MAX

BRASSERIE EAUX-VIVES

Le menu

À partager

Brie de Meaux Truffé 18.-

Maison Figuerola

Terrine de foie gras maison 24.-

Condiment kaki-Kum/billes de baie de Sichuan

Croquettes de risotto 18.-

Joue de bœuf confite, mayonnaise aux herbes

Oeuf Parfait 20.-

Crémeux de shiitake, voile de lard de Colonnata, sarrasins torréfiés, émulsion champignons

Ravioles de Gambas 22.-

Butternut, émulsion homardine, citron confit maison

Poireaux vinaigrette 19.-

Huile de poireaux, salade de cédrat, olives taggiasches, citron brûlé, zaatar

Rillettes de poissons 18.-

Huile de cacahuètes, citron vert, herbes fraîches

Lobster roll 33.-

Mayonnaise au citron vert, cébettes, céleri branche, oignons frits, pickles

Les Plats

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

Tartare de saumon * 32.-
Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre etàla citronnelle, sésame, cébettes, huile desésame

Paleron de bœuf braisé 39.-
Pommes dauphines maison, purée et billes de carottes, jus corsé

Supplément Rossini: Escalope de foie gras poêle +8

Cordon bleu maison * 34.-
Volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes

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

Bowl
Quinoa, lentilles de Sauverny, granola maison, butternut rôtie,halloumi grillée au mie, cébettes, pomme, vinaigrette citron brûlé-moutarde-clémentine

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

Croque-Monsieur 26.-
Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, salade

Tartare de bœuf * 30.-
Classique aucouteau

Millefeuille de butternut 30.-
Emulsion de Mont d'Or, éclats de châtaignes et fine huile de pistache

Burger * 26.-
Steak haché de bœuf, échalottes 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
Frite 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

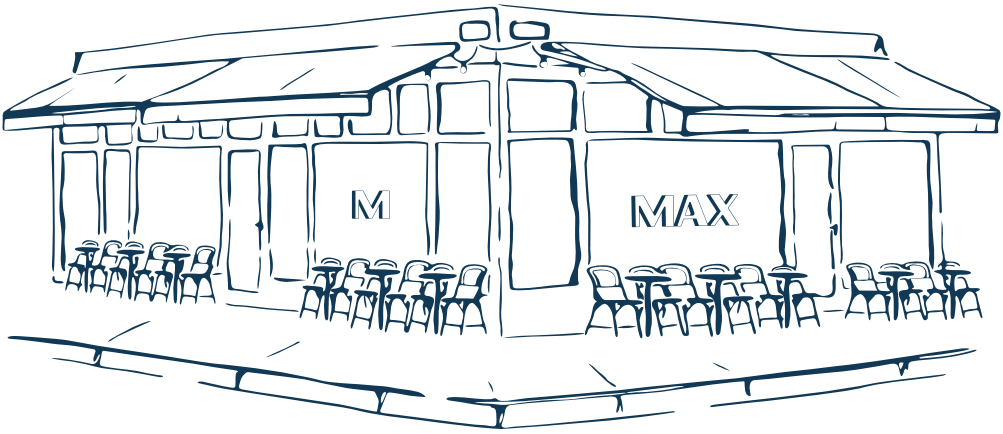
Ile flottante maison, caramel maison, amandes torrefiées 13.-

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

max-geneve.ch



Rue du 31 décembre 38
1207 Genève

BRASSERIE

MAX

EAUX-VIVES

Provenances: Volaille CH/FR, Boeuf CH, Porc CH/FR, Canard FR, Turbot ES, 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