

Café - Cuisine

St. Maxime

LE MENU

allergenenmenu

maak allergieën of dieetwensen
altijd kenbaar bij uw gastheer/vrouw

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. ei | 8. vis |
| 2. gluten | 9. soja |
| 3. lupine | 10. sesamzaad |
| 4. melk | 11. selderij |
| 5. mosterd | 12. schaaldieren |
| 6. zwaveldioxide | 13. pinda's |
| 7. weekdieren | 14. noten |

GÂTEAU

pâtisseries

APPELGEBAK

+ slagroom **1-2-4-14**

5

0⁷⁵

WISSELEND GEBAK

vraag aan uw gastheer/vrouw
naar ons huidige aanbod **2**

5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met
drie huisgemaakte lekkernijen **2-4**

9

DÉJEUNER

lunch te bestellen tussen 11.00 & 16.00

LES PAINS

geserveerd op meergranenbrood

CARPACCIO

truffelmayonaise, parmezaan,
pittenmix en rucola **1-2-7-8-9**

GEROOKTE ZALM

limoen crème, frisse komkommer
en ui **1-2-4-8**

PULLED CHICKEN

little gem, srirachamayonaise
en koolsla

CROQUE MONSIEUR

ham, kaas en béchamel **1-4**

15 STEAK TARTAAR

handgesneden met eigeelcrème,
kappertjes en mosterd **1-2-4-5**

15 BRIE

peer, honing en walnoot **2-4**

15 CROQUETTES

2 kroketten, mosterd en salade
1-2-3-4-5-9-11

9 CROQUETTES VÉGÉ

2 vegetarische kroketten,
mosterd en salade **1-2-3-4-5-9-11**

17

13

12

13

ŒUF BRIOCHE

BENEDICT

ham, gepocheerd ei en
hollandaise **1-2-4**

14

NORWEGIAN

zalm, gepocheerd ei en hollandaise
- met avocado **1-2-4**

15

+ 2

PLATES TOT 17.00

geserveerd met friet

CLASSIC BURGER

brioche, cheddar en augurk

20

ZEEBAARS

beurre blanc en bloemkool
4-8

28

KIPSATÉ

atjar, bosui en satésaus
2-3-4-9-13-14

23

TOUTE LA JOURNÉE

te bestellen tussen 11.00 & 21.00, vr & za tot 22.00

SOUPE ET SALADE

SALADE SURF & TURF 21

gamba, diamanthaas en
frisse ingelegde groenten **2**

SALADE D'ENDIVES 19

witlof, blauwe kaas, venkel,
peer en rode ui **5-14**

PAPRIKASOEP 9

brioche en basilicum

UIENSOEP 9

crouton en gruyère **2-4**

APERITIFS

PLATEAU MAXIME 32

mix van franse kazen, bitterballen,
amandelen, charcuterie, paté en olijven

2-3-4-5-9-11-14

OESTERS 4 p.st

met citroen, sjalot en rode wijnazijn
12

BITTERBALLEN 8

6 stuks met mosterd
2-3-5-9-11

KROKANTE KIP 11

met aioli en chilisaus
1-2-9

PÂTÉ 10

brioche en uitjes
1-4

CHAMPIGNONS DORDOGNE 11

in bierbeslag met aioli
1-2

BAGUETTE 8

met kruidenboter
2-4

CHARCUTERIE 16

vleeswaren met chutney en noten
14

FRANS KAASPLATEAU 14

met vijgenbrood, amandelen en druiven
4-14

CAMEMBERT AU FOUR 16

gesmolten met honing, brood en noten
2-4-14

NOIX ET OLIVES 9

gerookte amandelen en olijven
14

DU DÎNER

te bestellen tussen 16.30 & 21.00, vr & za tot 22.00

MENU DU CHEF 35 p.p

drie-gangenmenu

PAPRIKASOEP

brioche en basilicum

CONFIT DE CANARD

zachtgegaarde eendenbout met
jus van sinaasappel 1

ROMANOFF

gemarineerde aardbeien, crumble
vanille-ijs en slagroom 2-4

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

starters

OESTERS

4 p.st

met citroen, sjalot en
rode wijnazijn 12

BAGUETTE

8

met kruidenboter
2-4

PÂTÉ

10

brioche en uitjes
1-4

ENTREES

voorgerechten

STEAK TARTAAR

16

handgesneden met eigeelcrème,
kappertjes en mosterd 1-2-5

RAVIOLI

13

geitenkaas, aubergine, spinazie
en walnoot 1-2-4-14

ZEEBAARS

15

venkel, hangop, citroen
en dille 1-4-8

CHAMPIGNONS DORDOGNE 11

in bierbeslag met aioli 1-2-4-14

CARPACCIO

15

truffelmayonaise, parmezaan,
pijnboompitten en rucola 1-2-7-8-9

SALADE SURF & TURF

15

gamba, diamanthaas en
frisse ingelegde groenten 2

SALADE D'ENDIVES

13

witlof, blauwe kaas, venkel,
peer en rode ui 5-14

PAPRIKASOEP

9

brioche en basilicum

UIENSOEP

9

crouton en gruyère 2-4

DU DÎNER

te bestellen tussen 16.30 & 21.00, vr & za tot 22.00

PLATS PRINCIPAUX

hoofdgerechten

ZEEBAARS

beurre blanc en bloemkool

4-8

28

ENTRECOTE

groene asperge, aardappelgratin
en béarnaisesaus

7

29

ZALM

prei, vadouvan, doperwt
en hollandaisesaus

7-8

27

CLASSIC BURGER

brioche, cheddar, augurk en friet

2

20

BLOEMKOOLSTEAK

beurre noisette, beurre blanc
en hazelnoot

4-14

23

POUSSIN

kippetje met citroen-tijmboter
en crème van ui

2-4

26

KIPSATÉ

atjar, bosui, satésaus en friet

2-3-4-9-13-14

23

EENDENBORST

polenta, jus van sinaasappel
en bospeen

2-4

28

LA GARNITURE

bijgerechten

FRANSE FRIETJES

mayonaise

5

SEIZOENSGROENTE

diverse geroosterde groenten

5

GROENE SALADE

parmezaan en croutons

2-4-5

5

bij de hoofdgerechten zijn friet en salade niet inbegrepen,
tenzij anders vermeld.
la garniture is afzonderlijk te bestellen.

DU DÎNER

te bestellen tussen 16.30 & 21.00, vr & za tot 22.00

DESSERTS

BOMBE

framboos, witte chocolade
en frambozensorbetijs **2-4**

CRÈME BRÛLÉE

crumble en vanille-ijs **1-2-4**

PROFITEROLE

soesje, warme chocoladesaus,
slagroom en sinaasappel **1-2-4**

10

FRANS KAASPLATEAU 15

vier franse kazen, vijgenbrood
en druiven **2-4-14**

10

CAFÉ GOURMAND 9

koffie of thee met
3 huisgemaakte lekkernijen **2-4**

11