

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

SERVIS AVEC BLINIS ET CONDIMENTS

Served with blinis and condiments

OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE

30G 150€ - 50G 250€

BELUGA

30G 380€ - 50G 650€

COCKTAILS CRÉATIONS

• 19

ONASSIS 6cl

Whisky Bulleit Rye, sirop de noix de cajou maison, Bittermens
Amère Nouvelle, Noix de Saint-Jean

STREISAND 8cl

Gin Beefeater 24, liqueur Marasquin, liqueur Candide,
Oleo Saccharum au citron vert, Cordial Pomelos

HEPBURN 10cl

Calvados Christian Drouin Selection, Cognac Hennessy VS, jus de
citron jaune, sirop pomme vanille, mousse de champagne pomme

COCKTAILS CRÉATIONS AU CHAMPAGNE

• 19

CALLAS 14cl

Eau de Miel de Pollen, Lillet Rosé, jus de citron jaune, sirop de gomme maison, Champagne Perrier-Jouët Rosé

MISTINGUETT 14cl

Vodka Absolut Elyx, Eau de Rose, purée de litchi, Chambord, sirop de gomme maison, blanc d'œuf, Champagne Perrier-Jouët Grand Brut

GUITRY 10cl

Antico, liqueur mandarine et orange, Pommeau de Normandie, fentimans ginger Ale, Angostura bitter, Champagne Perrier-Jouët Grand Brut

COCKTAILS
CRÉATIONS
SANS ALCOOL

• 15

FEYDEAU 17cl

Jus de cranberry, purée de framboise, thé verveine hibiscus,
sirop cranberry verveine

BARDOT 12cl

Sirop cerise amarena, verjus, hydrolat de lavande

LES CLASSIQUES

• 17

SAZERAC 6cl

Absinthe Pernod, Morceaux de Sucre, Peychaud Bitter, Whisky Bulleit Rye et/
ou Cognac Hennessy VS

•

*Un des plus anciens cocktails, la recette date de 1859, mise au point
à la Nouvelle-Orléans par John Schiller.*

HEMINGWAY SPÉCIAL 11cl

Rhum Bacardi Cuatro, Luxardo Maraschino, jus de pomelos,
jus de citron vert, sirop de sucre

•

*Mis au point par Constantino Ribalaigua et son neveu au bar « El Floridita »
à la Havane pour Ernest Hemingway, il avait l'habitude de doubler les doses
de Rhum et réduire celles de sucre car il était diabétique.*

NEGRONI 9cl

Gin Beefeater 24, Routin rouge, Campari

•

*Le Negroni a été inventé à Florence en 1919.
Le comte Camillo Negroni proposa au barman de renforcer l'apéritif en utilisant les
mêmes ingrédients, mais sans eau gazeuse et en ajoutant du Gin qu'il avait découvert
pendant ses voyages à Londres.*

SIDE CAR 9cl

Cognac Hennessy VS, Cointreau, jus de citron jaune

•

Les premières traces écrites l'attribueraient au Buck's Club en 1922, le nom rendrait hommage à un officier qui se rendait au Bar Side-Car.

BRAMBLE 8cl

Gin Beefeater 24, crème de mûre, jus de citron jaune, sirop de sucre

•

Créé dans les années 1980 par Dick Bradsell à Soho.

CORPSE REVIVER 10cl

Gin Beefeater 24, Cointreau, Lillet Blanc, jus de citron jaune,
Absinthe Pernod

•

*Cette recette paraît dans le Savoy Cocktail Book d'Harry Craddock en 1930.
Le N°2 est la plus connue des variantes.*

MANHATTAN 7cl

Whisky Bulleit Rye, Routin Rouge, Angostura Bitter

•

Il aurait été créé en 1874 au Manhattan Club de New York, lors d'une fête donnée par la mère de Winston Churchill, pour l'élection du gouverneur William J. Tilden.

BIJOU 8cl

Gin Beefeater 24, Chartreuse Verte, Routin Rouge

•

On doit à Harry Johnson, barman mythique & auteur du premier manuel sur les cocktails, création en 1860.

CHAMPAGNES

75 cl

BRUT

AOC Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut, N.M.	• 130
AOC Champagne, Moët & Chandon, Grand Vintage, 2015	• 200
AOC Champagne, Louis Roederer, Collection 243, N.M.	• 200
AOC Champagne Perrier-Jouët, Blanc De Blancs, N.M.	• 240
AOC Champagne Krug, Grande Cuvée, 171 ^{ème} Edition, N.M.	• 470

TÊTES DE CUVÉE

AOC Champagne, Perrier-Jouët, Belle Epoque Brut, 2014	• 470
AOC Champagne, Dom Pérignon, 2013	• 520
AOC Champagne, Louis Roederer, Cristal Brut, 2015	• 540
AOC Champagne, Dom Pérignon P2, 2004	• 640
AOC Champagne, Perrier-Jouët, Belle Epoque, Blanc de Blancs, 2006	• 950

