

Fouquet's
CANNES

Jouant avec les plantes de notre jardin aromatique, les fleurs et les épices mêlant mixologie, parfumerie et botanique notre Chef Barman crée des cocktails où le goût et le nez sont travaillés simultanément pour se confondre au sein d'une même expérience !

Bonne dégustation !

Playing with plants from our aromatic garden, flowers and spices mixing perfumery and botanical mixology, our Head Barman creates cocktails where taste and nose are worked on simultaneously to merge into the same experience!

Good tasting!

BAR À PARFUMS BY EMANUELE BALESTRA

Select your Spritz

15cl **25€**

Fragrance au choix: citron de Menton et mimosa, orange et verveine ou bergamote et pélagonium rosat. Champagne, Select, Eau gazeuse

Fragrance choice: Menton lemon, orange and verbena or bergamot and pelargonium rosat Champagne, Select, soda water

Parf Paloma

18cl **25€**

Tequila Avion Silver, arôme mimosa et basilic perpétuel fait maison, jus de citron vert, soda pamplemousse salé et parfum pamplemousse rose, mimosa, basilic éternel

Tequila Avion Silver, homemade mimosa and perpétuel basil aroma, lime juice, salted grapefruit soda, rose grapefruit, mimosa, eternal basil

Cloudy Majestic

22cl **25€**

Tequila Avion Cristalino, Italicus, La Blanche du Majestic, parfum à la bergamote et pélagonium rosat, rim de sel à la bergamote de nos jardins

Tequila Avion Cristalino, Italicus, La Blanche du Majestic beer, bergamot and pelargonium rosat fragrance, bergamot salt rim

BAR À PARFUMS

BY EMANUELE BALESTRA

La Grande Dame

15cl **25€**

Gin 44 Bigarade, Champagne, arôme maison à la verveine et parfum orange amère et verveine de notre jardin aromatique

Gin 44 Bigarade, Champagne, homemade verbena aroma and orange and verbena fragrance

Lavandou

15cl **25€**

30&40 Double Jus, Gin Monkey 47, arôme à la mandarine et lavande fait maison, ginger ale et parfum à la mandarine et lavande de nos jardins.

30&40 Double jus, Gin Monkey 47, homemade mandarin and lavender bitter ginger ale, mandarin and lavender fragrance from our gardens

La Vie Est Belle

15cl **25€**

Mezcal Del Maguey Vida, Cordial pelargonium rosat, ginger ale et parfum bergamote et pélargonium rosat

Mezcal Del Maguey Vida, pelargonium rosat Cordial, ginger ale, bergamot and pelargonium rosat fragrance

BAR À PARFUMS BY EMANUELE BALESTRA

Kaffir Espresso Martini

15cl **25€**

Vodka Absolut Elyx, Kahlúa, café espresso,
arôme au kaffir de nos jardins, parfum combava et tuberose

*Vodka Absolut Elyx, Kahlúa, espresso coffee, kaffir bitter,
combava and tuberose fragrance*

Scotch Lemon Grasse

18cl **25€**

Chivas 12, soda jasmin et citronnelle,
parfum à la citronnelle et jasmin.

*Chivas 12, jasmine and lemongrass soda,
jasmine and lemongrass perfume.*

Flor Julep

18cl **25€**

Flor de caña 12 ans 6cl, sucre de canne,
arôme menthe poivrée de nos jardins, soda de pelargonium
tomentosum, parfum menthe poivrée

*Flor de caña 12 years, cane sugar, peppermint aroma,
pelargonium tomentosum soda, peppermint fragrance.*

COCKTAILS SIGNATURES

Margarita à la Saugé

10cl **25€**

Tequila Altos infusée à la saugé dorisiana, Grand Marnier Cordon Rouge, Sucre glace, jus de citron, saugé fraîche dorisiana

*Altos Tequila infused with salvia, Grand Marnier Cordon Rouge
Icing sugar, lemon juice, fresh salvia*

Negroni à la Camomille

12cl **25€**

Campari infusé à la camomille noble de Rome, Gin Beefeater 24, Del professore Blanc, cocktail vieillit en fût de chêne

Campari infused with noble Roma camomile, Beefeater 24 Gin, Del professore Blanc, cocktail aged in oak barrels

