

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 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
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Dressing, Walnüssen und Apfelspalten</i>	11,90
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
CAMENBERT FONDANT <i>Camembert-Fondue 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

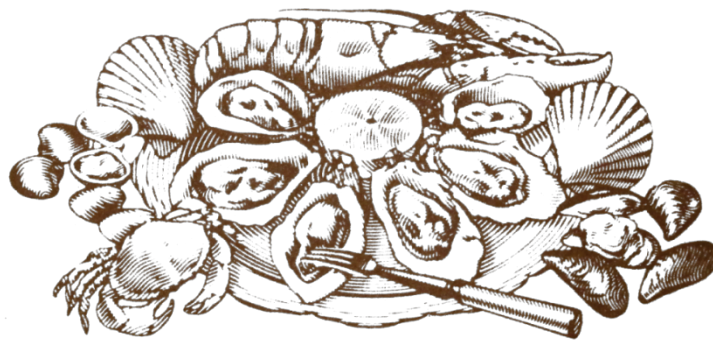
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION
UNSERER KALTEN UND WARMEN
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER
FULMINANTEN DREIGESCHOSSIGEN ÉTAGÈRE
(MINIMUM 2 PERSONEN)

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>	59,90
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

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 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
MÉDAILLONS DE VEAU AU ROQUEFORT <i>Kalbsmedaillons mit Roquefort-Kruste und köstlichem Rahm-Spinat</i>	32,90
BOUDIN BLANC, PURÉE DE POMME DE TERRE <i>Kalbsbratwurst mit getrüffelten 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
STEAK DOUBLE À LA STRINDBERG <i>Rumpsteak unter der Senf-Zwiebel-Kruste und Bratkartoffeln</i>	49,90

Keine separaten Zahlungen möglich!