

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 de campagne maison , pickles de moutarde	18.-
Oeufs en meurette , Œufs cuits basse température, sauce vigneronne, lardons, champignons de Paris, pousses d'épinards, croûtons de pain	23.-
Rillettes de poissons . huile de cacahuètes, citron vert, herbes fraîches	18.-

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, lentilles de Sauverny, granola maison aux noix, butternut rôtie, betterave choggia, halloumi grillée au miel/miso, cébettes, vinaigrette noix-prunes	

Au choix :Poulpe /Poulet /Végétarien 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.-
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	
Faux filet de bœuf , sauce au poivre vert	38.-
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, 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, expresso	10.-
Tiramisu Biscuit à la cuillère maison, 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.-

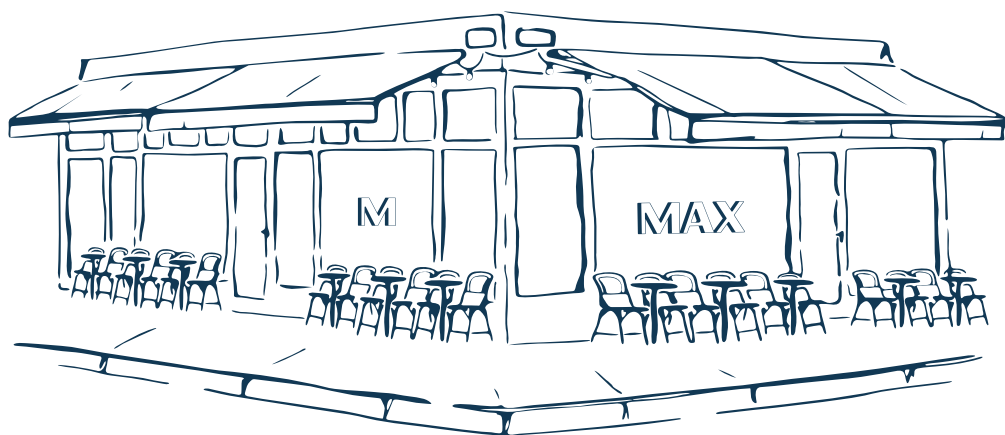


Menu de 14h à 15h

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, lentilles de Sauvigny, 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	
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 et caramélisés, mayonnaise poivre-oignons -miso, 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, 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