

# 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 29

Homemade gravelax salmon filet, toasted brioche

PATA NEGRA, PAIN À LA TOMATE 58

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

## AZNAVOUR 14cl

Whisky Macallan 12 ans, Apérol, Shrub passion et vanille maison  
Absinthe Pernod

## DASSIN 18cl

Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Goslings Black Seal, citron vert  
Three cents Ginger beer aux épices, menthe fraîche  
purée d'ananas rôti au miel maison

## HEPBURN 10cl

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

# COCKTAILS CRÉATIONS AU CHAMPAGNE

• 19

## CALLAS 14cl

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

## MISTINGUETT 14cl

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

## WARHOL 14cl

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut, Vodka Absolut Elyx infusée aux  
feuilles de citronnier, liqueur de Chambord  
cranberry infusée au poivre de Timut, citron vert

## JAGGER 18cl

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut infusé au thé pêche, passion  
Gin Beefeater 24, St-Germain et jus de pomelos clarifié

COCKTAILS  
CRÉATIONS  
SANS ALCOOL

• 15

FEYDEAU 17cl

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

BARDOT 17cl

Pêche, citron vert, soda pamplemousse

# 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 Havana 3 ans, 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, Martini Rubino, 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, Martini Rubino

•

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

# CHAMPAGNES

75 cl

## BRUT

Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut, N.M.	• 130
Champagne, Moët & Chandon, Grand Vintage, 2015	• 200
Champagne, Louis Roederer, Collection 243, N.M.	• 200
Champagne Perrier-Jouët, Blanc De Blancs, N.M.	• 260
Champagne Krug, Grande Cuvée, 171 <sup>ème</sup> Edition, N.M.	• 580

## TÊTES DE CUVÉE

Champagne, Perrier-Jouët, Belle Epoque Brut, 2014	• 470
Champagne, Dom Pérignon, 2013	• 560
Champagne, Louis Roederer, Cristal Brut, 2015	• 590
Champagne, Dom Pérignon P2, 2004	• 800
Champagne, Perrier-Jouët, Belle Epoque, Blanc de Blancs, 2006	• 950

## ROSÉ

Champagne, Perrier-Jouët Blason Rosé, N.M.	• 200
Champagne, Louis Roederer, Cristal rosé, 2014	• 810
Champagne, Perrier-Jouët, Belle Epoque rosé, 2013	• 680

## MAGNUM 150 cl

Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut, N.M.	• 360
Champagne, Perrier Jouët Blason Rosé, N.M.	• 420
Champagne Perrier-Jouët, Blanc de Blancs, N.M.	• 540
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

- Bordeaux, les Lions de Suduiraut, 2022 • 13
- Chablis, Vieilles Vignes, Domaine Dampt frères, 2022 • 17
- Pouilly-Fumé, Léon, Domaine J.D. Pabiot, 2023 • 20
- Pouilly-Vinzelles, les Longeays, Domaine Thibert, 2020 • 29

## VINS ROUGES AOC

- Morgon, Domaine Georges Descombe, 2019 • 16
- Crozes-Hermitage, Dom des Hauts-Chassis, 2022 • 19
- Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith, 2017 • 22
- Pommard, Les Vignots, Domaine Parigot, 2017 • 31

## VIN ROSÉ AOP

- Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023 • 13

## VIN MÛELLEUX 7cl

- AOC Barsac, Château Coutet, 2012 • 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
NOIX DE SAINT-JEAN	• 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	• 220
AVION REPOSADO	• 20	
CALLE 23 BLANCO	• 17	
PATRON SILVER	• 21	• 300
CASA DRAGONES BLANCO	• 25	
AVION RESERVA 44	• 40	
DON JULIO 1942	• 55	• 750
CLASE AZUL REPOSADO	• 45	• 700
CLASE AZUL ANEJO	• 120	• 2000
CLASE AZUL ULTRA ANEJO	• 400	• 9800

## GINs

BEEFEATER 24	• 16	• 220
BOMBAY SAPPHIRE	• 16	
PLYMOUTH SLOE GIN	• 16	
EDINBURGH GIN	• 16	
CITADELLE	• 18	• 320
TANQUERAY TEN	• 18	
OXLEY	• 19	
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  
• 16  
• 16  
• 16  
• 19      • 320  
• 19      • 340  
• 20  
• 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	

## SINGLES MALTS

ARDBEG 10 ANS	• 20	
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	• 21	
LAPHROAIG QUARTER CASK	• 21	
GLENLIVET	• 21	
OBAN 14 ANS	• 21	
MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK	• 22	
LAGAVULIN 16 ANS	• 23	
BOWMORE 15 ANS	• 23	
EDDU GOLD	• 24	
MACALLAN 15 ANS DOUBLE CASK	• 47	
MACALLAN 18 ANS SHERRY OAK	• 60	
MACALLAN M DECANTER	• 500	

## RYE WHISKIES

BULLEIT RYE	• 16	• 220
WHISTLE PIG 10 ANS	• 19	
SIRDAVIS	• 23	

## IRISH WHISKIES

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

# BIÈRES & CIDRE

33cl

NOAM (34CL)	• 10
GALLIA SESSION 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
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

# 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	
LOUIS XIII 2 CL	• 170	
LOUIS XIII 4 CL	• 300	

## 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
THREE CENTS TONIC, GINGER BEER 20cl	• 8
THREE CENTS SODA PAMPLEMOUSSE 20cl	• 8
SCHWEPPE'S GINGER ALE	• 8
LIMONADE 25cl	• 8
BADOIT ROUGE 33cl	• 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 FERRARELLE	

# 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.*