

MON AMIE MAKI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	18,99
BISQUE DE HOMARD <i>Hummerschaumsüppchen mit Garnelen</i>	24,99

HORS D'ŒUVRES

PAIN MAISON & BEURRE DEMI-SEL <i>Hausgebackenes Brot & gesalzene Butter</i>	4,99
COEUR DE SAUMON FUMÉ "BALIK-CUT" <i>Lachs „Balik-Cut“ von der Frankfurter Räucherei Lachs & Moritz</i>	29,99
BEIGNETS DE CALAMARS, SAUCE TARTARE <i>Knusprig gebackene Calamari mit Sauce Tartare</i>	23,99
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	24,99
SALADE DE MESCLUN AU CHÈVRE CHAUD <i>Mesclun-Salat mit warmen, knusprig gebackenem Ziegenkäse</i>	18,99
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar mit Kartoffelschnee und Crème-Fraiche</i>	149,99
ARTICHAUT ENTIER "PRINCE DE BRETAGNE" <i>Ganze pochierte Artischocke „Prince de Bretagne“ mit zweierlei Dips</i>	27,99
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	22,99
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing und krossem Speck</i>	21,99
HUÎTRES ROCKEFELLER <i>Austern mit Spinat & Sauce Hollandaise überbacken</i>	Ab 3 Stk. pro Stk. 7,99
GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNON <i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignon</i>	18,99
OEUF CAVIAR <i>½ Bio-Ei mit Imperial-Caviar mit süß-pikanter Senf-Sauce</i>	Ab 3 Stk. Pro Stk. 9,99
ESCARGOTS FAÇON CAFÉ DE PARIS <i>Schnecken in Café de Paris Butter</i>	18,99
COCKTAIL DE HOMARD <i>Hummer Cocktail</i>	33,99
CAMEMBERT CUIT AU FOUR AU MIEL DE LAVANDE <i>Gebackener Camembert mit Lavendel-Honig</i>	21,99

ÉTAGÈRE SPECTACULAIRE

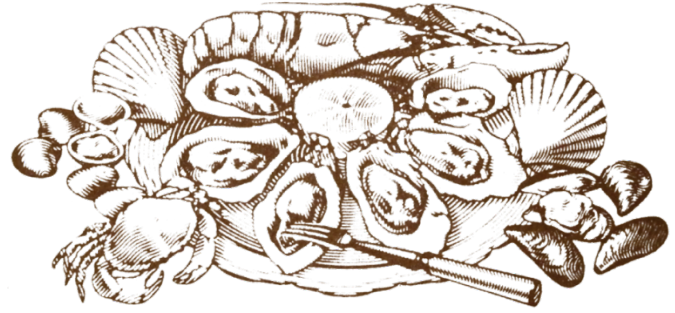
EINE SPEKTAKULÄRE MEERESFRÜCHTE ÉTAGÈRE:

Étagère mit Lachs & Moritz Balik-Cut Lach, gegrilltem Lobster Tail, Caviar-Bio-Ei, Garnelen in Noilly-Prat-Sauce, Hummer-Shot & Austern Rockefeller **99,99 €**

POISSONS

FILET DE MEROU CROUSTILLANT À LA NAGE SAFRANÉE <i>Kross gebratener Zackenbarsch-Filet mit Safran-Tomaten-Muschel-Nage</i>	49,99
LOUP DE MER GRILLÉ, AIL CONFIT & RATATOUILLE <i>Wolfsbarsch vom Lavastein-Grill mit konfiertem Knoblauch & Ratatouille</i>	49,99
MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES <i>2 Pfund Imperial Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sauce mit Pommes</i>	36,99
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	Tagespreis
GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT <i>Jumbo Shrimps mit Noilly-Prat-Butter und Grill-Zitrone</i>	39,99
STEAK DE THON À LA NIÇOISE <i>Thunfisch-Steak mit den typischen Zutaten eines klassischen Niçoise-Salats</i>	36,99
RAGOUT DE HOMARD <i>Hummer Ragout mit Hummerschaum und Kartoffelpüree</i>	49,99
LOUP DE MER POCHÉ, BEURRE BLANC AU CAVIAR <i>Pochierter Wolfsbarsch mit Caviar-Beurre-Blanc, Kartoffelpüree & Erbsen</i>	99,99

ÉTAGÈRES



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
59,99	119,99	219,99	399,99
6 AUSTERN 4 CREVETTE ROSÉ IMPERIAL MUSCHELN SHRIMP MARIE ROSE	6 AUSTERN HUMMER COCKTAIL 6 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE IMPERIAL MUSCHELN	12 AUSTERN 1 HUMMER 12 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE IMPERIAL MUSCHELN BALIK-CUT LACHS 2 CAVIAR EIER	24 AUSTERN 2 HUMMER 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE IMPERIAL MUSCHELN BALIK-CUT LACHS 50g CAVIAR

HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
FINE DE CLAIRE "SPÉCIALE" <i>Austern Fine de Claire</i>	119,96	59,98	29,99
BELON <i>Austern Belon</i>	199,96	99,98	49,99
GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i>	159,96	79,98	39,99
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austern-Verkostung</i>	159,96	79,98	39,99

PLATS PRINCIPAUX

SUPREME DE POULET À LA VICHYSOISE <i>Supreme von PIO-Maishähnchen mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse</i>	39,99
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Krosse Blutwurst mit Calvados-Apfel, Röstzwiebeln & Kartoffelpüree</i>	27,99
ÉMINCÉ DE BOEUF & CHAMPIGNON DE PIERRE <i>Rindergeschnetzeltes mit Estragon-Champignon-Rahmsauce & Pommes</i>	39,99
SALADE LE GRAND COQ <i>Großer gemischter Low-Carb-Salat mit gegrilltem PIO-Hähnchen-Paillard</i>	29,99
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Kalbsnieren vom Tierwohl-Label „Beter Leven“ mit Estragon-Dijon-Senf-Rahm Sauce und Gnocchi à la Parisienne.</i>	36,99
STEAK TARTARE <i>Steaktatar mit Caviar / oder mit Trüffelcrème / oder klassisch</i>	99,99 / 29,99 / 26,99
JOUE DE VEAU À LA BOURGUIGNONNE <i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunder-Jus mit Kartoffelpüree</i>	39,99
RIS DE VEAU, POIREAUX À LA CRÈME <i>Kross gebratenes Kalbsbries mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse</i>	39,99
USDA FILET MIGNON <i>US-Rinderfilet vom Lavastein-Grill + Upgrade mit Hummerschwanz à 39,99</i>	79,99
CÔTELETTES D'AGNEAU, RATATOUILLE <i>Gegrillte Lammkoteletts vom Lavastein-Grill mit Ratatouille</i>	49,99
ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE AU POIVRE <i>Ribeye vom Lavastein-Grill mit klassischer Pfefferrahmsauce</i>	69,99
USDA CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>USDA Tenderloin from the lava stone grill for 2 pers.</i>	149,99
PARIS-TOKYO CHEESEBURGER <i>Miyazaki Wagyu Burger mit Brioche, Gruyère, Zwiebeln, Dijonaise & Cornichons</i>	29,99

Pommes Frites, Pommes Duchesse, Knoblauchbrot, Ratatouille, Kartoffelpüree, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Crème-Spinat, Butter-Erbsen, Gnocchi Parisienne, Butter-Möhren, sautierte Champignons, Pfefferrahmsauce, Kartoffel-Lauch-Gemüse.
Beilagen 7,99 Saucen 4,99