ROSÉ

AOC Champagne, Perrier-Jouët Blason Rosé, N.M.	• 200
AOC Champagne, Louis Roederer, Cristal rosé, 2014	• 670
AOC Champagne, Perrier-Jouët, Belle Epoque rosé, 2013	• 680

MAGNUM 150 cl

AOC Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut, N.M.	• 360
AOC Champagne, Perrier Jouët Blason Rosé, N.M.	• 420
AOC Champagne Perrier-Jouët, Blanc de Blancs, N.M.	• 500
AOC Champagne, Dom Perignon, 2010	• 1700

CHAMPAGNES AU VERRE



La Maison Perrier-Jouët, fondée en 1811, fait du Chardonnay son cépage signature, floral et délicat à la fois.
Maxim's et la Maison Perrier-Jouët incarnent l'excellence d'un savoir-faire centenaire et s'associent pour vous offrir une sélection de Champagne de qualité.

BRUT AOC

12,5 cl

Champagne, Perrier-Jouët Grand Brut, N.M.

• 24

BLANC DE BLANCS AOC

Champagne, Perrier-Jouët, Blanc de Blancs, N.M.

• 35

ROSÉ AOC

Champagne, Perrier-Jouët Blason Rosé, N.M.

• 28

VINS AU VERRE

15cl

VINS BLANCS AOC

Chablis, Vieilles Vignes, Domaine Dampfrères, 2021	• 15
Crozes-Hermitage, Cuvée Marine, Dom. du Murinais, 2021	• 17
Pouilly-Fumé, Léon, Domaine J.D. Pabiot, 2021	• 18
Condrieu, Brèze, Louis Chèze, 2020	• 30

VINS ROUGES AOC

Morgon, Domaine Jean Foillard, 2021	• 13
Saint-Joseph, Ro-Rée, Louis Chèze, 2021	• 15
Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith, 2017	• 21
Fixin, Domaine Gelin, 2018	• 25

VIN ROSÉ AOC

IGP Méditerranée, Roseblood d'Estoublon, 2022	• 12
---	------

VIN MÛLLEUX 7cl

AOC Barsac, Château Coutet, 2009	• 15
----------------------------------	------

APÉRITIFS

6cl

RICARD 4 cl	• 12
SUZE	• 12
CAMPARI	• 12
FERNET BRANCA	• 12
CINZANO	• 12
PICON	• 12
PIMM'S	• 12
ROUTIN BLANC / ROUGE	• 12
MARTINI AMBRATO / RUBINO	• 12
LILLET BLANC / ROSÉ	• 12
BONAL	• 12
NOIX DE SAINT JEAN	• 12
SAINT RAPHAËL	• 12
PASTIS HENRI BARDOUIN 4 cl	• 14
ABSINTHE SUPÉRIEUR	• 16

SPIRITUEUX

VODKAS

	4cl	7ocl
ABSOLUT ELYX	• 16	• 220
GREY GOOSE	• 18	• 260
SQUADRON 303 FINITION CALVADOS	• 19	
COMETE	• 35	
BELUGA GOLD LINE	• 40	• 650

TEQUILAS

ALTOS SILVER	• 16	
AVION REPOSADO	• 16	• 220
CALLE 23 BLANCO	• 17	
CALLE 23 ANEJO	• 20	
PATRON SILVER	• 21	• 300
CASA DRAGONES BLANCO	• 25	
AVION RESERVA 44	• 40	
CASA DRAGONES JOVEN	• 59	
DON JULIO 1942	• 55	• 750
CLASE AZUL REPOSADO	• 45	• 700
CLASE AZUL ANEJO	• 120	• 2000

GINs

	4cl	7ocl
BEEFEATER 24	• 16	• 220
BOMBAY SAPPHIRE	• 16	
PLYMOUTH SLOE GIN	• 16	
EDINBURGH GIN	• 16	
CHRISTIAN DROUIN PIRA GIN	• 17	
CITADELLE	• 18	
TANQUERAY TEN	• 18	
OXLEY	• 19	• 320
MONKEY 47 (5ocl)	• 23	• 320

PISCO & CACHAÇA

PISCO CUATRO GALLOS PURO QUEBRANTA
CACHAÇA LEBLON

4cl 7ocl

• 16
• 16

RHUMS

HAVANA CLUB 3 ANS
BACARDI CUATRO
HAVANA CLUB 7 ANS
GOSLING BLACK
BACARDI HERITAGE
PLANTATION OFTD
FLOR DE CANA 12 ANS
EMINENTE 7 ANS
SANTA TERESA 1796
LA HECHICERA
HAVANA CLUB 15 ANS
BIELLE 1998

