

MON AMIE MAXI

FRENCH BRASSERIE & RAW BAR

HORS D'ŒUVRES

LIVRE DE CUISINE MON AMIE MAXI <i>Lieber selber kochen? Endlich! Das MonAmieMaxi Kochbuch</i>	25,00
BAGUETTE ET SES DEUX ACCOMPAGNEMENTS <i>Baguette mit Fleur de Sel-Butter und Kräuter-Crème</i>	2,90
GAMBAS SAUTÉES TARTARE D'AUBERGINE <i>2 Sautierte Shrimps mit Auberginen-Tatar Sultaninen & Pinienkernen</i>	18,90
SARDINES BRETONNES <i>Bretonische-Jahrgangs-Sardinen mit rustikalem Röstbaguette</i>	13,90
COCKTAIL DE CREVETTES MARIE ROSE <i>Shrimp Cocktail Marie Rose</i>	16,90
CHIPS DE COURGETTE, CONFIT DE TOMATE <i>Krosse Zucchini-Taler mit Tomaten-Confit</i>	7,90
TARTARE DE THON <i>Thunfisch-Tatar</i>	18,90
L'ASSIETTE DU PÊCHEUR <i>Shrimps, Räucherlachs und Nordseekrabben mit 3 Saucen</i>	23,90
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	11,90
SALADE GRAND BLEU <i>Eisbergsalat mit Roquefort-Vinaigrette und Pinienkernen</i>	9,90
SALADE NIÇOISE <i>Vorspeise / Hauptspeise</i>	13,90/19,90
<i>Nizza Salat mit grünen Bohnen, Thunfisch, Bio-Ei, Zwiebeln und Oliven</i>	
FOIE DE CANARD POELÉ <i>Gebratene Entenstopfleber mit Preiselbeerconfit und Salatgarnitur</i>	28,90
OS À MOELLE À LA MAXI <i>Gratiniertes Knochenmark mit Röstbrot und Meersalz</i>	14,90
TRANCHE DE PASTÈQUE GRILLÉE <i>Gegrilltes Wassermelonen-Steak mit Minze & gratiniertem Ziegenkäse</i>	13,90
FRITURE DE CALAMAR, REMOULADE <i>Gebackene Calamari mit Remoulade</i>	13,90
CAMEMBERT FONDANT, PAIN GRILLÉ À L'AIL <i>Camembert-Fondue mit Knoblauchbrot und Preiselbeeren</i>	13,90
AVOCAT À LA VINAIGRETTE <i>Avocadosalat mit Vinaigrette / wahlweise zusätzlich mit Garnelen</i>	9,90 / 16,90
FINE TRANCHE DE VEAU ET SA SAUCE DE THON <i>Hauchdünne Kalbfleisch-Tranchen, pikanter Thunfischsoße & Kapern</i>	16,90
ESCARGOTS FACON CAFÉ DE PARIS <i>Schnecken in Café de Paris – Butter</i>	13,90
ARTICHAUT PRINCE DE BRETAGNE <i>Ganze pochierte Artischocke „Prince de Bretagne“ mit zweierlei Dips</i>	13,90
TERRINE DE FOIE GRAS <i>Hausgemachter Gänsestopfleber- Pastete mit Portwein-Gelee und Brioche</i>	19,90
BISQUE DE HOMARD <i>Hummersuppe mit Meeresfrüchte-Croustillant</i>	13,90

ÉTAGÈRE EXTRAORDINAIRE

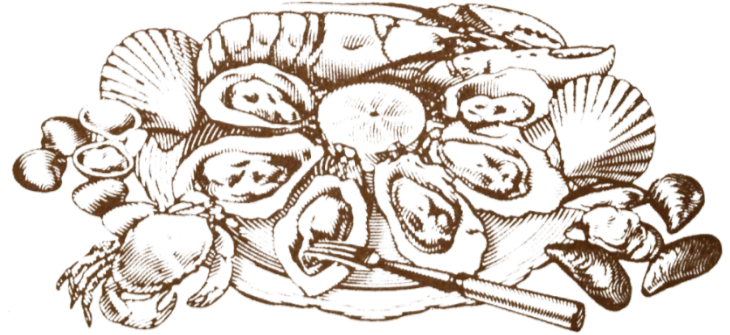
EINE SPEKTAKULÄRE SELEKTION UNSERER KALTEN UND WARMEN VORSPEISEN, SERVIERT AUF EINER FULMINANTEN DREIGESCHOSSIGEN ÉTAGÈRE (MINIMUM 2 PERSONEN)

