

MAX

BRASSERIE EAUX-VIVES

Le menu

M

Brunch de 9h à 11h

Granola maison	13.-
Fromage blanc, fruits frais	
Œuf Bénédicte	18.-
Œuf Norvégien	20.-
Œufs Brouillés	15.-
Pain perdu brioche	23/26.-
Chèvre frais, noisettes, avocat ou saumon gravlax	
Pain perdu brioche	13.-
Nutella ou caramel, noisettes grillées, glace vanille	
Corbeille	8.-
Une viennoiserie et une tartine beurre confiture	

Formule petit déj 7,5.-

Viennoiserie ou tartine (supplément 0,5 chf)

+ Café ou espresso

+ 1 chf boissons latte et thé

+ 5chf orange ou pamplemousse pressée

Suppléments :

Oeuf 3.-, Avocat 3.-, Bacon 2.-, Saumon Gravlax 6.-



À partager

Assiette de fromages - Maison Figuerola	23.-
Cecina de boeuf wagyu 100gr	26.-
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.-
Caviar d'aubergine, Labneh et zaatar	17.-

Salades/Toasts

César	26.-
Filet de poulet, œuf mollet, bacon grillé, copeaux de parmesan, romaine, cébettes, sauce césar maison	
Lobster roll	36.-
Mayonnaise au citron vert, cébettes, céleri branche, oignons frits, pickles, salade	
Bowl	
Quinoa, petit épeautre, granola maison, courgettes et fenouil marinés au vinaigre de framboise, halloumi grillé, crème de feta à la pistache, cébettes, vinaigrette miel de fleurs-moutarde-citron	
<i>Au choix : Poulpe / Poulet / Végétarien</i>	35 / 28 / 26.-
Club sandwich	26.-
Cuisse de poulet marinée au soja, paprika fumé, sésame, miso, bacon, avocat brûlé, gruyère, sauce labneh, salade	
Pain perdu brioché	23/26.-
Chèvre frais, noisettes, avocat ou saumon gravlax, salade	
Croque-Monsieur	26.-
Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, salade	



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

Gambas sauvages snackées 29.-
Riz croustillant, poivrons brûlés, nectarine, concombre, choux kale, olives taggiashe, gaspachuelo

Tartare de bœuf à l'italienne 32.-
Pesto maison, tomates confites, olives taggiashe, parmesan, cebettes, câprons

Cordon bleu maison 34.-
Volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes

Tartare de boeuf 30.-
Classique au couteau

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.-

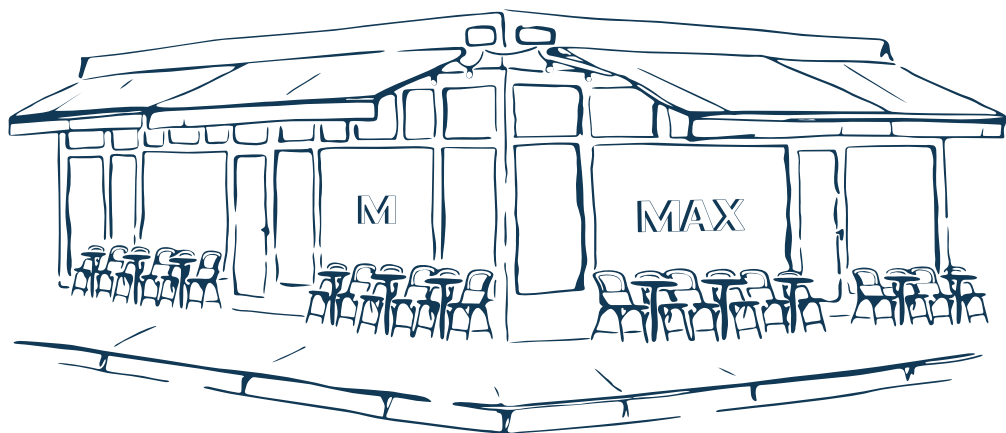


Menu de 14h à 15h

Tartare de saumon	32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame	
César	26.-
Filet de poulet, œuf mollet, bacon grillé, copeaux de parmesan, romaine, sauce césar maison	
Bowl	
Quinoa, petit épeautre, granola maison, courgettes et fenouil marinés au vinaigre de framboise, halloumi grillé, crème de feta à la pistache, cébettes, vinaigrette miel de fleurs–moutarde–citron	
<i>Au choix : Poulpe / Poulet / Végétarien</i>	35 / 28 / 26.-
Croque-Monsieur	26.-
Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, salade	
Club Sandwich	26.-
Cuisse de poulet marinée au soja, paprika fumé, sésame, miso, bacon, avocat brûlé, gruyère, sauce labneh, salade	
Tartare de bœuf	30.-
Classique au couteau	
Burger	26.-
Steak haché de bœuf, oignons frits, sauce tartare, pickles de concombre et salade.	

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

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