

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.-
Terrine de campagne maison	18.-
Burrata , Fèves, petits pois, velouté frais de courgettes, huile d'estragon	21.-
Crudo de loup , Fraises brûlées, vinaigre de fraise, pickles de radis, huile d'olive de Crète	25.-
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

Filet de loup grillé	43.-
Jus barigoule infusé à la verveine, fleur d'artichaut grillée, condiment au citron noir d'Iran	
Tartare de saumon	32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame	
Entrecôte parisienne (250 g)	44.-
Sauce au poivre vert	
Cordon bleu maison	34.-
Volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes	
Tartare de boeuf	30.-
Classique au couteau	
Burger Portobello	26.-
Pain au maïs, portobello rôti au miso, confit d'oignons, cheddar, salade	
Burger	26.-
Steak haché de bœuf, oignons frits, mayonnaise sésame–gochujang, pickles de concombre et salade.	
<i>Suppléments : Bacon +2 / Fromage (raclette ou cheddar) +3</i>	

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.-
Crèmeux au chocolat Crumble earl grey, glace fior di latte, huile de pistache, riz soufflé	13.-
Coupe de fraises marinées Rhubarbe confite, chantilly au sumac	13.-
Crème brûlée Au praliné, cacahuètes et sésame	11.-
Glaces et sorbets Gelatomania (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

Filet de poulet, œuf mollet, bacon grillé, copeaux de parmesan, romaine, sauce césar maison

26.-

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

Au choix : Poulpe / Poulet / Végétarien

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

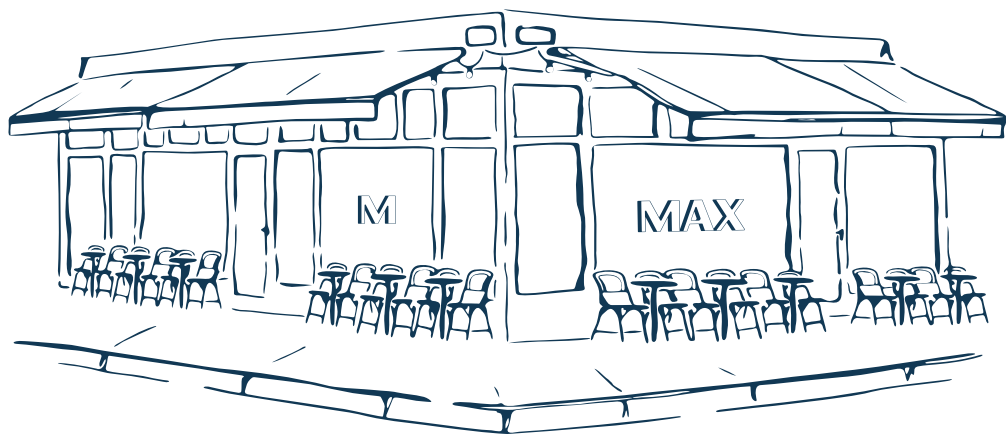
Burger

26.-

Steak haché de bœuf, oignons frits, mayonnaise sésame-gochujang, 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, Bœuf CH, Porc CH/FR/ES, Loup Grèce, 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