• 15
• 15
• 16 • 240
• 16
• 16
• 16
• 19
• 19 • 320
• 20 • 340
• 20
• 41
• 75

MEZCAL

VIDA DEL MAGUEY
NOBLE COYOTE ESPADIN
CLASE AZUL GUERRERO

• 20 • 320
• 16
• 75 • 1400

WHISKIES

BOURBON

	4cl	7ocl
BULLEIT BOURBON	• 15	• 220
BLANTON'S GOLD EDITION	• 24	

BLENDS WHISKIES

CHIVAS 12 ANS	• 17	• 280
CHIVAS 18 ANS	• 23	
ALFRED GIRAUD HARMONIE	• 53	

SINGLES MALTS

ARDBEG 10 ANS	• 20	
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	• 21	• 360
LAPHROAIG QUARTER CASK	• 21	
OBAN 14 ANS	• 21	
LAGAVULIN 16 ANS	• 23	• 400
BOWMORE 15 ANS	• 23	
MICHEL COUVREUR OVERAGED MALT WHISKY	• 24	
EDDU GOLD	• 24	

RYE WHISKIES

BULLEIT RYE	• 16	• 220
WHISTLE PIG 10 ANS	• 19	

IRISH WHISKIES

JAMESON BLACK BARREL	• 17	
----------------------	------	--

WHISKIES JAPONAIS

HIBIKI HARMONY	• 20	• 340
----------------	------	-------

BIÈRES & CIDRE

33cl

NOAM (34CL)	• 10
DEMORY IPA	• 10
FILS DE POMME BRUT	• 10

LIQUEURS

6cl

AMARETTO LUXARDO	• 12
MARASCHINO LUXARDO	• 12
BENEDICTINE	• 14
CHAMBORD	• 13
COINTREAU	• 12
GRAND MARNIER	• 14
BAILEY'S	• 12
GET 27 / 31	• 12
RINQUINQUIN A LA PECHE	• 12
NUSBAUMER POIRE WILLIAM	• 12
SAMBUCCA POLI	• 12
POMMEAU DE NORMANDIE COQUEREL	• 15
GENEPI DES PÈRES CHARTREUX	• 15
DOUCE POIRE & COGNAC	• 15
FARIGOULE	• 15
LIMONCELLO ORO DI AMALFI	• 15
PORTO ANDRESEN 1998	• 25
PORTO ANDRESEN 10 ANS	• 18
ST-GERMAIN	• 18
ITALICUS	• 18
GRAND BRULOT	• 19
CHARTREUSE VERTE	• 18
CHARTREUSE JAUNE MOF	• 18
CHARTREUSE VERTE VEP	• 31

DIGESTIFS

COGNACS

	4cl	7ocl
HENNESSY VS	• 16	• 220
HENNESSY XO	• 35	• 700
REMY MARTIN 1738	• 21	
HINE BONNEUIL 2008	• 25	
MARTELL CORDON BLEU	• 39	
MARTELL XO	• 45	
COGNAC TESSERON LOT N°90 XO OVATION	• 45	

ARMAGNACS

BAS ARMAGNAC GELAS 12 ANS	• 17
BORDENEUVE CHÂTEAU LACAZE 1975	• 44

CALVADOS

COQUEREL SELECTION	• 15
CHRISTIAN DROUIN SELECTION	• 15
CHRISTIAN DROUIN HORS D'ÂGE	• 24
30 & 40 EXTRA OLD	• 23

SOFTS

SODA

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33cl	• 8
FENTIMANS TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER 20cl	
• 8LIMONADE PHÉNIX 25cl	• 8
BADOIT ROUGE 33cl	• 8
ORGANICS TONIC WATER 25cl	• 8
RED BULL ENERGY DRINK 25cl	• 9

JUS DE FRUITS & NECTARS

JUS DE FRUITS ET NECTARS PATRICK FONT 25cl	• 9
NECTAR DE POIRE, JUS DE POMME, NECTAR DE TOMATE, NECTAR D'ABRICOT	
JUS DE FRUITS PRESSÉS 15cl	• 9
ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE	
EAUX MINÉRALES 75cl	• 10
PLATE MAXIM'S	
GAZEUSE MAXIM'S	

THÉ DAMMANN FRÈRES

MONSIEUR BLEU, THÉ EARL GREY	• 8
GIRAFE, THÉ VERT SENCHA	• 8
GIGI, THÉ VERT AU CITRON ET BASILIC	• 8
MAISON REVKA, THÉ NOIR AUX FRUITS DU VERGER	• 8
MISS COCO, THÉ VERT AU GINGEMBRE	• 8
MUN, THÉ NOIR FUMÉ	• 8
BAMBINI, THÉ NOIR FACON PANETTON	• 8

INFUSION DAMMANN FRÈRES

INFUSION VERVEINE	• 8
INFUSION CAMOMILLE	• 8
INFUSION TILLEUL	• 8

Prix net en euro, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.

Net price in euros, service included. Alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation. Some vintages may change during the year.