

MON AMIE MAXI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>French Onion Soup au Gratin</i>	16,99
CONSOMMÉ CÉLÉSTINE <i>Beef broth with herb crêpe strips</i>	13,99
BISQUE DE HOMARD <i>Lobster foam soup with prawns</i>	24,99

HORS D'ŒUVRES

BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS <i>Baguette with Demi-Sel Butter and Herb-Cream</i>	4,99
CHAMPIGNON DE PARIS AVEC FRITS, SAUCE REMOULADE <i>Fried mushrooms with remoulade sauce</i>	8,99
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Bone marrow au gratin with toasted bread and sea salt</i>	24,99
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi smoked salmon with toast</i>	26,99
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar with potato whipped cream and crème fraîche</i>	149,99
LE PETIT IMPÉRIAL <i>US beef tenderloin tartare with Impérial Caviar and crème fraîche</i>	69,99
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	22,99
SALADE GRAND BLEU <i>Iceberg salad with Roquefort dressing and crispy bacon</i>	21,99
HUÎTRES ROCKEFELLER <i>Oysters baked with spinach & hollandaise sauce</i>	from 3 Pcs. per Pcs. 7,99
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR ROYAL <i>Shrimp cocktail, smoked salmon and imperial caviar egg</i>	29,99
GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNONS <i>Gnocchi à la Parisienne with mushrooms</i>	18,99
OEUF CAVIAR <i>½ Organic egg, sweet and spicy mustard sauce & Imperial caviar</i>	from 3 Pcs. per Pcs. 9,99
ESCARGOTS FAÇON CAFÉ DE PARIS <i>Snails in Café de Paris butter</i>	21,99
TERRINE DE FOIE GRAS <i>Homemade foie gras pate with port wine jelly and brioche</i>	29,99
COCKTAIL DE HOMARD <i>Lobster cocktail</i>	33,99
SALADE DE CREVETTES, HARICOT VERT & AVOCAT <i>Shrimps Salad with green beans & avocado</i>	21,99
SASHIMI DE SAUMON „KING ORA”, CITRON & RAIFORT <i>King Ora salmon sashimi with lemon and horseradish sauce, capers, onions</i>	24,99

ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

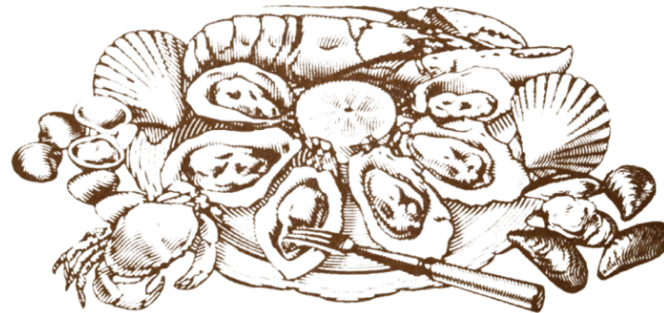
A SPECTACULAR SELECTION OF OUR COLD AND WARM APPETIZERS, SERVED ON ONE FULMINANT ÉTAGÈRE (MINIMUM FOR 2 PERSONS)

per pers. 49,99
from 2 persons

POISSONS

RAGOUT DE HOMARD <i>Lobster ragout with lobster foam and mashed potatoes</i>	49,99
MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES <i>Mussels in creamy white wine sauce with french fries</i>	34,99
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Real Atlantic sole à la Meunière</i>	Price of the day
LOUP DE MER GRILLÉ, LENTILLES DE LE PUY <i>Grilled sea bass "Butterfly" with Champagne-Le-Puy lentils</i>	39,99
SAUMON "KING ORA", ÉPINARD À LA CRÈME <i>Salmon "King Ora" with creamed spinach</i>	36,99
TURBOT À LA MATHIEUX <i>Turbot with truffled black salsifis</i>	49,99
GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT <i>Jumbo shrimp with noilly prat butter and grilled lemon</i>	38,99

PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
59,99	119,99	189,99	399,99
6 OYSTERS 4 CREVETTE ROSÉ SEA SNAILS SHRIMP MARIE ROSE	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>	119,96	59,98	29,99
BELON <i>Oysters Belon</i>	199,96	99,98	49,99
GILLARDEAU <i>Oysters Gillardeau</i>	159,96	79,98	39,99
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Oyster tasting</i>	159,96	79,98	39,99

PLATS PRINCIPAUX

CONFIT DE CANARD, LENTILLES DE LE PUY <i>Confit duck legs with Champagne-Le-Puy lentils</i>	29,99
BOUDIN BLANC À LA TRUFFE <i>French-style truffled sausage from the Bio-Hof May (exclusively for the Mook Group) with mashed potatoes and truffle jus</i>	27,99
HACHIS PARMENTIER AU GRATIN <i>French minced meat and potato gratin</i>	18,99
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Crispy black pudding with Calvados apples, fried onions and fried potatoes</i>	27,99
SALADE NIÇOISE <i>Nice salad with beans, potatoes, tuna, organic egg, onions & olives</i>	28,99
RIS DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Sweetbreads with truffled black salsifis</i>	39,99
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Veal kidneys with Estragon mustard cream & Gnocchi Parisienne</i>	36,99
STEAK TARTARE <i>Steak tartar with caviar / or with truffle cream / or classic</i>	99,99 / 29,99 / 26,99
BOEUF BOURGUIGNON <i>Beef goulash "Bourguignon style" with mashed potatoes</i>	33,99
ÉMINCÉ DE BOEUF AVEC CHAMPIGNON DE PIERRE <i>Sliced beef with mushroom cream sauce & Milles-Feuilles potatoes</i>	39,99

GRILLADES

STEAK MINUTE À LA SOUPE À L'OIGNON <i>Minute rump steak gratinated with stewed onions and Gruyère cheese</i>	32,99
STEAK HACHÉ AU POIVRE, POMMES ALLUMETTES <i>Medium grilled beef tartare with pepper sauce & matchstick potatoes</i>	29,99
FILET MIGNON <i>US prime filet grilled +Upgrade with lobster tail à 39.90</i>	59,99
FILET ROSSINI <i>US filet from lava stone grill with foie gras, spinach & truffle jus</i>	79,99
CÔTELETTES D'AGNEAU & TARTINE PROVENÇALE <i>Grilled lamb chops with Provençal toast</i>	49,99
ENTRECÔTE <i>US Prime rib eye steak from lava stone grill</i>	69,99
<i>French fries, garlic bread, fried potatoes, green beans, mashed potatoes, Café de-Paris-sauce, Hollandaise sauce, creamed spinach, butter peas, Gnocchi Parisienne, Milles-Feuilles potatoes, Champagne-Le-Puy lentils</i>	
<i>Sides 7,99</i>	<i>Sauces 4,99</i>