

MAX

BRASSERIE EAUX-VIVES

Le menu

M

Brunch de 9h à 11h

Granola maison	13.-
Fromage blanc, fruits frais	
Œuf Bénédict	18.-
Œuf Norvégien	20.-
Œufs Brouillés	15.-
Pain perdu brioché	23/26.-
Chèvre frais, noisettes, avocat ou saumon gravlax	
Pain perdu brioché	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 Lapin maison , Pickles de moutarde	18.-
Burrata ,figues rôties, vinaigre de figue	22.-
Rillettes de poissons . huile de cacahuètes	19.-

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, 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.-
---	----------------

Club sandwich	26.-
Cuisse de poulet marinée au soja, paprika fumé, sésame, miso, bacon, avocat brûlé, gruyère, zaathar, 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

Plat du jour	25.-
Pavé de maigre grillé Beurre noisette au mirin, salade de salicornes au kalamansi, condiment au citron noir d'Iran, frites de polenta au parmesan	39.-
Tartare de saumon Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame	32.-
Bavette de boeuf grillée Sauce aux champignons	30.-
Cordon bleu maison Volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes	34.-
Tartare de boeuf Classique au couteau	30.-
Burger 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>	26.-

Garnitures

Salade
Poêlée de légumes
Frites de polenta au parmesan
Frites 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, expresso	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 brulée	13.-
Glaces et sorbets (2 boules) Fraise, citron, ananas- basilic, sorbet cacao, vanille, pistache, café, snickers	9.-

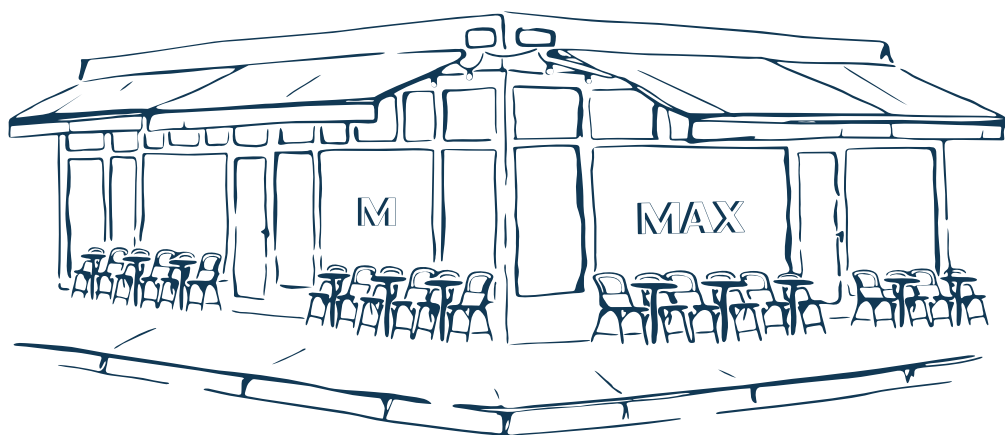


Menu de 14h à 15h

Tartare de saumon	32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame	
César	
Filet de poulet, œuf mollet, bacon grillé, copeaux de parmesan, r omaine, sauce césar maison	26.-
Bowl	
Quinoa, petit épeautre, granola maison, haricots verts, chou rouge, chips de chou kale, crème de fête 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	
Club Sandwich	26.-
Cuisse de poulet marinée au soja, paprika fumé, sésame, miso, bacon, avocat brûlé, gruyère, zaathar, sauce labneh, salade	
Tartare de bœuf	30.-
Classique au couteau	
Burger	26.-
Steak haché de bœuf, oignons frits, mayonnaise à l'ail noir, 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