Le Carl

12cl **25€**

Rhum Clairin Communal, jus clarifié d'ananas et olives douces de Sicile

Communal Clairin rum, clarified pineapple juice and sweet olives from Sicily

Safran Mule

15cl **25€**

Vodka Absolut Elyx infusée au safran de Taliouine et Patchouli, jus de citron vert, ginger beer, patchouli

Absolut Elyx vodka infused with Taliouine saffron and Patchouli, lime juice, ginger beer, patchouli

MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL FREE ALCOHOL COCKTAILS

Grasse

Thé noir, cordial sauge, jus de citron jaune

Black tea, salvia cordial, lemon juice

24cl **18€**

Saveur du Verger

Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche

Orange juice, pineapple juice, white peach

24cl **18€**

Le bonbon du Jardin

Cordial pelargonium rosat, ginger ale

Cordial pelargonium rosat, ginger ale

24cl **18€**

Shangai

Thé noir, romarin frais, extrait de gingembre, sirop de miel,
jus de citron vert

Black tea, fresh rosemary, ginger extract, honey syrup, lime juice

24cl **18€**

APÉRITIFS

ANISÉS

	4cl
Henri Bardouin	14€
Pastis 51	11€
Ricard	11€

AMERS / GENTIANES / POMMEAU

	8cl
30 & 40	14€
Aperol	14€
Campari	14€
Select	14€
Amaro Santoni	14€
Amaro Montenegro	14€
Gentiane Grandmont	14€

VERMOUTHS

	8cl
Carpano Punt e Mes	14€
Carpano «Antica Formula»	14€
Cocchi Rosso	14€
Del Professore Rosso	14€
Del Professore Bianco	14€
Dolin : Rouge	14€
Martini Riserva : Ambrato, Rubino	14€
Noilly Prat Dry	14€

PORTOS / SHERRIES

	8cl
Porto Graham's White	14€
Porto Graham's Tawny	14€
Porto Graham's 10 ans / 10 years	18€
Porto Graham's 30 ans / 30 years	45€
Tio Pepe	14€

LA CARTE DU BAR

de 12h00 à 00h00 *from 12:00 pm to 00:00 pm*

À PARTAGER TO SHARE

CAVIAR

Caviar Osciètre Casparian.

Casparian Oscietra caviar.

30G	50G	125G
92€	155€	375€

Garniture traditionnelle.

Blinis, œufs, crème fraîche, persil, échalote.

Blinis, eggs, double cream, parsley, shallots.

22€

Huîtres Oysters

6 Pièces **32€** 9 Pièces **46€** 12 Pièces **60€**

Pain de seigle. Beurre. Sauce échalote au vinaigre de vin rouge.

Rye bread. Shallot sauce with red wine vinegar.

Il tagliere salumeria.

Salumeria ham platter

22€

Cœur de saumon fumé, blinis.

Smoked salmon platter, blinis.

24€

Croque-Monsieur Majestic à la Truffe. Pain de campagne.

Duck foie gras, autumn chutney. Country bread.

32€

Foie gras de canard, chutney d'automne.

Salade de jeunes pousses au vinaigre de Banyuls et huile d'olive.

Truffle Majestic's Croque-Monsieur. Baby leaf salad, Banyuls vinegar and olive oil.

24€

 **L'assiette de fromages AOP,**

affinés de la maison Mons, chutney de saison.

AOP Mons cheese platter, seasonal chutney.

26€

 Plat Végan / *Vegan dish*  Plat Végétarien / *Vegetarian dish*

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

List of allergenic products available.

LA CARTE DU BAR

de 12h00 à 00h00 *from 12:00 pm to 00:00 pm*

NOTRE SNACKING OUR SNACKS

Caesar Fouquet's au poulet.

Fouquet's Caesar salad with chicken.

30€

Caesar Fouquet's aux crevettes.

Fouquet's Caesar salad with prawns.

34€

Burger Veggie

Steak végétal maison, oignons, jeunes pousses, frites fraîches.

Veggie Burger, Homemade vegetable steak, onions, baby leaf salad, homemade french fries.

34€

Cheeseburger Fouquet's, frites fraîches.

