

MAX

BRASSERIE EAUX-VIVES

Le menu

M

À partager

Assiette de fromage Maison Figuerola	23.-
Cecina de boeuf wagyu 100gr	26.-
Croquettes de risotto Joue de bœuf confite, sauce tartare	18.-
Burrata Abricots rôtis, vinaigre d'abricot, huile de pistache	21.-
Tataki de Thon Breton "toro" au sumac Légumes croquants, sauce ponzu maison, sel fumé	24.-
Hot dog au Poulpe Coleslaw, mayonnaise au yuzu, condiment citron d'Iran, oignons frits, savora maison	24.-
Caviar d'aubergine Labneh et zaatar	17.-
Lobsterroll Mayonnaise au citron vert, cébettes, céleri branche, oignons frits, pickles	33.-



Les Plats

Tataki de Thon Breton "toro" au sumac	39.-
Légumes croquants, sauce ponzu maison, sel fumé	
Tartare de saumon	32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame	
Pièce du boucher	.-
Cordon bleu maison	34.-
Volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes	
Gambas Sauvage snackées	29.-
Riz croustillant, poivrons brûlés, nectarine, concombre, choux kale, olives taggiashe, gaspachuelo	
Bowl	
Quinoa, petit épeautre, granola maison, courgettes et fenouil marinés au vinaigre de framboise, halloumi grillé, crème de fêta à la pistache, cébettes, vinaigrette miel de fleurs–moutarde–citron	
<i>Au choix : Poulpe / Poulet / Végétarien</i>	35 / 28 / 26.-
Tartare de bœuf à l'italienne	32.-
Pesto maison , tomates confites, olives taggiashe, parmesan, cebettes, câprons	
Croque-Monsieur	26.-
Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, salade	
Tartare de boeuf	30.-
Classique au couteau	
Artichauts grillés	28.-
Courgettes marinées, bavaroise de chèvre, sablé parmesan- romarin-sésame, chips d'artichauts, huile de persil	
Burger	26.-
Steak haché de bœuf, oignons frits, sauce tartare, pickles de concombre et salade.	

Suppléments : Bacon +2 / Fromage (raclette ou cheddar) +3

Garnitures

Salade
Poêlée de légumes
Pommes de terre grenailles
Frite de pommes de terre

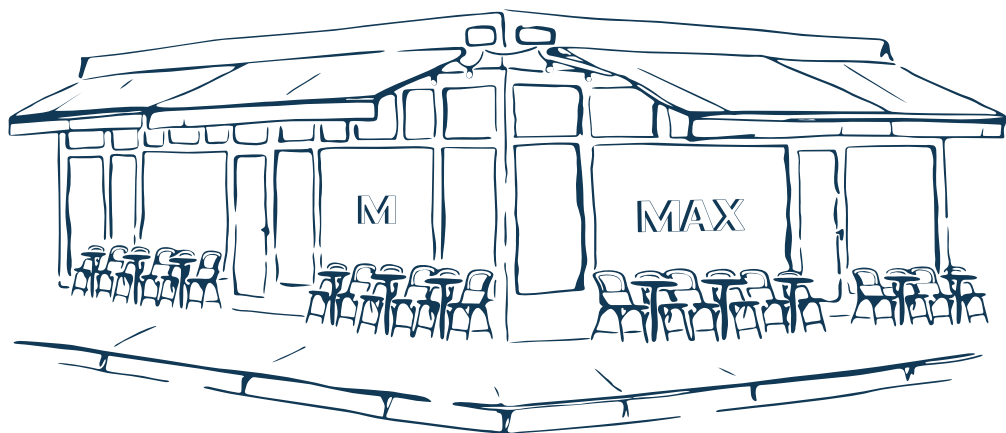
7.-

Desserts

Café cookie	8.5.-
Pain perdu brioché Nutella ou caramel beurre salé, noisettes grillées, glace vanille	13.-
Affogato praliné pistache Glace vanille, espresso	10.-
Snickers Ganache chocolat, praliné cacahuètes, sablé breton cacao, glace snickers, sauce caramel	13.-
Coupe de fruits rouges Chantilly au sumac	13.-
Lemon curd Cremeux citron, gel citron, crumble spéculoos, sorbet citron, guimauve brûlée	13.-
Glaces et sorbets (2 boules) Fraise, citron, ananas- basilic, sorbet cacao, vanille, pistache, café, snickers	9.-



max-geneve.ch



Rue du 31 décembre 38
1207 Genève

BRASSERIE

MAX

EAUX-VIVES

Provenances: Volaille CH/FR, Boeuf CH, Porc CH/FR, Gambas Argentine, Thon FR, Saumon Ecosse, Pain Suisse, viennoiseries France. Les ingrédients présents dans nos plats sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances n'hésitez pas à nous solliciter. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA et service inclus