

Petit-déjeuner

Jusqu'à 11h

Viennoiserie + boisson chaude · 5.5

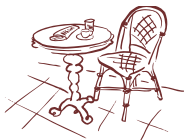
Viennoiserie + boisson chaude
+ jus frais maison · 11.5Viennoiserie + boisson chaude + jus frais
maison + tartine beurre & confiture
ou œuf à la coque · 18

Toute la journée

- Huîtres, citron, mignonnette à l'échalote.....12
- Jambon blanc cuit ficelé, beurre cornichon.....12
- Terrine de campagne, trompettes de la mort, noisettes,
pickles.....13
- Camembert frit au sarrasin, miel au thym.....12
- Croquettes de bœuf, mayonnaise aux câpres.....15
- Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort.....15
- Tapenade d'olives noires, câpres et citron.....11

Entrées

- *Radis croquants, beurre9
- Radis roses et noirs, beurre de fanes et fève de tonka
- *Œufs mayonnaise à la Diable.....9
- Œufs durs extra-frais *Label Rouge*, mayonnaise relevée aux
épices *Nomie* : paprika fumé, piment doux
- Escargots & champignons bruns en persillade.....15
- Crème d'ail, ravioli croustillant, girolles en pickles
- Carpaccio de daurade, beurre noisette, citron.....14
- Filet de daurade, suprêmes et jus de citron
- Salade de chèvre chaud.....11
- Noix, vinaigrette miel-moutarde et toast
- Terrine de foie gras maison IGP Périgord.....24
- Coulis de figues au Porto, figue fraîche rôtie
et pain de campagne grillé



Fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme..7-13-18
Saint-maure de Touraine · Morbier · Bleu d'Auvergne au choix
servi avec des crackers aux graines, condiment aux fruits

Plats

- Volaille fermière Label Rouge.....25
- Contisée d'un beurre aux herbes, mousseline de pommes
de terre, jus de volaille
- Filet de bœuf de la maison l'Hours.....38
- Viande flambée aux poivres, pomme Anna
- Truite au four, épices torréfiés, chou pointu.....23
- Feuilles de choux, pomme Anna, crème aneth & citron
- Tartare de bœuf au couteau.....26
- Jaune d'œuf confit, sucrose & frites fraîches
- Salade César.....25
- Salade romaine, poulet croustillant, parmesan, pickles
- Salade végétarienne23
- Salade Romaine, légumes de saison, noix, vinaigrette
moutarde, herbes fraîches
- Ravioles du Dauphiné.....19
- Crème d'oignons fumée, coulis de cresson au beurre
noisette, chapelure noisette, citron & estragon



- Magret de canard IGP Périgord.....55
- Cuisiné façon Apicius, frites fraîches, pour deux personnes

Accompagnements

- Purée montée au beurre.....7
- Frites fraîches7
- Salade sucrose, vinaigrette.....7
- Légumes de saison.....7

Desserts

- *Crème caramel à la vanille de Madagascar.....10
- *Mousse au chocolat grand cru, fleur de sel.....10
- Tarte Tatin, sablé breton.....12
- Servie avec une crème onctueuse d'Isigny
- Café gourmand.....11
- *Sorbets : framboise-sumac ou pêche-miso.....10
- Île flottante Fougue.....11
- Le dessert signature de la maison servi
avec un caramel et des amandes



Le Semainier · 22€

Lundi

Lapin à la moutarde à
l'ancienne, tagliatelles
fraîches

Mardi

Croque monsieur au
pain de campagne,
salade ou frites

Mercredi

Coquillettes jambon
Comté & jus de volaille

Jeudi

Saucisse, purée
maison, jus de
volaille

Vendredi

Poisson du moment
croustillant, pommes paille,
sauce tartare

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 29* Entrée-Plat-Dessert : 35*

Choix parmi la sélection d'entrées et desserts*



FOUGUE

Boissons chaudes

Espresso.....	3
Allongé.....	3.5
Noisette.....	4
Americano.....	4
Double espresso.....	5.5
Café crème.....	6
Cappuccino.....	6.5
Chocolat chaud.....	7
Thé.....	6
Option lait végétal disponible...	0.5

Softs

Coca Cola 33cl.....	6.5
Coca Zéro 33cl.....	6.5
Sprite 25cl.....	5.5
Fuze Tea pêche 25cl.....	5.5
Orangina 25cl.....	5.5
Schweppes Tonic 25cl.....	5.5
Perrier 33cl.....	6
Jus Alain Milliat 20cl.....	6.5

Cocktails classiques

Negroni 12cl.....	14
Espresso Martini 12cl.....	15
Pornstar Martini 12cl.....	14
Margarita 12cl.....	14
Mojito 20cl.....	11
Mule's 20cl.....	13
Amaretto Sour 20cl.....	15
Spritz 28cl.....	12
Autres classiques sur demande	

Boissons Maison

Limonade citronnée 20cl.....	6.5
Thé glacé 20cl.....	6.5
Jus pressé : orange, citron ou pamplemousse 20cl.....	7
Mocktail création selon vos envies 20cl.....	10



Nos vins



Le Blanc

IGP Pays d'Oc Fuga - 2025

12cl	24cl	46cl	75cl
6.5	12	24	35

Le Rouge

Vin de France Fuga - 2024

6.5	12	24	35
-----	----	----	----

Le Rosé

Côtes de Provence Fuga - 2025

6.5	12	24	35
-----	----	----	----

Effervescents

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"



12cl	75cl	1.5L
16	89	183

Crémant de Loire "Initia" Domaine des Huards*

13.5	65
------	----

Rosé

Côtes de Provence Domaine Gavoty - 2024*

9	48
---	----

Blancs

Côtes du Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2025* 7.5 38

Bourgogne Chardonnay Domaine Navoiseau - 2024* 9 49

Sancerre blanc Osmoze Domaine Denizot - 2025* 13.5 65 135

Rouges

Côtes du Rhône "Le Caillou Rouge" Clos du Caillou - 2025* 7.5 38

Morgon Domaine Georges Descombes - 2023* 9 49

Margaux Kid d'Arsac - 2022 13 64

Cocktails signature

La Muse.....14
Vodka, Belle de Brillet, fève tonka, poire, citron jaune · 12cl

Le Dandy.....15
Gin, chartreuse verte, citron jaune, concombre, verveine, eau gazeuse · 15cl

Le Comptoir.....15
Calvados, picon, vermouth rouge, orange bitter · 9cl

Juliette Greco14
Gin, thym, abricot, miel de lavande, rinquinquin 14cl



Le Speakeasy

Un refuge feutré qui ouvrira bientôt ses portes où les cocktails se savourent à la lumière tamisée à l'abri des regards.

Bières

FUGA x Brasserie Paname

	25cl	33cl	50cl
La Blonde 4.8°	5.5		10
La Blanche 4.5°	6		11
L'IPA 6°		8.5	
Bière 1664 sans alcool 0°	6.5		

Apéritifs

Martini 7cl.....	6
Suze 7cl.....	6
Pastis 2cl.....	5
Pineau des Charentes 6cl.....	8
Lillet 6cl.....	6

Eaux

Eau microfiltrée Aquachiarà

Eau plate 75cl.....	3
Eau gazeuse 75cl.....	3.5

