

# MON AMIE MAXI

## FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

### SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>French Onion Soup au Gratin</i>	14,90
CONSOMMÉ CÉLESTINE <i>Beef broth with herb crêpe strips</i>	12,90
BISQUE DE HOMARD <i>Lobster foam soup with prawns</i>	22,90

### HORS D'ŒUVRES

BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS <i>Baguette with Demi-Sel Butter and Herb-Cream</i>	3,90
POINTE D'ASPERGES, BEURRE BLANC AU CAVIAR IMPERIAL <i>Asparagus tips with creamy Imperial caviar beurre blanc</i>	59,90
ARTICHAUT PRINCE DE BRETAGNE <i>Whole poached artichoke "Prince de Bretagne" with two dips</i>	19,90
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Bone marrow au gratin with toasted bread and sea salt</i>	21,90
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi smoked salmon with toast</i>	24,90
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar with potato whipped cream and crème fraîche</i>	129,90
LE PETIT IMPÉRIAL <i>US beef tenderloin tartare with Impérial Caviar and crème fraîche</i>	69,90
COCKTAIL DE CREVETTE MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	19,90
SALADE GRAND BLEU <i>Iceberg salad with Roquefort dressing and crispy bacon</i>	18,90
HUÎTRES ROCKEFELLER <i>Oysters baked with spinach &amp; hollandaise sauce</i>	from 3 Pcs. per Pcs. 6,90
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR ROYAL <i>Shrimp cocktail, smoked salmon and imperial caviar egg</i>	29,90
GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNONS <i>Gnocchi à la Parisienne with mushrooms</i>	18,90
OEUF CAVIAR <i>½ Organic egg, sweet and spicy mustard sauce &amp; Imperial caviar</i>	from 3 Pcs. per Pcs. 9,90
ESCARGOTS FAÇON CAFÉ DE PARIS <i>Snails in Café de Paris butter</i>	16,90
TERRINE DE FOIE GRAS <i>Homemade foie gras pate with port wine jelly and brioche</i>	29,90
COCKTAIL DE HOMARD <i>Lobster cocktail</i>	29,90
SALADE DE CREVETTES, HARICOT VERT & AVOCAT <i>Shrimps Salad with green beans &amp; avocado</i>	19,90

### ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

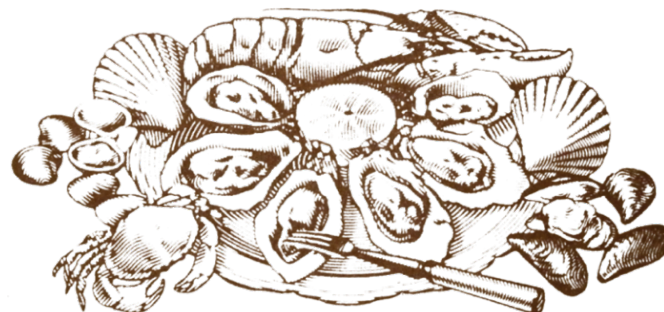
A SPECTACULAR SELECTION OF OUR COLD AND WARM APPETIZERS, SERVED ON ONE FULMINANT ÉTAGÈRE (MINIMUM FOR 2 PERSONS)

per pers. 39,90  
from 2 persons

### POISSONS

RAGOUT DE HOMARD <i>Lobster ragout with lobster foam and mashed potatoes</i>	59,90
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Real Atlantic sole à la Meunière</i>	59,90
SAUMON "KING ORA", RAGOUT D'ASPERGES ET PETIT POIS <i>Salmon "King Ora" with asparagus-pea ragout</i>	36,90
TURBOT GRILLÉ & LENTILLES AU CHAMPAGNE <i>Grilled turbot fillet with champagne lentils</i>	49,90
GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT <i>Jumbo shrimp with noilly prat butter and grilled lemon</i>	33,90

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
49,90	99,90	169,90	379,90
6 OYSTERS 4 CREVETTE ROSÉ SEA SNAILS SHRIMP MARIE ROSE	6 OYSTERS LOBSTER COCKTAIL 6 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE SEA SNAILS SALMON	12 OYSTERS 1 LOBSTER 12 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE SEA SNAILS 2 CAVIAR EGGS SALMON	24 OYSTERS 2 LOBSTERS 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE SEA SNAILS 50g CAVIAR SALMON

### HUÎTRES

	24 Pcs.	12 Pcs.	6 Pcs.
FINE DE CLAIRE "SPÉCIALE" <i>Oysters Fine de Claire</i>	107,60	53,80	26,90
BELON <i>Oysters Belon</i>	199,60	99,80	49,90
GILLARDEAU <i>Oysters Gillardeau</i>	135,60	67,80	33,90
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Oyster tasting</i>	147,60	73,80	36,90

### PLATS PRINCIPAUX

CHAROLAIS BURGER & POMMES FRITES <i>Hamburger with Comté cheese, red onion jam &amp; French fries</i>	24,90
CÔTE DE PORC, SAUCE AU POIVRE <i>Pork chop from Better-Biohof May with pepper sauce</i>	39,90
CONFIT DE CANARD & LENTILLES AU CHAMPAGNE <i>Confit duck leg with champagne lentils</i>	33,90
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Crispy black pudding with Calvados apples, fried onions and fried potatoes</i>	29,90
SALADE NIÇOISE <i>Nice salad with beans, potatoes, tuna, organic egg, onions &amp; olives</i>	26,90
RIS DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Crispy sweetbreads with asparagus-pea ragout</i>	39,90
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Veal kidneys with Estragon mustard cream &amp; Gnocchi Parisienne</i>	33,90
STEAK TARTARE <i>Steak tartar with caviar / or with truffle cream / or classic</i>	99,90 / 29,90 / 26,90
BOEUF BOURGUIGNON <i>Beef goulash "Bourguignon style" with mashed potatoes</i>	29,90
ÉMINCÉ DE BOEUF AVEC MORILLES <i>Sliced beef with morel cream sauce &amp; fries</i>	39,90
HACHIS PARMENTIER AU GRATIN <i>French Minced Potato Casserole au Gratin</i>	24,90

### GRILLADES

FILET MIGNON <i>US prime filet grilled - + lobster à 39.90</i>	69,90
FILET ROSSINI <i>US filet from lava stone grill with foie gras, spinach &amp; truffle jus</i>	99,90
CÔTELETTES D'AGNEAU & TARTINE PROVENÇALE <i>Grilled lamb chops with Provençal toast</i>	39,90
CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>US Prime Tenderloin from lava stone grill for 2 pers.</i>	139,90
ENTRECÔTE <i>US Prime rib eye steak from lava stone grill</i>	59,90

French fries, garlic bread, fried potatoes, green beans, mashed potatoes, Café de-Paris-sauce, pepper sauce, Hollandaise sauce, creamed spinach, butter peas, asparagus-pea-ragout, Gnocchi Parisienne

Sides 6,90 Sauces 4,90

No separate payments possible!