

# LE MENU

## DÉJEUNER

kann bis 16 Uhr bestellt werden

### KALTE SANDWICHES

CARPACCIO	15
mit trüffelmayonnaise und parmesan	
ZIEGENKÄSE	13 <sup>50</sup>
mit pfifferlingen, nüssen und honig	
LACHS	15
mit gurken und zitronenmayonnaise	
EIERSALAT	13
mit schnittlauch und chiliöl	
STEAK TARTAR	16
senfmayonnaise, schalotten und kapern	

### GEBÄCK

APFELKUCHEN	5
mit schlagsahne	+0.50

ABWECHSLUNGSREICHES	5
fragen sie nach unserem aktuellen sortiment	

die folgenden gerichte können den ganzen tag über bestellt werden

## ENTRÉES

vorspeisen

BAGUETTE	6 <sup>50</sup>
mit gesalzener butter	
ROTE BETE	13 <sup>50</sup>
ziegenkäsecreme, nusscrunch und schnittlauchöl	
STEAK TARTAR	16
klassisch zubereitet	
CARPACCIO	15
trüffelmayonnaise und parmesan	

AUSTERN	12/24
3 oder 6 fine de claires mit vinaigrette und zitrone	
SCHWEINEBAUCH	14 <sup>50</sup>
orientalisches gemüse und sriracha-mayonnaise	
CHAMPIGNON DORDOGNE	11 <sup>50</sup>
mit aioli	
GRAVED LAX	15
rote-bete-sole, joghurt-dill-mayonnaise und geröstete rote bete	

## PLATS PRINCIPAUX

mains

### FISCH UND VEGETARISCH

VIS DU JOUR	tagespreis
fisch der saison	
LACHS	26 <sup>50</sup>
en papillote, mousseline und gemüse der saison	
SELLERIE-PAPPARDELLE	22
comté, eingelegte zitrone und baguette	
ZWIEBEL-TARTE-TATIN	22
Balsamico-karamell, gereifter käseschaum und gemüse der saison	

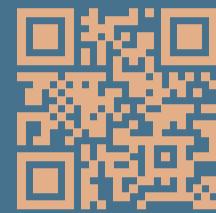
ENTRECOTE MIT POMMES	29 <sup>50</sup>
kandierte karotten und sauce béarnaise	
ENTENBRUST	28 <sup>50</sup>
rote-bete, knoblauch und pastinaken-creme	
HÜHNERSATAY MIT POMMES	23
atjar	
COQ AU VIN	25
gemüse der saison und püree	
CLASSIC BURGER MIT POMMES	20
gurke, speck, cheddar auf einem briochebrötchen	

## DESSERTS

KARAMELLISIERTE MANDARINE	11
sabayon, crumble und mandarineneis	
BIRNEN-TARTE-TATIN	11
karamell und vanilleeis	
DAME BLANCHE	10
vanille und schokolade	

CRÈME BRÛLÉE	11
orangen, crumble und blutorangeneis	
KÄSEPLATTE	15
auswahl aus vier käsesorten	
CAFÉ GOURMAND	10
kaffee oder tee mit 3 hausgemachten köstlichkeiten	

Café - Cuisine  
*St. Maxime*



scan für  
allergen en english menu

## SOUPE ET SALADE

### SALATE

ZIEGENKÄSE	19 <sup>50</sup>
pilze, honig und rote bete	
SURF UND TURF	21 <sup>50</sup>
garnele und diamanthase	
CEASAR	20
hühnchen, pochiertes ei und croutons	

### SUPPEN

SOUP DU JOUR	tagespreis
suppe des tages	
SENFSUPPE	8 <sup>50</sup>
mit speck	

## BEILAGEN

POMMES FRITES	6
mayonnaise	
GEMÜSE DER SAISON	6
gemischtes gemüse	
GRÜNER SALAT	6
parmesan und croutons	