Cheeseburger Fouquet's, homemade french fries.

36€

Le Club sandwich Fouquet's, frites fraîches.

Fouquet's Club sandwich, homemade french fries.

Poulet *Chicken*

34€

Thon *Tuna*

36€

Saumon *Salmon*

38€

Frites fraîches

Homemade french fries.

10€

LA CARTE DU BAR

de 12h00 à 00h00 *from 12:00 pm to 00:00 pm*

DOUCEURS SUCRÉES SWEET TREATS

Le plateau de pâtisseries Fouquet's de notre chef pâtissier.

14€

Fouquet's pastries platter : one pastry of your choice.

Café gourmand.

16€

Gourmet coffee.

Assiette de fruits frais de saison à partager.

26€

Platter of seasonal fresh fruits to share.

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ICE CREAMS AND SORBETS

Parfums au choix *Flavors of your choice*

La boule Scoop 5€

Crèmes glacées : Café, caramel au beurre salé, chocolat noir la boule noisette du Piémont, Yaourt des Alpes, pistache de Bronté, vanille de Madagascar

Coffee, salted butter caramel, dark chocolate, piémont hazelnut, Alps yogurt, Bronte pistacchio, Madagascar vanilla.

Sorbets : Citron jaune, passion, fraise, framboise, mangue.

Lemon, passion fruit, strawberry, raspberry, mango.

 Plat Végétarien / Vegetarian dish

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

List of allergenic products available.

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES AOP AU VERRE CHAMPAGNE BY THE GLASS

	15cl
Champagne Brut R de Ruinart	24€
Champagne Deutz Brut Rosé	29€
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	36€

VINS WINES

NOTRE SÉLECTION DE VINS AOP BLANCS THE BEST WHITE WINE BY THE GLASS 15cl

Sancerre « Les Collinettes » Joseph Mellot	15€
Chablis 1er Cru Mont de Milieu Château de Fleys	24€

NOTRE SÉLECTION DE VINS AOP ROUGES THE BEST RED WINE BY THE GLASS 15cl

Crozes Hermitage Cuvée L - Laurent Combier	16€
Pauillac « Le Pauillac Batailley »	20€

NOTRE SÉLECTION DE VINS AOP ROSÉS THE BEST ROSÉ WINE BY THE GLASS 15cl

Côtes de Provence Gassier « Le Pas du Moine »	15€
Côtes de Provence Château Sainte Marguerite « Cuvée Fantastique »	17€
Côtes de Provence - Minuty « Rose & Or »	18€

BIÈRES BEERS

La Blanche du Majestic by Emanuele Balestra	33cl	14€
Corona	33cl	14€
Heineken	33cl	14€
Leffe Blonde	33cl	14€
Leffe Brune	33cl	14€
Blue Coast Brewing IPA	33cl	14€
SANS ALCOOL ALCOHOL FREE		
Heineken 0.0	33cl	10€

SPIRITUEUX SPIRIT

GIN

6cl

Bombay Sapphire - Angleterre <i>England</i>	21€
Beefeater 24 - Angleterre <i>England</i>	19€
Tanqueray - Angleterre <i>England</i>	21€
Tanqueray Ten - Angleterre <i>England</i>	26€
Gin 44 - France <i>France</i>	22€
Gin 44 Bigarade - France <i>France</i>	22€
Canaima - Venezuela <i>Venezuela</i>	24€
Prince Explorer - Monaco <i>Monaco</i>	24€
Hendrick's - Ecosse <i>Scotland</i>	24€
KI NO BI Classic - Japon <i>Japan</i>	26€
Martin Miller's Westbourne Strength - Angleterre <i>England</i>	26€
Monkey 47 - Allemagne <i>Germany</i>	26€
Oli Gin - France <i>France</i>	26€
The Botanist - Ecosse <i>Scotland</i>	26€

SPIRITUEUX SPIRIT

VODKA

6cl

Absolut Elyx - Suède <i>Sweden</i>	19€
O6 Vodka Grasse - France <i>France</i>	25€
Beluga Noble - Russie <i>Russia</i>	30€
Belvedere - Pologne <i>Poland</i>	25€
Grey Goose - France <i>France</i>	25€
Polugar classique rye - Pologne <i>Poland</i>	26€
Stolichnaya Elit - Russie <i>Russia</i>	25€
Tito's Handmade -USA <i>USA</i>	22€

