

MAX

BRASSERIE EAUX-VIVES

Le menu

M

À partager

Assiette de fromage Maison Figuerola	23.-
Terrine de de campagne maison, pickles de moutarde	18.-
Croquettes de risotto Joue de bœuf confite, mayonnaise poivre-miso-oignons caramélisés	18.-
Oeufs en meurette Œufs cuits basse température, sauce vigneronne, lardons, champignons de Paris, pousses d'épinards, croûtons de pain	23.-
Ravioles de langoustines Brunoise de céleri, émulsion crustacés au yuzu	24.-
Rillettes de poissons Huile de cacahuètes, citron vert, herbes fraîches	18.-
Lobster roll Mayonnaise au citron vert, cébettes, céleri branche, oignons frits, pickles	33.-
Tomme vaudoise croustillante, poudre de cèpes	18.-

Les Plats

Black Cod Sauvage cuit basse température	39.-
Poireaux, espuma de pommes de terre, poutargue râpée, huile de poireau, jus iodé	
Tartare de saumon	32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame	
Poitrine de bœuf confite 7 heures	38.-
Crèmeux de chou fleur, jus aux épices et noix de cajou	
Cordon bleu maison	34.-
Volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes	
Faux filet de bœuf, sauce au poivre vert	38.-
Bowl	
Quinoa, lentilles de Sauverny, granola maison aux noix, butternut rôtie, betterave choggia, halloumi grillée au miel/miso, cébettes, vinaigrette noix-prunes	
<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 à la courge	30.-
courge rôtie, poire caramélisée, gorgonzola, pignons de pin	
Burger	26.-
Steak haché de bœuf, oignons frits et caramélisés, mayonnaise poivre-oignons -miso, pickles de concombre et salade.	
<i>Suppléments: Bacon +2 Fromage (raclette ou cheddar) +3</i>	

Garnitures

Salade

Poêlée de légumes

Pommes de terre grenailles

Frites de pommes de terre

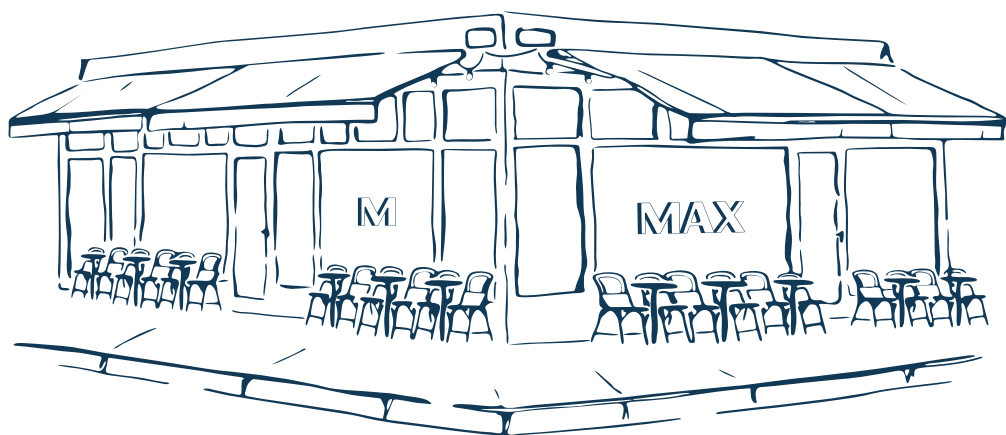
7.-

Desserts

Café cookie	8.5.-
Pain perdu brioché Nutella ou caramel beurre salé, noisettes grillées, glace vanille	13.-
Affogato praliné pistache Glace vanille, espresso	10.-
Tiramisu Ganache chocolat blanc- mascarpone à la rose, framboises, shot d'espresso	13.-
Poire pochée à l'hibiscus Labneh à la fleur d'oranger, sarrasins torréfiés	13.-
Moelleux au chocolat coulis de myrtilles, crème fouettée, glace vanille	13.-
Glaces et sorbets (2 boules) Fraise, citron, framboise, sorbet cacao, vanille, fior di latte, pistache, café	9.-



max-geneve.ch



Rue du 31 décembre 38
1207 Genève

BRASSERIE

MAX

EAUX-VIVES

Provenances: Volaille CH/FR, Boeuf CH, Porc CH/FR, Black cod Océan Pacifique Nord-Est, 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