

*Fouquet's*

# MENU DE LA SEMAINE

MONTREUX



*Fouquet's*

**LUNDI 03 NOVEMBRE**

**ENTRÉE DU JOUR 15.-**

Calamaretti frits, sauce  
tartare, mesclun au citron.

**PLAT DU JOUR 26.-**

Sauté de boeuf forestière,  
tagliatelles aux petits  
légumes.

*Fouquet's*

**MARDI 04 NOVEMBRE**

**ENTRÉE DU JOUR 15.-**

**Croustillant de canard et  
oignon doux, chutney  
d'abricot.**

**PLAT DU JOUR 26.-**

**Filet de dorade sébaste  
aux agrumes, purée de  
patate douce,  
romanesco aux  
amandes.**

*Fouquet's*

**MERCREDI 05 NOVEMBRE**

**ENTRÉE DU JOUR 15.-**

Endive gratinée au  
jambon et au Gruyère.

**PLAT DU JOUR 26.-**

Orecchiette, pignons de  
pin et cima di rapa.

*Fouquet's*

**JEUDI 06 NOVEMBRE**

**ENTRÉE DU JOUR 15.-**

**Velouté de légumes, œuf  
poché, croûtons à l'ail des  
ours**

**PLAT DU JOUR 26.-**

**Suprême de poulet, sauce  
Poulette, mousseline de  
pomme de terre, carotte  
Clamart.**

*Fouquet's*

**VENDREDI 07 NOVEMBRE**

**ENTRÉE DU JOUR 15.-**

Terrine de campagne,  
confiture de tomate, pain  
au levain toasté.

**PLAT DU JOUR 26.-**

Steak d'espadon, sauce au  
lait de coco et curry  
rouge, riz Vénéré, choux  
fleur au curcuma.