



## 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 GRAVLAX, BRIOCHE TOASTÉE 29€**  
Homemade gravlax salmon filet, toasted brioche

**PATA NEGRA, PAIN À LA TOMATE 58€**  
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 DE POTIRON, CHATAIGNE, CRÈME FOUETTÉE 18€  
Pumpkin veloute, chestnut, whipped cream

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, HUILE DE CALAMANSI 26€  
Sea scallops carpaccio, calamansi oil

CUISSES DE GRENOUILLES, BEURRE PERSILLÉ 25€  
Frog legs, parsley butter

HOMARD ENTIER, SALADE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 70€  
Lobster salad, truffled dressing

FOIE GRAS POÉLÉ, GRANNY SMITH, JUS RÉDUIT AU PORTO 39€  
Pan fried foie gras, Granny smith, port Sauce

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 24€  
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 ENTIER, SAUCE CHORON 150€  
Sea bass, choron sauce

POULET RÔTI AUX MORILLES FAÇON HENRI IV 120€  
Henri IV-style roast chicken with morels



---

---



*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, COCO DE PAIMPOL, CHORIZO, BEURRE BLANC 39€  
Cod fish, white beans, chorizo, beurre blanc

NOIX DE SAINT-JACQUES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 41€  
Sea scallops, crushed potatoes with herbs

VOL AU VENT DE HOMARD, PETITS LÉGUMES DE SAISON 59€  
Lobster vol au vent, seasonal vegetables

SOLE ENTIÈRE À LA GRENOBLOISE, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS 78€  
Grenobloise style sole, mushrooms, wilted spinach

LINGUINE CAVIAR 75€  
Caviar linguine

FILET DE BAR, PURÉE D'ARTICHAUTS À LA TRUFFE 44€  
Sea bass fillet, truffled artichoke puree

CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU THYM, GRATIN DAUPHINOIS 51€  
Roasted lamb chop, thyme, gratin dauphinois

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

NOIX D'ENTRECÔTE, BEURRE MAITRE D'HÔTEL, POMMES ALLUMETTES 49€  
Beef sirloin, Maitre d'Hôtel butter, french fries

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON 26€  
Seasonal vegetables

# GARNITURES

Sides

10€

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

Green beans, wilted spinach, french fries,  
mashed potatoes, young lettuce

# DESSERTS

## CRÊPES SUZETTE 22€

Suzette style crepes

## SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, NOISETTES, GLACE VANILLE 19€

Chocolate and hazelnuts soufflé, vanilla ice-cream

## MONT-BLANC VANILLE, CASSIS, MARRON (POUR 2) 36€

Vanilla Mont-Blanc, blackcurrant (for 2)

## TARTE AUX FRUITS DE SAISON 18€

Seasonal fruits tart

## ŒUFS À LA NEIGE 14€

Floating island

## POIRE BELLE HÉLÈNE 17€

Poire Belle Hélène

## CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR 14€

Vanilla crème brûlée

## ASSIETTE DE FRUITS ÉXOTIQUES 17€

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 - BARONNE