SPIRITUEUX SPIRIT

RHUM / RUM / RON

	6cl
Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela <i>Venezuela</i>	26€
327 XO - Estonie <i>Estonia</i>	28€
Hampden 8 ans - Jamaïque <i>Jamaica</i>	30€
Hampden Over Proof HLCF 60° - Jamaïque <i>Jamaica</i>	42€
Facundo Exquisito - Puerto Rico <i>Puerto Rico</i>	60€
Facundo Paraiso - Puerto Rico <i>Puerto Rico</i>	90€
Havana Club 3 ans d'âge <i>3 years</i> - Cuba <i>Cuba</i>	19€
Havana Club 7 ans d'âge <i>7 years</i> - Cuba <i>Cuba</i>	26€
Rhum Clairin Casimir, Vaval, Sajou - Haïti <i>Haïti</i>	26€
Zacapa 23 ans <i>23 years</i> - Guatemala <i>Guatemala</i>	30€
Flor de Caña 12 ans <i>12 years</i> - Nicaragua	26€
Flor de Caña 18 ans <i>18 years</i> - Nicaragua	40€
Flor de Caña 25 ans <i>25 years</i> - Nicaragua	90€

SPIRITUEUX SPIRIT

CACHAÇA

Abelha - Brésil *Brazil*

6cl

22€

TEQUILA

Avion Cristalino

6cl

60€

Avion Silver

22€

Avion Reposado

28€

Avion Reserva 44

45€

Adicción Tequila Reposado

45€

Adicción Tequila Bianco

28€

Adicción Tequila Anejo

50€

Altos Plata

22€

Altos Reposado

28€

Clase Azul Gold

190€

Don Julio 1942

60€

Gran Patròn Platinum

60€

Patròn Piedra

80€

MEZCAL

Adicción Mezcal

6cl

42€

Bruxo N°3

25€

Del Maguey Vida

25€

La Escondida

25€

PISCO

Waquar - Chili *Chile*

6cl

22€

WHISKIES

BLENDÉD SCOTCH WHISKIES

6 cl

Chivas 12 ans *12 years*

21€

Chivas 18 ans *18 years*

28€

Chivas Regal Royal Salute 21 ans *21 years*

62€

Johnnie Walker Black Label

21€

Johnnie Walker Blue Label

47€

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

6 cl

HIGHLAND/SPEYSIDE SCOTCH WHISKY

Craigellachie 23 ans *23 years*

60€

Dalwhinnie 15 ans *15 years*

26€

The Balvenie 12 ans *12 years*

21€

WHISKIES

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

6cl

HIGHLAND/SPEYSIDE SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12 ans <i>12 years</i>	21€
Glenfiddich 21 ans <i>21 years</i>	48€
Glenfiddich 30 ans <i>30 years</i>	260€
Glenfiddich 40 ans <i>40 years</i>	720€
Glenmorangie 10 ans <i>10 years</i>	21€
Macallan Double Cask 12 ans <i>12 years</i>	21€
Macallan Double Cask 18 ans <i>18 years</i>	110€
Oban 14 ans <i>14 years</i>	21€
The Glenlivet 12 ans <i>12 years</i>	21€

ISLAY, SKYE

6cl

Buichladdich Port Charlotte - Islay	32€
Lagavulin 16 ans <i>16 years</i> - Islay	21€
Laphroaig 10 ans <i>10 years</i> - Islay	21€
Talisker 10 ans <i>10 years</i> - Skye	21€

IRELAND

6cl

Bushmills Irish Whiskey - Irlande <i>Ireland</i>	21€
Jameson Irish Whiskey - Irlande <i>Ireland</i>	19€

