MAX

BRASSERIE EAUX-VIVES

Le menu

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 expresso
+ 1 chf boissons latte et thé
+ 5chf orange ou pamplemousse préssée

Suppléments :
Oeuf 3.-, Avocat 3.-, Bacon 2.-, Saumon Gravlax 6.-

À partager

Assiette defromages -Maison Figuerola 23.-

Poireaux vinaigrette, Huile de poireaux, salade de cédrat, olives taggiasches, zaatar 19.-

Terrine de foie gras maison, condiment kaki-kumquat/billes de baie de sichuan 24.-

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 aucitron vert, cébettes, céleri branche,
oignons frits, pickles, salade

Bowl

Quinoa, lentilles de Sauverny, granola maison, butternut
rôtie,betterave choggia, halloumi grillée au miel, cébettes, vinaigrette au citron brulé-
moutarde-clémentine

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.-

Filet de Turbot Meunière 39.-
Topinambour, fleur d'artichaut grillé, fumet à la châtaigne

Tartare de saumon * 32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile dæsésame

Magret de canard des Landes 35.-
Légumes braisés de saison, jus aux épices, clémentines brûlées

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, échalotes frites, mayonnaise aux herbes, pickles de moutarde et salade
Suppléments: :Bacon +2 Fromage (raclette ou cheddar) +3

** Une garniture au choix inclus*

Garnitures

Salade
Poêlée de légumes
Polenta crémeuse au parmesan et noisettes
Frites de pommes de terre

7.-

Desserts

Café cookie 8.5.-

Pain perdu brioché 13.-
Nutella ou caramel beurre salé, noisettes grillées, glace vanille

Affogato praliné pistache 10.-
Glace vanille, expresso

Ile flottante maison 13.-
Caramel maison, amandes torréfiées

Carpaccio d'ananas 13.-
Sirop de verveine, sorbet pamplemousse

Moelleux au chocolat 13.-
Coulis de myrtilles, crème fouettée

Glaces et sorbets (2 boules) 9.-
Fraise, framboise, citron,sorbet cacao, vanille, pistache, café, fior di latte

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 Sauverny, granola maison, butternut rôtie,betterave choggia, halloumi grillée au miel, cébettes, vinaigrette au citron brulé-moutarde-clémentine

Au choix :Poulpe /Poulet /Végétarien 35 / 28 / 26.-

Croque-Monsieur 26.-

Jambon blanc, fromage de lavallée 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.-

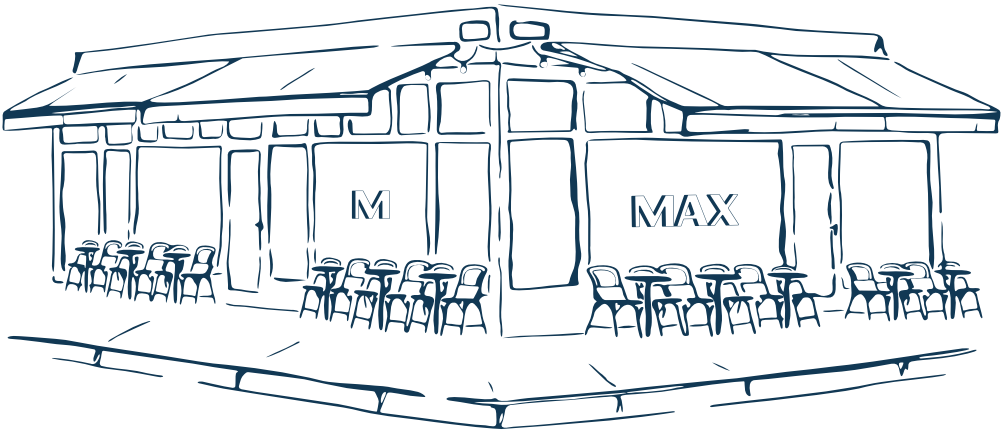
Classique au couteau

Burger 26.-

Steak haché de bœuf, échalotes frites, mayonnaise aux herbes, pickles de moutarde 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