

MON AMIE MAXI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

SOUPES

| | |
|---|-------|
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i> | 12,90 |
| BISQUE DE HOMARD <i>Hummersuppe</i> | 14,90 |

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> | 26,90 |
| SAUMON FUMÉ & TOAST <i>Ikarimi-Räucherlachs mit Toast</i> | 18,90 |
| DEMI-HOMARD À LA VAPEUR <i>Halber Hummer on the Rocks mit Dips</i> | 29,90 |
| 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 Walnüsse</i> | 14,90 |
| TARTARE DE THON À LA CRÈME 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 |
| SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing, Walnüssen und Apfelspalten</i> | 11,90 |
| SALADE NIÇOISE <i>Vorspeise / Hauptspeise</i> | 13,90/19,90 |
| Nizza Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln und Oliven | |
| FOIE DE CANARD POELÉ <i>Gebratene Entenstopfleber mit Preiselbeerconfit und Salatgarnitur</i> | 28,90 |
| CAMENBERT FONDANT <i>Camembert-Fondu mit Röstbaguette & Preiselbeeren</i> | 16,90 |
| GNOCCHI À LA PARISIENNE, CHAMPIGNON À LA CRÈME <i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignon à la Crème</i> | 16,90 |
| FRITURE DE CALAMAR, MAYONNAISE À L'AIL <i>Gebackene Calamari mit Knoblauch-Dip</i> | 16,90 |
| POULPE GRILLÉE, RATATOUILLE <i>Krosser Oktopus mit Ratatouille</i> | 19,90 |
| OEUF À LA TRUFFE <i>Getrüffeltes Bio-Ei auf Crème-Spinat und weißem Trüffelschaum</i> | 13,90 |
| 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 |

ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

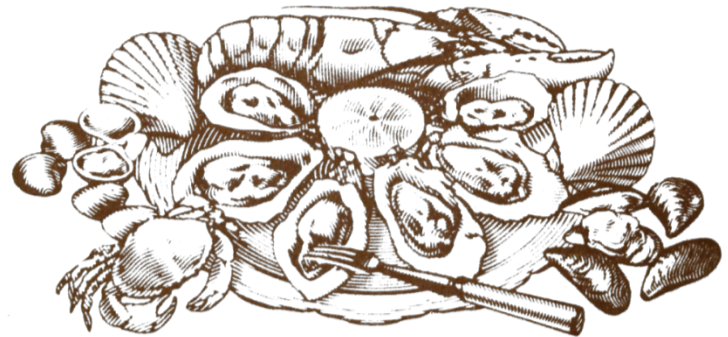
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION
UNSERER KALTEN UND WARMEN
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER
FULMINANTEN DREIGESCHOSSIGEN ÉTAGÈRE
(MINIMUM 2 PERSONEN)

34,90^{p.p.}

POISSONS

| | |
|--|-------|
| GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT, RATATOUILLE <i>Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Ratatouille</i> | 33,90 |
| MOULES À LA CRÈME ET FRITES <i>Muscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes Frites</i> | 23,90 |
| STEAK DE THON GRILLÉ FAÇON NIÇOISE <i>Gegrillter Thunfisch mit Bio-Ei, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln & Oliven</i> | 29,90 |
| CABILLAUD PÔLÉ, GNOCCHI PARISIENNE <i>Wildfang Kabeljau-Filet mit Dijon-Senf-Sauce & Gnocchi Parisienne</i> | 36,90 |
| SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i> | 49,90 |
| SAUMON "LABEL ROUGE", COURGETTES GRILLÉES <i>Premium-Lachs „Label Rouge“ mit gegrillten Zucchini und Sauce Chèvre</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 |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|---------------|
| CANARD DU RÔTISSOIRE – SPECIALITÉ DE LA MAISON !!!! <i>Hauspezialität - Endliche wieder auf der Karte! Unsere legendäre Rôtisserie-Ente für zwei Personen mit Rahmwirsing & Trüffel-Enten-Jus</i> <i>ACHTUNG: nur limitierte Stückzahl erhältlich!</i> | 69,90 |
| ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Kalbsnieren mit Estragon-Senf-Rahm & Gnocchi Parisienne</i> | 24,90 |
| RÔTI DE PORC FERMIER, CHOU DE SAVOIE À LA CRÈME <i>Krustenbraten (Kross & Mager) mit Rahmwirsing</i> | 25,90 |
| CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, RATATOUILLE <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit Ratatouille</i> | 33,90 |
| SALADE DU GRAND COQ <i>Salat mit ethisch produzierten Kikok-Hähnchen, Speck, Avocado & Bio-Ei</i> | 23,90 |
| BOEUF BOURGUIGNON <i>Kalbsbäckchen-Gulasch à la Bourguignonne mit Kartoffelpüree</i> | 29,90 |
| FOIE DE VEAU DE LAIT, POMMES CALVADOS ET PURÉE <i>Milchkalbsleber mit karamellisierten Calvados-Äpfeln und Püree</i> | 33,90 |
| 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 |
| BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Blutwurst mit Bio-Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i> | 16,90 |
| CHAROLAIS BURGER <i>Charolais Burger mit Brioche, Comté-Knusper, Trüffelmayo und Pommes</i> | 18,90 |
| CÔTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS <i>Kotelett vom Milchkalb mit Champignons à la Crème und Gnocchi Parisienne</i> | 44,90 |
| BOUDIN BLANC, PURÉE DE POMME DE TERRE <i>Kalbsbratwurst mit getrüffeltem Kartoffel-Püree</i> | 18,90 |
| 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, Spinat & Trüffeljus</i> | 89,90 |
| FILET OSCAR <i>US-Filet mit Jumbo Lump Crab Meat, gegrillte Zucchini & Hollandaise</i> | 79,90 |

Keine separaten Zahlungen möglich!