

MAX

BRASSERIE EAUX-VIVES

Le menu

M

À partager

Assiette de fromage Maison Figuerola	23.-
Terrine de lapin maison , pickles de moutarde	18.-
Croquettes de risotto Joue de bœuf confite, mayonnaise à l'ail noir	18.-
Burrata Figue fraîche et rôtie, vinaigre de figue, huile de Crète, noisettes torréfiées	22.-
Portobello Katsu Tempura de Portobello, sauce ponzu, huile de sésame, menthe	18.-
Oeuf parfait Poêlée et crème de champignons, lard du valais, tuile de parmesan	22.-
Rillettes de poissons Huile de cacahuètes, citron vert, herbes fraîches	18.-
Lobster roll Mayonnaise au citron vert, cébettes, céleri branche, oignons frits, pickles	33.-

Les Plats

Pavé de maigre	39.-
Beurre noisette au mirin, salade de salicornes au kalamansi, câprons, gel au citron noir d’Iran, frites de polenta au parmesan	
Tartare de saumon	32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame	
Gyoza d'épaule d'agneau confite	37.-
Citron confit, olives taggiasche, concassé de tomate	
Cordon bleu maison	34.-
Volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes	
Bavette de bœuf , sauce aux bolets	30.-
Bowl	
Quinoa, petit épeautre, granola maison, haricots verts, chou rouge, chips de chou kale, crème de fêta à l'orange, 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	
Tartare de bœuf	30.-
Classique au couteau	
Risotto Carnaroli aux aubergines	30.-
aubergines confites et brûlées, parmesan, sésame, dukkah	
Burger	26.-
Steak haché de bœuf, oignons frits, mayonnaise à l'ail noir, pickles de concombre et salade.	
<i>Suppléments Bacon +2 / Fromage (raclette ou cheddar) +3</i>	

Garnitures

Salade

Poêlée de légumes

Frites de Polenta au parmesan

Frite de pommes de terre

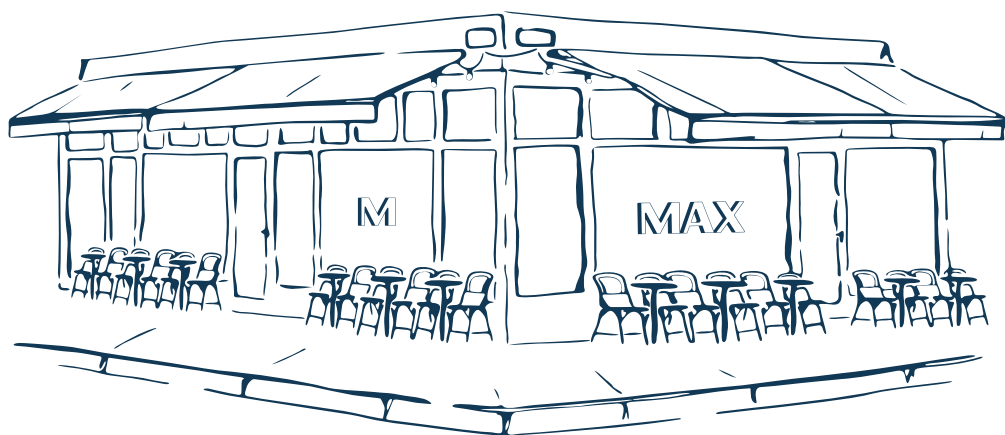
7.-

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.-
Panna Cotta aux agrumes Figue rôtie au miel de thym	13.-
Coupe de fruits rouges Chantilly au sumac	13.-
Millefeuille Ganache au chocolat blanc, citron et basilic, coulis fruits rouge-rose, sarrasin torréfié	13.-
Glaces et sorbets (2 boules) Fraise, citron, ananas- basilic, framboise sorbet cacao, vanille, pistache, café, snickers, fior di latte	9.-



max-geneve.ch



Rue du 31 décembre 38
1207 Genève



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