

LE MENU

DÉJEUNER

kann bis 16 Uhr bestellt werden

KALTE SANDWICHES

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

HEISSE SANDWICHES

PULLED CHICKEN	14 ⁵⁰
sriracha und krautsalat	
CROQUE MONSIEUR	9
schinken, käse und béchamelsauce	
CROQUETTES	12 ⁵⁰
2 rinderkroketten	
CROQUETTES VÉGÉTARIENNES	12 ⁵⁰
2 vegetarische kroketten	

ŒUF BRIOCHE

BENEDIKT	14
brioche, pochiertes ei, schinken und hollandaise	
NORWEGIAN	15
brioche, pochiertes ei, lachs und hollandaise - mit avocado	
AVOCADO	13
brioche, pochiertes ei, avocado, guacamole und hollandaise	

GEBÄCK

APFELKUCHEN	5
mit schlagsahne	
ABWECHSLUNGSREICHES	5
fragen sie nach unserem aktuellen sortiment	

die folgenden gerichte können den ganzen tag über bestellt werden

ENTRÉES

vorspeisen

BAGUETTE	6 ⁵⁰	AUSTERN	12/24
mit gesalzener butter		3 oder 6 fine de claires mit vinaigrette und zitrone	
ROTE BETE	13 ⁵⁰	SCHWEINEBAUCH	14 ⁵⁰
aiegenkäsecreme, nusscrunch und schnittlauchöl		orientalisches gemüse und sriracha-mayonnaise	
STEAK TARTAR	16	CHAMPIGNON DORDOGNE	11 ⁵⁰
klassisch zubereitet		mit aioli	
CARPACCIO	15	GRAVED LAX	15
trüffelmayonnaise und parmesan		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 ⁵⁰
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	

FLEISCH

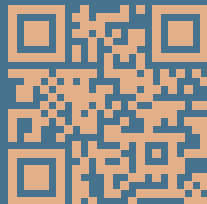
ENTRECOTE MIT POMMES	29 ⁵⁰
kandierte karotten und sauce béarnaise	
ENTENBRUST	28 ⁵⁰
rote-bete, knoblauch und pastinaken-creme	
HÜHNERSATAY MIT POMMES	23
atjar	
COQ AU VIN	25
gemüse der saison und püree	
CLASSIC BURGER MIT POMMES	20
gurke, speck, cheddar auf einem briochebrötchen	

DESSERTS

KARAMELLISIERTE MANDARINE	11	CRÈME BRÛLÉE	11
sabayon, crumble und mandarineneis		orangen, crumble und blutorangeneis	
BIRNEN-TARTE-TATIN	11	KÄSEPLATTE	15
karamell und vanilleeis		auswahl aus vier käsesorten	
DAME BLANCHE	10	CAFÉ GOURMAND	10
vanille und schokolade		kaffee oder tee mit 3 hausgemachten köstlichkeiten	

Café - Cuisine

St. Maxime



scan für
allergenen en english menu

SOUPE ET SALADE

SALATE

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

SUPPEN

SOUP DU JOUR	tagespreis
suppe des tages	
SENFSUPPE	8 ⁵⁰
mit speck	

BEILAGEN

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

BOISSONS

LES VINS

weine

SEKT

glas flasche

CAVA BRUT

SPANIEN | CATALUNYA

RUINART

FRANKREICH | RHEIMS

8

45

55

WEISS

SAUVIGNON BLANC

FRANKREICH | PAYS D'OC

PINOT GRIGIO

ITALIEN | VENETIEN

CHARDONNAY

FRANKREICH | CÔTE DE GASCogne

6

29⁵⁰

6

30

7

31

ROT

MALBEC

FRANKREICH | CAHORS

SYRAH & MERLOT

FRANKREICH | CEVENNES

PINOT NOIR

FRANKREICH | BOURGOGNE

6

29⁵⁰

6⁵⁰

32

7

32⁵⁰

ROSÉ

LES PETITS BERTHOLETS

FRANKREICH | LANGUEDOC

SAINTE PRIVATE LABEL

FRANKREICH | PROVENCE

6

25

7⁵⁰

36⁵⁰

BIÈRES

VOM FASS

HEINEKEN FLUITJE

3⁴⁰

HEINEKEN VAASJE

3⁸⁰

SEIZOENSBIEREN

from

5⁵⁰

PAULANER HEFE WEIZEN

5⁷⁵

AFFLIGEM BLOND

5⁷⁵

MANNENLIEFDE

5⁷⁵

TEXELS SKUUMKOPPE

5⁷⁵

VEDETT WHITE

5⁷⁵

AUS DER FLASCHE

LA CHOUFFE

5⁷⁵

AFFLIGEM DUBBEL

5⁷⁵

DAVO SURF ALE

5⁷⁵

DAVO ROAD TRIP

5⁷⁵

LIEFMANS

5⁷⁵

0.0 BIERE

HEINEKEN

4⁷⁵

AMSTEL RADLER

4⁷⁵

AFFLIGEM BLOND

5⁷⁵

PAULANER

5⁷⁵

COCKTAILS

BOULVARDIER

bourbon, wermut und campari

12⁵⁰

ORANGE EXCELLENCE

wodka, cointreau, schokolade und espresso

12⁵⁰

APPLE PIE TIKI

rum, apfelsaft, ananas und zimt

12⁵⁰

KLASSIKER

ESPRESSO MARTINI

espresso, kahlua und vanille-wodka

12⁵⁰

PORNSTAR MARTINI

wodka und passionsfrucht

12⁵⁰

MOJITO

rum, minze und limette

11

APEROL SPRITZ

orange und cava

10

GIN & TONICS

ST. MAXIME

rosmarin und zitrone

12⁷⁵

PURPLE BUTTERFLY PEA

angelica, butterfly pea gin und orange

12⁷⁵

GIN MARE

orange und rosa pfeffer

14

VIRGINS

VIRGIN SEEDLIP G&T

orange und rosa pfeffer

12⁵⁰

VIRGIN MOJITO

minze und limette

10

VIRGIN APPLE PIE TIKI

0.0 rum, apfelsaft, ananas und zimt

10

VIRGIN PORNSTAR MARTINI

passionsfrucht und limette

12⁵⁰

VIRGIN ELDERFLOWER

limette, minze und mineralwasser

8

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

COLLATIONS

snacks

BAGUETTE

mit gesalzener butter

6⁵⁰

BITTERBALLEN

6 stück mit Senf

8

KNUSPRIGES HÄHNCHEN

mit aioli und chilisauc

12⁵⁰

KÄSEBITTERBALLEN

6 stück mit trüffelmayonnaise

10

CHAMPIGNON DORDOGNE

mit aioli

11⁵⁰

CHARCUTERIE

verschiedene fleischsorten, chutney und nüsse

16

NACHOS

guacamole

14

CAMEMBERT AU FOUR

aus dem ofen mit honig, nüssen und brot

14⁷⁵

GARNELENKROKETTEN

4 stück mit limettenmayonnaise

12

MANDELN UND OLIVEN

8⁵⁰

PLATEAU MAXIME

mit ausgewählten snacks

32⁵⁰

CAFÉ SPÉCIAL

FRANZÖSISCH

kaffee, grand marnier und sahne

10

SPANISCH

kaffee, tia maria und sahne

10

ITALIENISCH

kaffee, amaretto und sahne

10

AVEC DU CAFÉ

LIKÖR

TROCKEN ODER ON THE ROCKS

7⁵⁰

Auswahl

licor 43 | grand marnier | baileys |
amaretto | limoncello

Café - Cuisine

St. Maxime