

MON AMIE MAKI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>French Onion Soup au Gratin</i>	16,99
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</i>	4,99
CRABE ROYAL D'ALASKA <i>Poached king crab legs with creamed spinach & crustacean foam</i>	39,99
CALAMARS GRILLÉS À L'AIL & L'HUILE D'OLIVE <i>Baby calamari from the lava stone grill with olive oil and garlic</i>	24,99
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Bone marrow au gratin with toasted bread and sea salt</i>	24,99
CAMEMBERT CUIT AU FOUR AU MIEL DE LAVANDE <i>Baked camembert with lavender honey</i>	21,99
CAVIAR IMPÉRIAL <i>50g Imperial Caviar with potato whipped cream and crème fraîche</i>	149,99
LE PETIT IMPÉRIAL <i>Beef fillet tartare with impérial caviar & 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
GNOCCHI À LA PARISIENNE & CHAMPIGNON <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>	18,99
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

ÉTAGÈRE SPECTACULAIRE

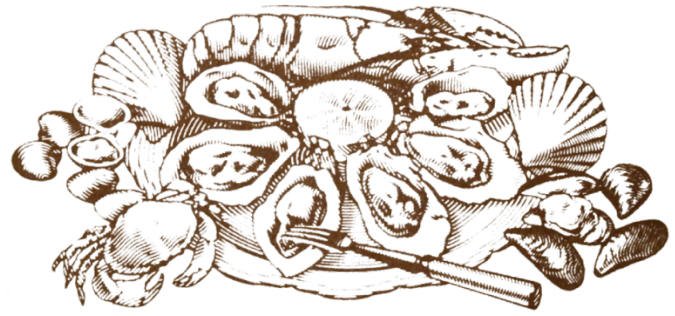
A SPECTACULAR SEAFOOD ÉTAGÈRE WITH:

Alaskan King Crab Legs, Oysters Rockefeller, Lobster Tail, Noilly-Prat Shrimps and Lobster Shot (for 2 persons) 119,99

POISSONS

MOULES À LA CRÈME & POMMES FRITES <i>2 pounds Imperial mussels in a creamy white wine sauce with fries</i>	36,99
RAGOUT DE HOMARD <i>Lobster ragout with lobster foam and mashed potatoes</i>	49,99
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Real Atlantic sole à la Meunière</i>	Daily Price
LOUP DE MER GRILLÉ, CÂPRES, AIL & POMMES DE TERRE <i>Grilled sea bass "Butterfly" with capers, garlic and Rosemary potatoes</i>	49,99
SAUMON "KING ORA", ÉPINARD & SAUCE BÉARNAISE <i>Grilled salmon 'King Ora' with creamed spinach & béarnaise sauce</i>	39,99
GAMBAS SAUTÉES AUX NOILLY PRAT <i>Jumbo shrimp with Noilly Prat butter and grilled lemon</i>	39,99
CALAMARS GRILLÉS À L'AIL & L'HUILE D'OLIVE <i>Baby calamari from the lava stone grill with olive oil and garlic</i>	36,99

ÉTAGÈRES



LE MISÉRABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
59,99	119,99	219,99	399,99
6 OYSTERS 4 CREVETTE ROSÉ SEA SNAILS SHRIMP MARIE ROSE	6 OYSTERS LOBSTER COCKTAIL 6 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE SEA SNAILS	12 OYSTERS 1 LOBSTER 12 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE SEA SNAILS ALASKAN KING CRAB 2 CAVIAR EGGS	24 OYSTERS 2 LOBSTERS 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE SEA SNAILS ALASKAN KING CRAB 50g CAVIAR

HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
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

SPECIALITÉ DE LA MAISON

<p>CANARD DU ROTISSOIRE (Pour 2 Personnes)</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">99,99</p>		<p><i>Whole crispy free-range duck for two, served with duck jus & Pommes Duchesse</i></p>
--	--	--

BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Crispy black pudding with Calvados apples, fried onions & mashed potatoes</i>	27,99
SALADE NIÇOISE <i>Nice salad with beans, potatoes, tuna, organic egg, onions & olives</i>	28,99
FOIE DE VEAU DE LAIT POËLÉE, POMMES DUCHESSE <i>Veal liver from the animal welfare label "Beter Leven" with caramelized Calvados apple, Burgundy jus, Pommes Duchesse</i>	39,99
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Veal kidneys from the animal welfare label "Beter Leven" with Estragon mustard cream & Gnocchi Parisienne</i>	36,99
STEAK TARTARE	99,99 / 29,99 / 26,99
BOEUF BOURGUIGNON <i>Beef Stew "Bourguignon style" with mashed potatoes</i>	36,99
ÉMINCÉ DE BOEUF & CHAMPIGNON DE PIERRE <i>Sliced beef with tarragon-champignon cream sauce & fries</i>	39,99
USDA FILET MIGNON <i>Grilled USDA beef fillet + Upgrade with lobster tail à 39.99</i>	79,99
USDA FILET ROSSINI <i>Grilled USDA beef fillet from lava stone grill & foie gras, spinach & truffle jus</i>	99,99
CÔTELETTES D'AGNEAU, TARTINES PROVENÇALES <i>Grilled lamb chops with Provençal toast</i>	49,99
USDA CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>USDA Tenderloin from the lava stone grill for 2 pers.</i>	139,99

French fries, Pommes Duchesse, garlic bread, green bacon-beans, mashed potatoes, Café de-Paris-sauce, Hollandaise sauce, creamed spinach, butter peas, Gnocchi Parisienne, Buttered carrots, sautéed mushrooms

Sides 7,99 Sauces 4,99

Keine separaten Zahlungen möglich