



MAXIM'S

SUR
SEINE

COCKTAILS

20 cl

Mojito 14

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne

Aperol Spritz 14

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Rive droite 14

Rhum, maracuja, banane, mangue, grenadine

Bellini Classique 14

Purée de pêche, prosecco

Bellini Rubis 14

Purée de framboise, prosecco

Old Fashioned 14

Whisky bourbon, angostura, eau gazeuse, orange

La vie en rose 14

Vodka, purée de framboise, limonade

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Bellini Classique 10

Purée de pêche, limonade

Virgin Bellini Rubis 10

Purée de framboise, limonade

Virgin Mojito 10

Eau gazeuse, menthe, citron vert

Mocktail exotique 10

Macaruja, banane, mangue, grenadine

APÉRITIFS

Coupe de champagne Maxim's 13cl 15

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

CHOICE OF STARTER

Homemade duck foie gras
served with a seasonal chutney

Assortment of heirloom tomatoes, seared yellowfin tuna,
black olive tapenade, and cilantro cream

CHOICE OF MAIN COURSE

Grilled beef tenderloin with pepper sauce,
homemade mashed potatoes

Label Rouge chicken supreme with wild mushrooms,
creamy polenta, truffle jus

Sea bass fillet with basil vermouth sauce,
assorted fresh vegetables from the garden

CHEESE

Selection of AOP cheeses (Optional: +€10)
(Brie de Meaux, 18-month Comté, farmhouse Saint-Nectaire)

CHOICE OF DESSERT

A Delightful Pear and Chocolate Charlotte

Peach and Verbena Delight with a Red Berry Filling

Grandma's Apricot Clafoutis,
served with a rosemary-scented coulis

VINS ROUGES

	12cl	75cl
Puisseguin Saint-Emilion AOP Les Hautes Cimes - 2022	10	50
<i>Des tanins légers et enrobés, note de prunes et de sous-bois</i>		
Lalande de Pomerol AOP Ch. Le Jard Chatain - 2023		60
<i>Nez boisé, avec des notes épicées</i>		
Mercurey AOP Domaine de la Monette - 2024		75
<i>Joli nez de griottes, bouche soyeuse, fruitée et bien équilibrée, aux tanins délicats</i>		
Côte Rotie AOP Domaine Pierre Gaillard - 2024		98
<i>90% Syrah, 10% Viognier, nez de violette, frais et puissant</i>		
Pauillac AOP Lacoste Borie - 2019		118
<i>Des tanins présents, belle longueur en bouche fraîche et racée</i>		
Aloxe-Corton AOP Domaine Billard Père et Fils - 2023		145
<i>Le Pinot noir le plus élégant</i>		
Vosne-Romanée AOP Frédéric Magnien Vieilles Vignes - 2019		195
<i>Bouquet d'épices et de fruits rouges, toute en élégance</i>		

VINS BLANCS

Pouilly-Fumé AOP Domaine Minet - 2024	10	55
<i>Saveurs fruitées et florales</i>		
Chablis AOP Céline et Frederic Gueguen - 2024/25		65
<i>Note de fruit, belle vivacité</i>		
Pessac-Léognan AOP Grand Cru Classé de Graves - Ch. Carbonnieux - 2021		85
<i>Fruité, expressif</i>		
Meursault AOP Domaine Caillot Clos du Cromin - 2023		130
<i>Ample et plein, fruits jaunes</i>		
Puligny-Montrachet AOP Vincent Girardin Vieilles Vignes - 2022		160
<i>Robe brillante, arômes de fleurs blanches et fruits frais</i>		

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée - Ponton N°7 - 2025	8	35
<i>Très frais, au nez gourmand de bonbon anglais</i>		
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige - 2025	10	55
<i>Très pale, frais, élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes</i>		

CHAMPAGNES AOP

Champagne Maxim's	15	85
Moët & Chandon - Brut impérial		99
Dom Perignon - Vintage 2015		429