WHISKIES

WORLD WHISKIES

6cl

Buffalo Trace – U.S.A <i>U.S.A</i>	21€
Bulleit Bourbon – U.S.A <i>U.S.A</i>	24€
Bulleit Rye – U.S.A <i>U.S.A</i>	26€
 Canadian Club – Canada <i>Canada</i>	19€
Jack Daniel's – U.S.A <i>U.S.A</i>	21€
Kavalan – Taiïwan <i>Taiwan</i>	30€
Knob Creek – U.S.A <i>U.S.A</i>	26€
Maker's Mark – U.S.A <i>U.S.A</i>	24€
Nikka from the barrel – Japon <i>Japan</i>	23€
Nikka Coffey grain – Japon <i>Japan</i>	23€
Nikka Taketsuru 17 ans <i>17 years</i> – Japon <i>Japan</i>	110€
Nikka Tsuru Ceramic 17 ans <i>17 years</i> – Japon <i>Japan</i>	110€
Woodford reserve – U.S.A <i>U.S.A</i>	26€
Yamazaki 18 ans <i>18 years</i> – Japon <i>Japan</i>	220€

DIGESTIFS

COGNAC

	4cl
Baron Otard 1795 "Extra"	90€
Louis XIII	280€

COGNAC

	6cl
Hennessy XO	60€
Martell XO	60€
Martell V.S.O.P	21€
Delamain Pale & Dry XO	40€
Leopold Gourmel - Quintessence	40€
Rémy Martin V.S.O.P	21€
Rémy Martin XO	60€

CALVADOS

	6cl
Château du Breuil Fût n° 97 52,2 degrés 15 ans <i>15 years</i>	23€
Château du Breuil Réserve des Seigneurs 20 ans <i>20 years</i>	30€
Roger Groult Doyen d'Age	112€

BAS-ARMAGNAC

	6cl
J. Goudoulin 1933	250€
J. Goudoulin 1955	190€
J. Goudoulin 1999	30€

DIGESTIFS

EAUX-DE-VIES

	6cl
Framboise Mette	23€
Poire Williams Mette	23€
Vieille Mirabelle Mette	23€
Grappa Triple A	23€
Mouton Rothschild, Marc d'Aquitaine	40€
Mouton Rothschild, Prune	40€

LIQUEURS

	6cl
Amaretto "Disaronno"	19€
Bailey's	19€
Bénédictine	19€
Chartreuse Verte	19€
Cointreau	19€
Cynar	19€
Fernet Branca	19€
Frangelico	19€
Get 27	19€
Grand Marnier Cordon Rouge	19€
Italicus	19€
Jagermeister	19€
Kahlua	19€
Limoncello	19€
Marie Brizard	19€
Sambuca "Molinari"	19€
St-Germain	19€
Curaçao Triple Sec Grandmont	19€
Menthe glaciale Grandmont	19€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, décaféiné <i>Espresso, decaffeinated</i>	8€
Café Espresso double <i>Double Espresso</i>	10€
Café au Lait <i>Latte</i>	10€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	10€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	10€
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	10€

SÉLECTION DE THÉS / INFUSIONS

BY MARIAGES FRÈRES

THÉS NOIRS ET AROMATISÉS BLACK TEAS

11€

Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya

French breakfast tea

Marco Polo

Sultane

THÉS VERTS GREEN TEAS

11€

Jasmin Mandarin, Casablanca

Thé vert Fuji-Yama

Thé à l'opéra

INFUSIONS HERBAL TEAS

11€

Chamomilla

Rouge Bourbon

Tilia Argentea

Verbena Citriodora

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

List of allergenic products available.