34,90^{pp.}

POISSONS

STEAK DE THON GRILLÉ FAÇON NIÇOISE <i>Gegrillter Thunfisch mit Pistou, Bio-Ei, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln & Oliven</i>	29,90
CABILLAUD PÔLÉ, SAUCE À LA MOUTARDE DE POMMERY <i>Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce & Salzkartoffeln</i>	33,90
SOLE MEUNIÈRE <i>Atlantik-Seezunge à la Meunière</i>	39,90
SAUMON "LABEL ROUGE", COURGETTES, SAUCE CHÈVRE <i>Lachs "Label Rouge" in Lavendelhonig mit gegrillten Zucchini & Sauce Chèvre</i>	23,90
GAMBAS SAUTÉES TARTARE D'AUBERGINE <i>4 Sautierte Shrimps mit Auberginen-Tatar Sultaninen & Pinienkernen</i>	28,90

PLATEAUX DE FRUITS DE MER



LE MISERABLE	LE ROYAL	LE MAXI	LE MOOK
33,90	89,90	139,90	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 LACHS NORDSEEKRABBen	24 AUSTERN 2 HUMMER 18 CREVETTE ROSÉ SHRIMP MARIE ROSE MEERESSCHNECKEN NORDSEEKRABBen LACHS

HUÎTRES

	24 Stk.	12 Stk.	6 Stk.
FINE DE CLAIRE <i>Austern Fine de Claire</i>	79,60	39,80	19,90
GILLARDEAU <i>Austern Gillardeau</i>	107,60	53,80	26,90
BELON <i>Austern Belon</i>	147,60	73,80	36,90
HUÎTRES DÉGUSTATION <i>Austernverkostung</i>	111,60	55,80	27,90
HUÎTRE BLOODY MARY <i>Austern-Shooter à la Bloody Mary</i>			1 Shot 5,90
HUITRES GRATINÉES <i>Gratinierte Austern</i>			3 Stück 17,90

PLAT PRINCIPAL

COQUELET RÔTI, POMMES FRITES AU ROMARIN <i>Stubenküken mit Thymian & gegrillter Zitrone und Rosmarin-Pommes</i>	23,90
RÔTI DE PORC FERMIER, CHOU POINTU ; MOUTARDE DIJON <i>Krustenbraten (Kross & Mager) mit geröstetem Spitzkohl & Dijon-Senf</i>	23,90
SALADE DU GRAND COQ <i>Salat mit gegrilltem Label Rouge Hähnchen, Speck, Bio-Ei und Avocado Dressing</i>	22,90
CONFIT DE CANARD AVEC SON CASSOULET <i>Zwei konfierte Entenkeulen mit cremigem Bohnen-Gemüse</i>	22,90
RIS DE VEAU À LA VICHYSOISE <i>Kalbsbries mit Kartoffel-Lauch-Gemüse</i>	34,90
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, CAVIAR D'AUBERGINE <i>Gegrillte Lamm-Koteletts mit Rosmarin und Aubergine-Kaviar-Tartine</i>	32,90
ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE, GRATIN DE POMMES DE TERRE <i>Geschmorte Milch-Lamm-Schulter mit Kartoffelgratin & Oliven-Jus</i>	39,90
EMINCÉ DE VEAU, CHAMPIGNON À LA CRÈME, CROQUETTES <i>Kalbs-Geschnetzeltes in Edelpilz-Rahm-Sauce & Krokettten</i>	29,90
STEAK TARTARE <i>Steaktatar Klassisch / oder mit Trüffelcrème und Trüffeln</i>	22,90 / 24,90
BOUDIN BLANC, GRATIN DE POMMES DE TERRE <i>Zwei Kalbsbratwürste mit getrüffeltem Dijon-Senf & Kartoffelgratin</i>	16,90
BOUDIN NOIR À LA MAXI <i>Blutwurst mit Bio-Spiegelei, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	14,90
ROGNON DE VEAU À LA SAUCE DIJONNAISE <i>Kalbsnieren mit Dijon-Senfsauce und Krokettten</i>	18,90
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 geröstetem Brokkoli</i>	28,90
ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU <i>Mit Braise Supérieur-Schinken und Comté gefülltes Kalbsschnitzel und Salat</i>	29,90
FILET NATURE <i>US Filet Natur mit Pommes</i>	49,90
FILET ROSSINI <i>US Filet mit Foie Gras & Trüffeljus</i>	79,90

Keine separate Zahlung möglich!