

HÔTEL FOUGÈRE

PARIS



Bar

Boissons chaudes *Hot drinks*

Café expresso ou décaféiné <i>Espresso or decaffeinated coffee</i>	3€
Café allongé ou au lait <i>American or milk coffee</i>	4€
Double expresso <i>Double espresso</i>	6€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	7€
Sélection de thés ou infusions « Palais des Thés » <i>Selection of teas or infusions « Palais des Thés »</i>	8€
Tisane Camomille bio <i>Organic green tea (chamomile)</i>	6€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	6€

Boissons fraîches *Fresh drinks*

Coca-Cola 33cl <i>Coke</i>	6€
Coca-Cola Zero 33cl <i>Coke zero</i>	6€
Fever-tree (Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale) 20cl	4€
Jus de fruit (pêche blanche, pomme, abricot, tomate) 33cl <i>Fresh juice (white peach, apple, apricot, tomato)</i>	7€

Eaux minérales *Mineral waters*

Evian 50cl	5€
San Pellegrino 50cl	5€
Perrier 33cl	6€

Vins blancs *White wines*

	Au verre/per glass	37,5cl	75cl
Bourgogne Aligoté AOP <i>Les Planchants, 2023</i>	7€	20€	
Sancerre <i>Domaine Legros, Val-de-Loire, 2023</i>	10€		46€

Vins rouges *Red wines*

Graves Château Maderot, <i>Bordeaux, 2019</i>	9€	49€
Hautes Côtes de Nuits <i>Bourgogne, 2022</i>		

Vins Rosés *Pink wines*

Minuty – Côté Presqu'île <i>Côtes de Provence, 2023</i>	7€	45€
---	----	-----

Vins pétillants et mousseux *Sparkling and semi-sparkling wines*

Champagne Bollinger <i>Spéciale Cuvée</i>	19€	130€
---	-----	------

Spiritueux *Spirits*

Porto W&J Graham's - The Tawny (5cl)	7€*	* supplément de 2€ par accompagnement * 2€ supplement per accompaniment
Tequila San José (5cl)	7€*	
Pastis Henri Bardouin (5cl)	9€*	
Cointreau (5cl)	10€*	
Vodka Grey Goose (5cl)	11€*	
Gin Anaë Bio (5cl)	12€*	
Cognac Camus <i>Ile de Ré Fine Island</i> (5cl)	13€*	
Rhum Savanna <i>Traditionnel, 5 ans d'âge</i> (5cl)	13€*	
Whisky Bulleit Bourbon (5cl)	13€*	
Whisky Single Malt <i>Aveux gourmands</i> (5cl)	15€*	

Bières *Beer*

Bière « La Parisienne » (33cl)	6€
--------------------------------	----

Cocktails *Cocktails*

Spritz	9€
Old Fashioned / Pink Gin / Moscow Mule / Negroni	12€
Margarita / Ginger Cosmopolitan	13€

À grignoter *Snacks*

Chips	4€
-------	----

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Chutney de mangue au vinaigre de cerise

Homemade duck foie gras, Mango chutney with cherry vinegar

25

GRAVELAX DE SAUMON

Marinade de bettrave, mandarine et herbes fraîches

Gravelax de saumon, beetroot, tangerine and fresh herb marinade

14

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CANTAL

Onion soup au gratin with cantal cheese

14

SUR LE POUCE

CLUB VÉGÉTARIEN

avocat, légumes confits, tomates, salade,

mascarpone moutardée, frites maison et salade

vegetarian club sandwich

avocado, candied vegetables, tomatoes, salad,

mustard mascarpone, homemade fries and salad

21

CLUB SAUMON FUMÉ

frites maison, salade

smoked salmon club sandwich fries, salad

21

CLUB POULET

frites maison, salade

chicken club sandwich fries, salad

21

CROQUE MONSIEUR

frites maison, salade

ham and cheese toast fries, salad

21

QUICHE DU JOUR

frites maison, salade

today's savory pie fries, salad

21

SALADES

SALADE CAESAR

romaine, tomates cerises, poulet tandoori,
croûtons, parmesan et oignons rouges

Caesar salad

romaine, cherry tomatoes, tandoori chicken,
croutons, parmesan and red onions

23

SALADE FRAÎCHEUR

salade mélangée, tomates cerises, avocat,
agrumes, saumon fumé et écrevisses

fresh salad

mixed salad, cherry tomatoes, avocado,
citrus fruits, smoked salmon and crayfish

23

PLATS

WOK DE POULET AU CURRY VERT ET COCO

Chicken wok with green curry and coconut

23

LOUISE BURGER

Saint-Nectaire ou cheddar, bacon, oignon confit, frites maison, salade
burger

Saint-Nectaire or cheddar, bacon, fried onion, house fries, salad

23

DESSERTS

CHEESECAKE

Cheesecake

13

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

Vanilla creme brulee

13