



MAXIM'S

SUR
SEINE

COCKTAILS

20 cl

Mojito

12

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne

Aperol Spritz

12

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Rive droite

12

Rhum, maracuja, banane, mangue, grenadine

Bellini

12

Purée de pêche, Prosecco

Old Fashioned

12

Whisky bourbon, angostura, eau gazeuse, orange

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Bellini

9

Purée de pêche, limonade

Virgin Mojito

9

Eau gazeuse, menthe, citron vert

Mocktail exotique

9

Macaruja, banane, mangue, grenadine

APÉRITIFS

Coupe de champagne Maxim's 13cl

13

Kir royal 13cl, Cassis, mûre, ou pêche

14

Whisky Jack Daniel's 4cl

12

Vodka Belvedere 4cl

14

Gin Hendrick's 4cl

14

Martini 4cl

10

Bière Blonde La Parisienne 33cl

11

Heineken 33cl

10

SOFTS

Jus de fruits Pago 20cl

8

Orange, pomme ou ananas

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl

8

Ice-tea 25cl

8

Limonade 33cl

8

Evian, Badoit 50cl

6

Evian, Badoit 1L

8

DIGESTIFS (5cl)

Get 27

14

Poire / Mirabelle

14

Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P

14

Cognac Courvoisier V.S.O.P

14

ENTRÉE AU CHOIX

Mi-cuit de foie gras de canard au porto, compotée
de poires/figues, éclats de noisettes

Noix de St Jacques en deuxcuissons, vinaigrette aux
fruits de la passion, légumes racines confits

PLAT AU CHOIX

Dos de bar snacké, pommes grenailles,
sauce cacaotée aux piments d'Espelette

Magret de canard Rossini, purée de céleri,
légumes rôtis, jus corsé aux cassis

Filet de bœuf, champignons sauvages,
crèmeux de panais aux châtaignes, sauce Truffles

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +10€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT AU CHOIX

Dôme Samana
(mousse choco, feuillantine, crèmeux passion)

Comme un St Honoré

Douceur vanille pomme, biscuit joconde amande

VINS ROUGES

Puisseguin Saint-Emilion - Les Hautes Cimes - 2022

Des tanins légers, aux notes de sous-bois

Lalande de Pomerol - Ch. Le Jard Chatain - 2022/2023

Nez boisé, avec des notes épicées

Mercurey - Domaine de la Monette BIO - 2023/2024

Joli nez de griottes, bouche soyeuse, fruitée et bien équilibrée, aux tanins délicats

Côte Rotie - Domaine Pierre Gaillard - 2023

100% Syrah, nez de violette

Pauillac - Lacoste Borie - 2019

Des tanins tendres, très juteux

Aloxe-Corton AOP - Louis Latour - 2021

Le Pinot noir le plus élégant

Vosne-Romanée - Frédéric Magnien Vieilles Vignes - 2022

Moelleux, grande finesse

VINS BLANCS

Pouilly-Fumé - Domaine Minet - 2023

Saveurs fruitées et florales

Chablis - AOP Celine et Frederic Gueguen - 2024

Note de fruit, belle vivacité

Pessac-Léognan Cru Classé - Château Carbonnieux blanc - 2021

Fruité, expressif

Meursault - Domaine Caillot - 2018

Ample et plein, fruits jaunes

Puligny-Montrachet - Vincent Girardin Vieilles Vignes - 2022

Robe brillante, arômes de fleurs blanches et fruits frais

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée Demoiselles sans gènes Bio - 2024

Très frais, au nez gourmand de bonbon anglais

Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige - 2024

Très pale, frais, élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes

CHAMPAGNES

Champagne Maxim's

Moët & Chandon - Brut impérial

Dom Perignon - Vintage 2015

12cl 75cl

10 50

60

75

98

118

145

195

10 55

65

85

130

160

8 35

10 55

13 75

99

429