

Café - Cuisine

St. Maxime

LE MENU



scan voor allergenenmenu
english en deutsches menu

GÂTEAU

pâtisseries

APPELGEBAK

+ slagroom

5

0⁷⁵

WISSELEND GEBAK

vraag aan uw gastheer/vrouw
naar ons huidige aanbod

5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met
drie huisgemaakte lekkernijen

9

DÉJEUNER

lunch te bestellen tussen 11.00 & 16.00

LES PAINS

geserveerd op meergranenbrood

CARPACCIO

15

truffelmayonaise, parmezaan,
pittenmix en rucola

GEROOKTE ZALM

15

limoen crème, frisse komkommer
en ui

PULLED CHICKEN

15

little gem, srirachamayonaise
en koolsla

CROQUE MONSIEUR

9

ham, kaas en béchamel

STEAK TARTAAR

17

handgesneden met
eigeele crème, kappertjes en mosterd

BRIE

13

peer, honing en walnoot

CROQUETTES

12

2 kroketten, mosterd en salade

CROQUETTES VÉGÉ

13

2 vegetarische kroketten,
mosterd en salade

ŒUF BRIOCHE

BENEDICT

14

ham, gepocheerd ei en
hollandaise

NORWEGIAN

15

zalm, gepocheerd ei en hollandaise
- met avocado +2

PLATES TOT 17.00

geserveerd met friet

CLASSIC BURGER

20

brioche, cheddar en augurk

ZEEBAARS

28

beurre blanc en bloemkool

KIPSATÉ

23

atjar, bosui en satésaus

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

PAPRIKASOEP 9

brioche en basilicum

SALADE D'ENDIVES 19

witlof, blauwe kaas, venkel,
peer en rode ui

UIENSOEP 9

crouton en gruyère

APERITIFS

PLATEAU MAXIME 32

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

OESTERS 4 p.st

met citroen, sjalot en rode wijnazijn

BAGUETTE 8

met kruidenboter

BITTERBALLEN 8

6 stuks met mosterd

CHARCUTERIE 16

vleeswaren met chutney en noten

KROKANTE KIP 11

met aioli en chilisaus

FRANS KAASPLATEAU 14

met vijgenbrood, amandelen en druiven

PÂTÉ 10

brioche en uitjes

CAMEMBERT AU FOUR 16

gesmolten met honing, brood en noten

CHAMPIGNONS DORDOGNE 11

in bierbeslag met aioli

NOIX ET OLIVES 9

gerookte amandelen en olijven