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

LES EAUX WATER

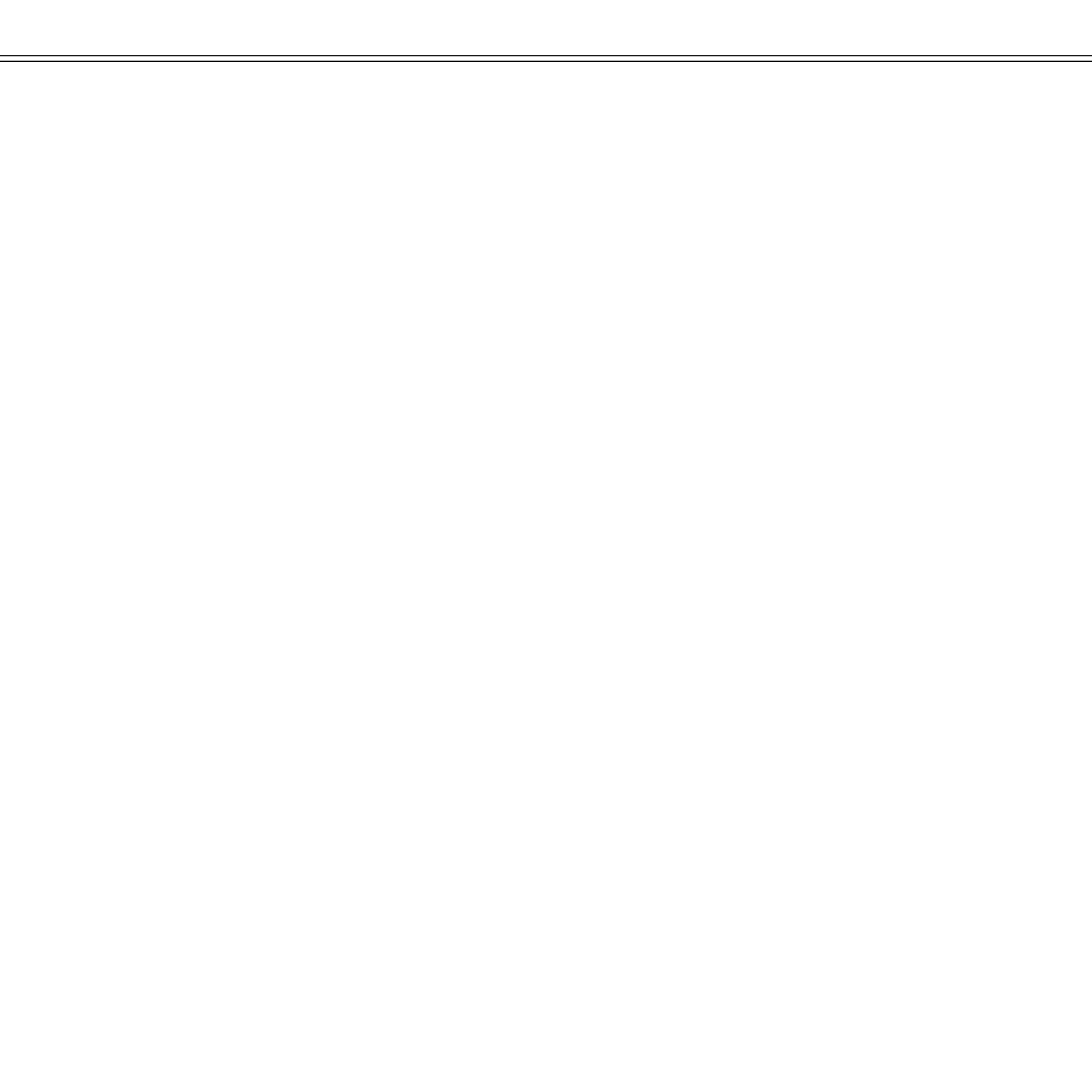
Vittel	25cl	8.50€	100cl	12€
Perrier	33cl	8.50€	75cl	11€
Evian			75cl	11€
Badoit			75cl	11€

LES SODAS SODA

Coca-Cola			33cl	10€
Coca-Cola Zero			33cl	10€
Orangina, Seven Up			25cl	10€
Red Bull			25cl	10€
London Essence, Tonic, Pamplemousse Rose, Ginger Ale, Ginger Beer			20cl	10€

LES JUS

Les jus - Alain Millat <i>Juice by Alain Millat</i>			33cl	
Pêche de vigne, poire, fraise, abricot, framboise, raisin				13 €
<i>Vineyard peach, pear, strawberry, apricot, raspberry, grape</i>				
Les jus de fruits et légumes frais <i>Fresh fruit and vegetable juices</i>			20cl	
Ananas, citron 8cl, carotte, orange, pamplemousse, pastèque (selon saison)				13 €
<i>Pineapple, Lemon, Carrot, Orange, Grapefruit, Watermelon</i>				



Fouquet's

CANNES

Prix Nets *Net prices*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

List of allergenic products available.

Carte mise en place le 25 septembre 2024 *Menu starting on September 25th 2024.*

Le bar vous accueille tous les jours de 10 heures à minuit.

The bar is open from 10am to midnight.