

MON AMIE MAXI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	13,90
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>	3,90
SALADE D'ARTICHAUTS <i>Salat mit Artischocken, Bohnen, Tomaten, Oliven, Mandeln & Vinaigrette</i>	17,90
TARTINES DE SARDINES <i>Les Pépéretes Ölsardinen (Die Besten!) Paprika & Pistou auf Röstbrot</i>	18,90
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i>	21,90
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraiche</i>	119,90
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	18,90
MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE <i>Ziegenkäse-Mousse, konfiertes Knoblauch und Nizza-Oliven</i>	15,90
TARTARE DE THON À LA CREME D'AVOCAT <i>Thunfisch-Tatar mit Avocado-Wasabi-Creme</i>	22,90
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR ROYAL <i>Shrimps-Cocktail, Räucherlachs und Imperial-Caviar-Ei</i>	29,90
MILLEFEUILLE DE LÉGUMES, FROMAGE DE CHÈVRE <i>Mediterranes Gemüsetürmchen mit Ziegenkäse-Crumble</i>	16,90
PISSALADIÈRE <i>Provenzalischer Zwiebelkuchen mit Sardellen und Oliven</i>	12,90
OEUF À LA RUSSE, CAVIAR <i>½ Bio-Ei "Russische Art" mit Imperial-Caviar</i>	Ab 3 Stk. Pro Stk. 9,90
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
COCKTAIL DE HOMARD <i>Hummer Cocktail</i>	29,90
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	16,90

ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

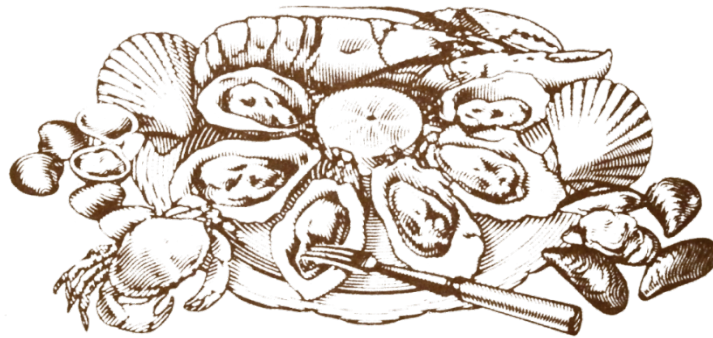
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION
UNSERER KALTEN UND WARMEN
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER
FULMINANTE ÉTAGÈRE

pro Pers. 39,90
ab 2 Personen

POISSONS

MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES <i>Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes Frites</i>	27,90
STEAK DE THON GRILLÉ FAÇON NIÇOISE <i>Gegrillter Thunfisch mit Bio-Ei, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln & Oliven</i>	29,90
TURBOT EN PÂTE FEUILLETÉE DE BRICK <i>Steinbutt im filigranen Knuspertmantel, Bohnengemüse & Beurre-Blanc</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>Lachs „Label Rouge“ mit mediterranem Gemüse und Ziegenkäse-Sauce</i>	28,90
HOMARD THERMIDOR & POMMES FRITES <i>Zwei gratinierte Lobster-Tails à la Thermidor</i>	69,90

PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISERABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
39,90	99,90	159,90	349,90
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 2 CAVIAR EIER LACHS	24 AUSTERN 4 LOBSTER TAIL 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN 50g CAVIAR LACHS

HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
FINE DE CLAIRE "SPÉCIALE" <i>Austern Fine de Claire</i>	79,60	39,80	19,90
TSARSKAYA <i>Austern Tsarskaya</i>	107,60	53,80	26,90
GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i>	115,60	57,80	29,90
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austernverkostung</i>	107,60	53,80	26,90

PLATS PRINCIPAUX

CROQUE MONSIEUR, SALADE MESCLUN & POMMES FRITES <i>Toast mit Gruyère, Kochschinken und Mesclun-Salat</i>	24,90
CONFIT DE CANARD À LA BARIGOULE <i>Konfierte Entenkeulen mit Artischocken-Gemüse</i>	29,90
SALADE NIÇOISE <i>Nizza Salat mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln & Oliven</i>	24,90
RIZ DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Kross gebratenes Kalbsbries mit Bohnengemüse und Beurre-Blanc</i>	39,90
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Krosse Blutwurst mit Calvados-Äpfeln, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	23,90
ÉMINCÉ DE VEAU À LA LOUIS XIII & POMMES FRITES <i>Kalbsgeschmetzeltes mit Cognac-Rahmsauce, Champions & Pommes</i>	29,90
STEAK TARTARE <i>Steaktatar mit 25 g Caviar / oder mit Trüffelcrème / oder Klassisch</i>	79,90 / 26,90 / 23,90
CORDON BLEU, SALADE MESCLUN <i>Kalbsschnitzel mit Gruyère und Schinken gefüllt & Mesclun-Salat</i>	34,90
COQUELET GRILLÉ <i>Gegrilltes Stubenküken mit Thymian, Rosmarin</i>	26,90

GRILLADES

FILET MIGNON <i>US-Prime Filet vom Grill - + Hummer Thermidor</i>	59,90
CÔTELETTES D'AGNEAU PROVENÇALES <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit provenzalischem Gemüse</i>	38,90
CÔTE DE BŒUF POUR DEUX <i>US-Prime Tomahawk-Steak vom Lavastein-Grill für 2 Pers.</i>	119,90
CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>US-Prime Tenderloin vom Lavastein-Grill für 2 Pers.</i>	119,80
ENTRECÔTE <i>US Prime Rib-Eye-Steak vom Lavastein-Grill</i>	49,90

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Artischocken-Gemüse, grüne Bohnen, Café-de-Paris-Sauce, Grill-Gemüse, Röstzwiebeln, Rahm-Champignons, Knoblauchbrot

Beilagen 6,90 Saucen 4,90

Keine separaten Zahlungen möglich!