre, Menthe poivrée
Teas & Infusions Selection - Jing Tea
Teas : English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Ceylon, Organic & Fair Trade Jade Sword Green tea, Jasmine Silver Needle
White tea
Infusions : Blackcurrant & Hibiscus Fruit, Chamomile Flowers, Lemon Grass & Ginger, Peppermint Leaf

Contient de l'alcool Contain alcohol

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 195 AED
Starter / Main Course / Dessert

CAESAR D'HIVER AUX ENDIVES, NUGGETS DE POULET FERMIER.   
Winter Caesar salad with endives, farm chicken nuggets.

ou or

GNOCCHI AUX FINES HERBES, GRAS DE SEICHE ET CARMINE.     
Gnocchi with fresh herbs, cuttlefish and red chicory.

+ + ✦ + +

 LINGUINE AUX CHAMPIGNONS.   
Mushrooms linguine.

ou or

CŒUR DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHÀ – GALETTE DE QUINOA ROUGE / PAMPLEMOUSSE THAÏ.   
Grilled salmon "A la plancha" - red quinoa / thaï pomelo.

+ + ✦ + +

CHARIOT DE DESSERTS.
*1 dessert au choix
Dessert trolley.



Scan me and get allergen information and our menus in your language !

Fouquet's

MENU FOUQUET'S 365 AED

Coupe de champagne ou Mocktail / Entrée / Plat / Dessert
Fouquet's menu
Glass of Champagne or Mocktail / Starter / Main Course / Dessert

ESCARGOTS MONTORGUEIL (6).   
Montorgueil snails (6).

ou or

 TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD / MAGRET DE CANARD FUMÉ -
PURÉE DE CHÂTAIGNE AU CAFÉ.  
BRIOCHE TOASTÉE.
Foie gras terrine / smoked duck-breast fillet - Chestnut puree with coffee.
Toasted brioche.

ou or

TATAKI DE THON, GALETTE DE RIZ CROUSTILLANTE.      
Tuna tataki, crispy rice cake.

+ + ✦ + +

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA PLAQUE – FRÉGOLA POIRE ET PARMESAN.     
Seared scallops "A la plancha" - fregola pasta with pear and parmesan cheese.

ou or

ÉPAULE D'AGNEAU LONGUEMENT CONFITE. HARICOTS BLANCS AU JUS.   
Slow cooked confit lamb shoulder. White beans in juice.

ou or

VOL-AU-VENT DUCROUX. PILAF DE RIZ BASMATI.    
Ducroux Vol-au-Vent. Basmati rice pilaf.

+ + ✦ + +

PROFITEROLES CARAMEL ET CHOCOLAT.   
Caramel and Chocolate profiteroles.

ou or

CHARIOT DE DESSERTS.
*1 DESSERT AU CHOIX
Dessert trolley.

Tous les prix incluent la TVA de 5%.
Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire au moment de la commande.
Prices are inclusive of 5% VAT. Please inform us of any food allergies at the time of order.

 Contient de l'alcool Contain alcohol

-  Gluten Gluten
-  Crustacés Shellfish
-  Poissons Fish
-  Arachides Peanuts
-  Soja Soy
-  Lait Milk
-  Céleri Celery
-  Moutarde Mustard
-  Œufs Eggs
-  Sésame Sesame
-  Sulfites Sulphite
-  Lupin Lupin
-  Mollusques Molluscs
-  Fruits à coques Nuts

menu.fouquet.fr / Droits Réservés

Carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire
Menu developed in collaboration with Pierre Gagnaire