

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
CONSOMMÉ CÉLESTINE <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Crêpe-Streifen</i>	11,90

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 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 Preiselbeer-Confit und Salatgarnitur</i>	28,90
GNOCCHI À LA PARISIENNE, CHAMPIGNON À LA LOUIS XIII <i>Gnocchi à la Parisienne mit Champignon à la Louis XIII</i>	16,90
PISSALADIÈRE <i>Provenzalischer Zwiebelkuchen mit Sardellen</i>	13,90
POULPE GRILLÉE, SALADE DE LENTILLES LE PUY <i>Krosser Oktopus mit Le Puy Linsen und Salat</i>	19,90
OEUF À LA TRUFFE <i>Getrübtes 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
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	16,90

ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

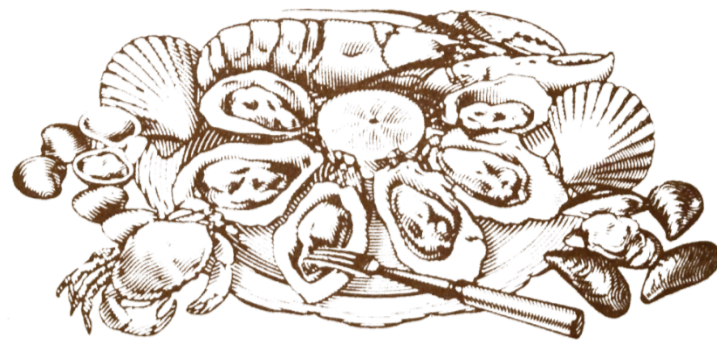
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION
UNSERER KALTEN UND WARMEN
VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER
FULMINANTEN DREIGESCHOSSIGEN ÉTAGÈRE
(MINIMUM 2 PERSONEN)

34,90^{p.p.}

POISSONS

MOULES À LA CRÈME ET FRITES <i>Miesmuscheln in cremiger Weißwein-Sahne-Sauce mit Pommes Frites</i>	27,90
STEAK DE THON GRILLÉ FAÇON NIÇOISE <i>Gegrillter Thunfisch mit Bio-Ei, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln & Oliven</i>	29,90
FLÉTAN BLANC DE L'ATLANTIQUE, LENTILLES LE PUY <i>Weißer Atlantik Heilbutt-Filet mit cremigen Dill-Le Puy Linsen</i>	36,90
SOLE DE L'ATLANTIQUE À LA MEUNIÈRE <i>Echte Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	59,90
SAUMON "LABEL ROUGE", ÉPINARD À LA CRÈME <i>Premium-Lachs „Label Rouge“ mit Spinat und Sauce Hollandaise</i>	28,90

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 - Endlich wieder auf der Karte! Unsere legendäre Rôtisserie-Ente für 2 Personen mit Burgunder-Kraut, Pommes Macaire & Enten-Jus. ACHTUNG: nur limitierte Stückzahl erhältlich!</i>	69,90
SALADE DU GRAND COQ <i>Salat mit gegrillten Kikok-Hähnchen, Speck, Avocado & Bio-Ei</i>	26,90
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON <i>Kalbsnieren mit Estragon-Senf-Rahm & Gnocchi Parisienne</i>	24,90
CÔTELETTES D'AGNEAU, TARTINES PROVENÇALES <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit provenzalischen Tartines</i>	33,90
ESCALOPE DE POULET PANÉE, HARICOT VERT <i>Knuspriges Brioche-Schnitzel vom Kikok-Hähnchen mit grünen Bohnen</i>	26,90
ÉMINCÉ DE VEAU, SAUCE AU POIVRE & POMMES FRITES <i>Kalbsgeschnetzeltes, Champignon-Pfeffer-Rahmsauce & Pommes</i>	28,90
STEAK TARTARE <i>Steaktatar Klassisch / oder mit Trüffelcrème und Trüffeln</i>	22,90 / 24,90
COQUELET GRILLÉ & PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Gegrilltes Stubenküken mit Thymian, Rosmarin & Kartoffelstampf</i>	26,90
FILET VEAU GRATINÉ AU ROQUEFORT <i>Mit Roquefort gratiniertes Kalbsfilet und Rahmspinat</i>	39,90
US PRIME CHATEAUBRIAND POUR DEUX <i>US-Prime Tenderloin vom Lavastein-Grill für 2 Pers.</i>	119,80
FILET MIGNON, POMMES GAUFRETTES, SAUCE BÉARNAISE <i>US-Filet vom Lavastein-Grill mit Béarnaise & Gaufrettes-Kartoffeln</i>	69,90
FILET ROSSINI <i>US-Filet vom Lavastein-Grill mit Foie Gras, Spinat & Trüffeljus</i>	89,90
FILET OSCAR <i>US-Filet mit Jumbo Lump Crab Meat, gegrillte Zucchini & Hollandaise</i>	79,90
ENTRECÔTE <i>US Prime Ribeye vom Lavastein-Grill</i>	49,90