

MON AMIE MAXI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

HORS D'ŒUVRES

LIVRE DE CUISINE MON AMIE MAXI <i>Lieber selber kochen? Endlich! Das Mon amie Maxi Kochbuch</i>	9,90
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</i>	26,90
SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i>	18,90
DEMI-HOMARD GRILLÉ / OU À LA VAPEUR <i>Halber Hummer gegrillt oder on the Rocks</i>	29,90
FRITURE DE COEUR D'ARTICHAUT, CONFIT DE TOMATE <i>Knusprige Artischocken-Herzen mit Tomaten-Konfit</i>	13,90
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	17,90
TARTINE DE FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉE, FIGUES <i>Gratiniertes Ziegenkäse-Tartine mit Honig, Feigen und Pinienkernen</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 Jumbo Lump Crab Meat mit 3 Saucen</i>	24,90
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	11,90
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Vinaigrette und Pinienkernen</i>	9,90
SALADE NIÇOISE <i>Nizza Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln und Oliven</i>	Vorspeise / Hauptspeise 13,90/19,90
FOIE DE CANARD POELÉ <i>Gebratene Entenstopfleber mit Preiselbeerconfit und Salatgarnitur</i>	28,90
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	14,90
OEUF MAYONNAISE <i>Bio-Eier mit hausgemachter Mayonnaise und Eisbergsalat-Wedge</i>	12,90
FRITURE DE CALAMAR, MAYONNAISE À L'AIL <i>Gebackene Calamari mit Knoblauch-Dip</i>	16,90
POULPE GRILLÉE À LA PROVENÇALE <i>Krosser Oktopus mit mediterranen Gemüse</i>	19,90
FINE TRANCHE DE VEAU ET SA SAUCE DE THON <i>Hauchdünne Kalbfleisch-Tranchen, pikanter Thunfischsoße & Kapern</i>	16,90
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
BISQUE DE HOMARD <i>Hummersuppe mit Meeresfrüchte-Croustillant</i>	13,90

ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

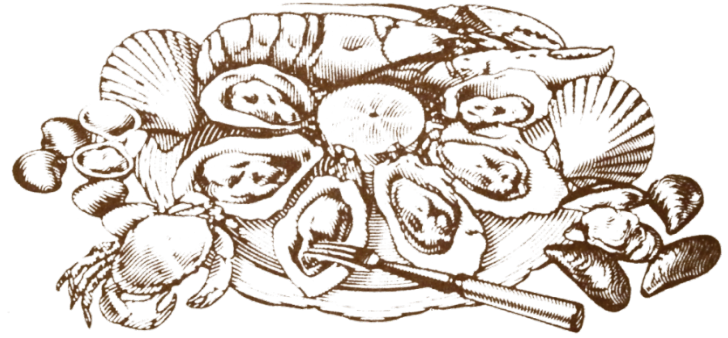
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION
UNSERER KALTEN UND WARMEN
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER
FULMINANTEN DREIGESCHOSSIGEN ÉTAGÈRE
(MINIMUM 2 PERSONEN)

34,90^{pp}

POISSONS

GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT, ASPERGES VERTES <i>Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und gegrillten Zucchini</i>	33,90
HOMARD À LA THERMIDOR <i>Ganzer Hummer à la Thermidor mit Pommes Frites</i>	59,90
STEAK DE THON GRILLÉ FAÇON NIÇOISE <i>Gegrillter Thunfisch mit Bio-Ei, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln & Oliven</i>	29,90
CABILLAUD PÔELÉ, ASPÈRGES & SAUCE HOLLANDAISE <i>Wildfang Kabeljau-Filet mit weißen Spargel und Sauce Hollandaise</i>	34,90
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	49,90
SAUMON "LABEL ROUGE", RATATOUILLE & GAUFRETTES <i>Premium-Lachs „Label Rouge“ mit Ratatouille & Gaufrette-Kartoffeln</i>	26,90

PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISERABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
34,90	89,90	149,90	299,90
6 AUSTERN 2 CREVETTE ROSÉ MEERESSCHNECKEN SHRIMP MARIE ROSE	6 AUSTERN 1/2 HUMMER 6 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN LACHS	12 AUSTERN 1 HUMMER 12 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN LUMP CRAB MEAT LACHS	24 AUSTERN 2 HUMMER 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN LUMP CRAB MEAT LACHS

HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
FINE DE CLAIRE <i>Austern Fine de Claire</i>	91,60	44,80	22,90
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

PLAT PRINCIPAL

PAILLARD DE POULET, RATATOUILLE ET GAUFRETTE <i>Paillard vom ethisch produzierten Kikok-Hähnchen mit Ratatouille und Gaufrette-Kartoffeln</i>	24,90
RÔTI DE PORC FERMIER, LENTILLES DE LE PUY <i>Krustenbraten (Kross & Mager) mit cremigen Le Puy Linsen</i>	25,90
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, CAVIAR D'AUBERGINE <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit Auberginen-Kaviar-Tartine</i>	33,90
SALADE DU GRAND COQ <i>Salat mit ethisch produzierten Kikok-Hähnchen, Speck, Avocado & Bio-Ei</i>	23,90
RIS DE VEAU À LA MATHIEUX <i>Kalbsbries mit weißen Spargel und hausgemachter Sauce Hollandaise</i>	34,90
FOIE DE VEAU DE LAIT, POMMES CALVADOS ET PURÉE <i>Milchkalbsleber mit karamellisierten Calvados-Äpfeln und Püree</i>	33,90
CONFIT DE CANARD, CASSOULET <i>Konfierte Entenkeulen mit Bohnen-Cassoulet</i>	23,90
TOURNEDOS DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE <i>US Rinder-Medaillons mit pikanter Pfeffersauce und Bratkartoffeln</i>	33,90
STEAK TARTARE <i>Steaktatar Klassisch / oder mit Trüffelcrème und Trüffeln</i>	22,90 / 24,90
COQUELET GRILLÉ & RATATOUILLE <i>Gegrillte Stubenküken mit Thymian, Rosmarin & Ratatouille</i>	26,90
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Blutwurst mit Bio-Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	16,90
ROGNON DE VEAU, SAUCE À LA MOUTARDE DE POMMERY <i>Kalbsnieren mit Pommery-Senfsauce und Kroketten</i>	22,90
CHAROLAIS BURGER <i>Charolais Burger mit Brioche, Comté-Knusper, Trüffelmayo und Pommes</i>	18,90
MÉDAILLONS DE VEAU AU ROQUEFORT <i>Kalbsmedaillons mit Roquefort-Kruste und Spargel-Ragout</i>	28,90
ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU <i>Mit Supérieur-Schinken und Comté gefülltes Kalbsschnitzel und Salat</i>	29,90
FILET GRILLÉ, POMMES GAUFRETTES & SAUCE BÉARNAISE <i>US-Filet vom Lavastein-Grill mit Béarnaise & Gaufrettes-Kartoffeln</i>	69,90
FILET ROSSINI <i>US-Filet mit Foie Gras, grünen Bohnen & Trüffeljus</i>	89,90
FILET OSCAR <i>US-Filet mit Jumbo Lump Crab Meat, Spargel & Hollandaise</i>	79,90

Keine separaten Zahlungen möglich!