



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

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU, VIEUX COMTÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES 27€
Wagyu beef carpaccio, old Comté cheese, roasted hazelnuts

TARTARE DE LANGOUSTINES, POMMES VERTES, HUILE D'OLIVE CITRON 39€
Norway lobster tartar, green apple, lemon olive oil

TARTE FINE TOMATES, BASILIC 25€
Thin tomato tart, basil

HOMARD ENTIER, SALADE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 65€
Lobster salad, truffled dressing

ASPERGES VERTES TIÈDES, VINAIGRETTE AUX HERBES, TRUFFE 32€
Warm green asparagus, herbs dressing, truffle

CRÈME DE CHOU FLEUR, HOMARD, CAVIAR 49€
Cauliflower cream, lobster, caviar

SALADE FOLLE, GÉSIERS, MAGRET, FOIE GRAS DE CANARD,
ARTICHAUTS, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 25€
Gizzard, smoked duck breast and foie gras salad, artichoke, mustard dressing

VELOUTÉ GLACÉ DE PETIT POIS, CRÈME D'ISIGNY, LARD CROUSTILLANT 20€
Cold peas soup, Isigny cream, crispy bacon



SIGNATURES MAXIM'S

POUR 2 / FOR 2

TURBOT ENTIER, SAUCE BÉARNAISE 180€
Whole turbot, bearnaise sauce

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

SOLE ENTIÈRE À LA GRENOBLOISE 130€
Grenobloise style sole



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

Main courses

SAINT-PIERRE, ASPERGES VERTES, ÉPINARDS, SABAYON CHAMPAGNE 55€

John Dory, green asparagus, spinach, sabayon with champagne

HOMARD, LÉGUMES PRINTANIERS, MORILLES 68€

Lobster, spring vegetables, morels

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE, POUSSÉS D'ÉPINARDS 38€

Salmon fillet, sorrel, baby spinach

LINGUINE CAVIAR 75€

Caviar linguine

FILET DE BOEUF AU POIVRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE 49€

Beef fillet, black pepper juice, mashed potatoes

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM, POMMES DUCHESSE 51€

Roasted saddle lamb, thyme, duchesse potatoes

ENTRECÔTE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, POMMES ALLUMETTES 43€

Sirloin steak, Maître d'hôtel butter, french fries

VOL AU VENT AUX MORILLES ET ASPERGES VERTES, VIN JAUNE 32€

Morels and green asparagus vol au vent, yellow wine juice

GARNITURES

Sides

10€

LÉGUMES PRINTANIERS, SALADE D'ÉPINARDS,
POMMES ALLUMETTES, PURÉE, CŒUR DE SUCRINE

Spring vegetables, spinach salad, french fries,
mashed potatoes, young lettuce

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE 22€

Suzette style crepes

TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 17€

Chocolate tart, vanilla ice-cream

VACHERIN GLACÉ, MANGUE, PASSION, COCO (A PARTAGER) 42€

Mango, passion fruits and coconut iced vacherin (To share)

TARTE FRAMBOISES, PISTACHES 19€

Raspberry and pistachio tart

ŒUFS À LA NEIGE 14€

Floating island

BABA AU VIEUX RHUM 19€

Old rum baba

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 14€

Vanilla crème brûlée

ASSIETTE DE FRAISES, CHANTILLY 20€

Strawberry plate, chantilly

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 - BISTROT MINIM'S