

# MON AMIE MAXI

## FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

### SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	12,90
SOUPE DE POISSON. <i>Französische Fischsuppe mit Brot-Chips, Rouille und Gruyère</i>	18,90
CONSOMMÉ CÉLESTINE <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Crêpe-Streifen</i>	11,90

### HORS D'ŒUVRES

BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS <i>Baguette mit Fleur de Sel-Butter und Kräuter-Crème</i>	2,90
CRABE & AVOCAT <i>Jumbo Lump Crab Meat mit Avocado-Tartar</i>	29,90
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i>	18,90
COCKTAIL DE HOMARD <i>Hummer Cocktail</i>	29,90
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	17,90
CHÈVRE CHAUD GRATINÉ AU MIEL <i>Mit Honig Gratiniertes Ziegenkäse und Walnüssen</i>	14,90
TARTARE DE THON À LA CREME D'AVOCAT <i>Thunfisch-Tatar mit Avocado-Wasabi-Creme</i>	19,90
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR <i>Shrimps, Räucherlachs und Colossal Lump Crab Meat mit 3 Saucen</i>	29,90
SALADE NIÇOISE <i>Nizza Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln und Oliven</i>	Vorspeise / Hauptspeise 16,90 / 23,90
FOIE DE CANARD POELÉ <i>Gebratene Entenstopfleber mit Preiselbeer-Confit und Salatgarnitur</i>	28,90
GNOCCHI À LA PARISIENNE, CHAMPIGNON À LA LOUIS XIII <i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignon à la Louis XIII</i>	16,90
QUEUE DE HOMARD <i>Lobster Tail mit Spinat und Sauce Hollandaise</i>	29,90
OEUF À LA RUSSE, CAVIAR <i>Mit Dijon-Senf &amp; Mayonnaise gefüllte 1/2 Bio-Ei, Caviar</i>	Ab 3 Stk. Pro Stk. 9,90
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing, krossen Speck</i>	11,90
ESCARGOTS FACON CAFÉ DE PARIS <i>Schnecken in Café de Paris Butter</i>	14,90
TERRINE DE FOIE GRAS <i>Hausgemachter Gänsestopfleber- Pastete mit Portwein-Gelee und Brioche</i>	19,90
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	16,90

### ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION  
UNSERER KALTEN UND WARMEN  
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER  
FULMINANTE ÉTAGÈRE

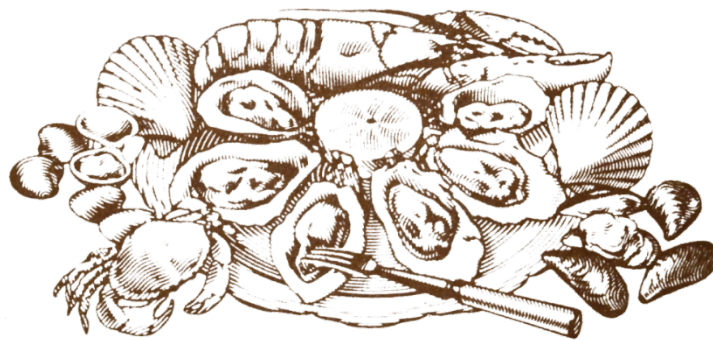
pro Pers. 39,90

ab 2 Personen

### POISSONS

MOULES À LA CRÈME ET FRITES <i>Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sahne-Sauce mit Pommes Frites</i>	27,90
STEAK DE THON GRILLÉ FAÇON NIÇOISE <i>Gegrillter Thunfisch mit Bio-Ei, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln &amp; Oliven</i>	29,90
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, GNOCCHI PARISIENNE <i>Gegrillter Atlantik Steinbutt-Filet mit Champignon-Rahm-Sauce</i>	39,90
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	49,90
SAUMON "LABEL ROUGE", ÉPINARD À LA CRÈME <i>Premium-Lachs „Label Rouge“ mit Spinat und Sauce Hollandaise</i>	28,90
BOUILLABAISSE ROYALE <i>Klassische Provenzalische Fischsuppe mit Fisch und Meeresfrüchte-Einlage</i>	39,90

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISERABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
39,90	99,90	159,90	319,90
6 AUSTERN 4 CREVETTE ROSÉ MEERESSCHNECKEN SHRIMP MARIE ROSE	6 AUSTERN 1 LOBSTER TAIL 6 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN LACHS	12 AUSTERN 2 LOBSTER TAIL 12 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN LUMP CRAB MEAT LACHS	24 AUSTERN 4 LOBSTER TAIL 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN LUMP CRAB MEAT LACHS

### HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
TSARSKAYA <i>Austern Tsarskaya</i>	99,60	49,80	24,90
GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i>	115,60	57,80	28,90
BELON <i>Austern Belon</i>	159,60	79,80	39,90
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austernverkostung</i>	119,60	59,80	29,90

### PLATS PRINCIPAUX

SALADE DU GRAND COQ <i>Salat mit gegrillten Kikok-Hähnchen, Speck, Avocado &amp; Bio-Ei</i>	26,90
RIZ DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Kross gebratenes Kalbsbries mit Kroketten &amp; Trüffeljus</i>	39,90
BOUDIN BLANC, PURÉE DE POMME DE TERRE <i>Kalbsbratwurst mit getrüffeltem Kartoffel-Püree</i>	18,90
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Blutwurst mit Bio-Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	19,90
CÔTELETTES D'AGNEAU, TARTINES PROVENÇALES <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit provenzalischen Tartines</i>	33,90
CÔTE DE VEAU PÔLÉE, POMMES FRITES <i>Kalbskotelette vom Tierwohl-Betrieb Peter's Farm, Pommes Provençale</i>	39,90
ÉMINCÉ DE VEAU, SAUCE AU POIVRE & POMMES FRITES <i>Kalbsgeschnetzeltes, Champignon-Pfeffer-Rahmsauce &amp; Pommes</i>	28,90
STEAK TARTARE <i>Steaktatar Klassisch / oder mit Trüffelcrème und Trüffeln</i>	22,90 / 24,90
CÔQUELET AU VIN, LÉGUMES D'AUTOMNE <i>In Rotwein geschmortes Stubenküken mit Wurzelgemüse</i>	26,90
CONFIT DE CANARD, CASSOULET <i>Zwei Confierte Entenkeulen mit Tomaten-Bohnen-Cassoulet</i>	27,90
US PRIME CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>US-Prime Tenderloin vom Lavastein-Grill für 2 Pers.</i>	119,80
FILET & HOMARD <i>US-Filet vom Lavastein-Grill mit Lobster Tail, Spinat &amp; Béarnaise</i>	99,90
FILET MIGNON, POMMES GAUFRETTES, SAUCE BÉARNAISE <i>US-Filet vom Lavastein-Grill mit Béarnaise &amp; Gaufrettes-Kartoffeln</i>	69,90
FILET ROSSINI <i>US-Filet vom Lavastein-Grill mit Foie Gras, Spinat &amp; Trüffeljus</i>	89,90
FILET OSCAR <i>US-Filet mit Colossal Lump Crab Meat, gegrillte Zucchini &amp; Hollandaise</i>	79,90
ENTRECÔTE <i>US Prime Ribeye vom Lavastein-Grill</i>	49,90

Keine separaten Zahlungen möglich!