



À PARTAGER

To share

TERRINE ENTIÈRE DE FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE TOASTÉE 42€
Duck foie gras terrine, toasted brioche

CREVETTES CROUSTILLANTES, MAYONNAISE CITRON 25€
Crispy prawns, lemon mayonnaise

SAUMON GRAVELAX, BRIOCHE TOASTÉE 32€
Homemade gravelax salmon filet, toasted brioche

PATA NEGRA, PAIN À LA TOMATE 60€
Pata Negra ham, tomato bread

CAVIARS - MAISON REVKA
Servis avec blinis et condiments
Served with blinis and condiments

OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE
30G 150€ - 50G 250€

BELUGA
30G 380€ - 50G 650€

ENTRÉES

Starters

VELOUTÉ DUBARRY, CRÈME TRUFFÉE 16€

Dubarry velouté, truffled cream

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE ACIDULÉE 26€

(SUPPLÉMENT CAVIAR 56€)

Scallops carpaccio, lemon dressing

CUISSES DE GRENOUILLES, BEURRE PERSILLÉ 25€

Frog legs, parsley butter

HOMARD ENTIER, SALADE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 75€

Lobster salad, truffled dressing

SOUFFLÉ AUX FROMAGES (15MN DE CUISSON) 18€

Cheese soufflé (15mn cooking)

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 22€

Wild mushrooms tart

SALADE FOLLE, GÉSIERS, MAGRET, FOIE GRAS DE CANARD,
VINAIGRETTE MOUTARDÉE 25€

Gizzard, smoked duck breast and foie gras salad, dijon mustard dressing

SOUPE VGE, BOUILLON DE VOLAILLE, FOIE GRAS, PETITS LÉGUMES, TRUFFE 33€

VGE soup, poultry broth, foie gras, vegetables, truffle

SIGNATURES MAXIM'S

POUR 2 / FOR 2

BAR SAUCE CHORON 150€

Sea bass choron sauce

POULET RÔTI FAÇON HENRI IV 120€

Henri IV-style roast chicken

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande. Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks. The list of allergens contained in our dishes is available on request.

PLATS

Dishes

CABILLAUD, POMMES VAPEUR, SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES 34€
Cod fish filet, steamed potatoes, fresh herbs sauce

SAINT-JACQUES, BEURRE BLANC, RIZ PILAF 41€ (SUPPLÉMENT CAVIAR 71€)
Scallops, beurre blanc, Pilaf rice

HOMARD À L'AMÉRICAINNE, PETITS LÉGUMES D'AUTOMNE 78€
American-style lobster, fall vegetables

LA SOLE ALBERT, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS 66€
Albert style sole, mushrooms, wilted spinach

LINGUINE CAVIAR 89€
Caviar linguine

NOISETTES D'AGNEAU, CAROTTES FANES, PURÉE DE POMMES DE TERRE 45€
Lamb tenderloin, baby carrots, mashed potatoes

VOL-AU-VENT, RIS DE VEAU, VOLAILLE 48€
Vol-au-vent, sweetbreads, chicken

TOURNEDOS ROSSINI, TRUFFE NOIRE, HARICOTS VERTS 60€
Tournedos Rossini, black truffle, green beans

NOIX D'ENTRECÔTE, BEURRE MAITRE D'HÔTEL, POMMES ALLUMETTES 55€
Beef sirloin, Maitre d'Hôtel butter, french fries

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, PURÉE D'ARTICHAUTS 26€
Seasonal vegetables, artichokes purée

GARNITURES

Sides

10€

HARICOTS VERTS, TOMBÉE D'ÉPINARDS, POMMES ALLUMETTES,
COEUR DE SUCRINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE

Green beans, wilted spinach, french fries,
baby gem lettuce, mashed potatoes

DESSERTS

YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS

CRÊPES SUZETTE 22€
Suzette style crepes

MOUSSE AU CHOCOLAT SOUFLÉE, PARFAIT GLACÉ 22€
Chocolate mousse soufflée, parfait ice cream

TARTE CITRON MERINGUÉE 16€
Meringue lemon tart

ŒUFS À LA NEIGE 14€
Floating island

POMME TATIN, CRÈME D'ISIGNY 18€
Apple tatin, Isigny sour cream

CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR 14€
Vanilla crème brûlée

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 20€
Exotic fruits plate

ASSORTIMENT DE GLACES - SORBETS 14€
Ice creams - Sorbets

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MUN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - MAISON REVKA - LA SUITE - LOUIE
PERRUCHE - IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - LAURENT