# BOISSONS

## LES VINS weine

### SEKT

**CAVA BRUT**  
SPANIEN | CATALUNYA

**RUINART 0.375 L**  
FRANKREICH | RHEIMS

### WEISS

**SAUVIGNON BLANC**  
FRANKREICH | PAYS D'OC

**PINOT GRIGIO**  
ITALIEN | VENETIEN

**CHARDONNAY**  
FRANKREICH | CÔTE DE GASCONE

### ROT

**MALBEC**  
FRANKREICH | CAHORS

**SYRAH & MERLOT**  
FRANKREICH | CEVENNES

**PINOT NOIR**  
FRANKREICH | BOURGOGNE

### ROSÉ

**LES PETITS BERTHOLETS**  
FRANKREICH | LANGUEDOC

**SAINTE PRIVATE LABEL**  
FRANKREICH | PROVENCE

## BIÈRES

### VOM FASS

**HEINEKEN FLUITJE**

3<sup>40</sup>

**HEINEKEN VAASJE**

3<sup>80</sup>

**SEIZOENSBIEREN**

from 5<sup>50</sup>

**PAULANER HEFE WEIZEN**

5<sup>75</sup>

**AFFLIGEM BLOND**

5<sup>75</sup>

**MANNENLIEFDE**

5<sup>75</sup>

**TEXELS SKUUMKOPPE**

5<sup>75</sup>

**VEDETT WHITE**

5<sup>75</sup>

### AUS DER FLASCHE

**LA CHOUFFE**

5<sup>75</sup>

**AFFLIGEM DUBBEL**

5<sup>75</sup>

**DAVO SURF ALE**

5<sup>75</sup>

**DAVO ROAD TRIP**

5<sup>75</sup>

**LIEFMANS**

5<sup>75</sup>

### 0.0 BIERE

**HEINEKEN**

4<sup>75</sup>

**AMSTEL RADLER**

4<sup>75</sup>

**AFFLIGEM BLOND**

5<sup>75</sup>

**PAULANER**

5<sup>75</sup>

## COCKTAILS

### BOULVARDIER

bourbon, wermut und campari

### ORANGE EXCELLENCE

wodka, cointreau, schokolade und espresso

### APPLE PIE TIKI

rum, apfelsaft, ananas und zimt

### KLASSIKER

#### ESPRESSO MARTINI

espresso, kahlua und vanille-wodka

#### PORNSTAR MARTINI

wodka und passionsfrucht

#### MOJITO

rum, minze und limette

#### APEROL SPRITZ

orange und cava

### GIN & TONICS

#### ST. MAXIME

rosmarin und zitrone

#### PURPLE BUTTERFLY PEA

angelica, butterfly pea gin und orange

#### GIN MARE

orange und rosa pfeffer

### VIRGINS

#### VIRGIN SEEDLIP G&T

orange und rosa pfeffer

#### VIRGIN MOJITO

minze und limette

#### VIRGIN APPLE PIE TIKI

0.0 rum, apfelsaft, ananas und zimt

#### VIRGIN PORNSTAR MARTINI

passionsfrucht und limette

#### VIRGIN ELDERFLOWER

limette, minze und mineralwasser

Ist Ihr favorit nicht aufgeführt?  
wir können fast alle klassiker herstellen!

## COLLATIONS snacks

### BAGUETTE

mit gesalzener butter

### BITTERBALLEN

6 stück mit Senf

### KNUSPRIGES HÄHNCHEN

mit aioli und chilisauce

### KÄSEBITTERBALLEN

6 stück mit trüffelmayonnaise

### CHAMPIGNON DORDOGNE

mit aioli

### CHARCUTERIE

verschiedene fleischsorten, chutney und nüsse

### NACHOS

guacamole

### CAMEMBERT AU FOUR

aus dem ofen mit honig, nüssen und brot

### GARNELENKROKETTEN

4 stück mit limettenmayonnaise

### MANDELN UND OLIVEN

8<sup>50</sup>

## PLATEAU MAXIME

mit ausgewählten snacks

32<sup>50</sup>

## CAFÉ SPÉCIAL

### FRANZÖSISCH

kaffee, grand marnier und sahne

### SPANISCH

kaffee, tia maria und sahne

### ITALIENISCH

kaffee, amaretto und sahne

## AVEC DU CAFÉ

### LIKÖR TROCKEN ODER ON THE ROCKS

7<sup>50</sup>

### Auswahl

licor 43 | grand marnier | baileys | amaretto | limoncello

Café - Cuisine  
*St. Maxime*