



À PARTAGER

To share

TERRINE ENTIÈRE DE FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE TOASTÉE 42€

Duck foie gras terrine, toasted brioche

CROMESQUIS DE BOEUF ET FOIE GRAS 33€

Beef and duck foie gras cromesquis

SAUMON GRAVLAX, BRIOCHE TOASTÉE 31€

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 SAINT JACQUES, HUILE D'OLIVE CITRON 36€
AVEC TRUFFE +20€, AVEC CAVIAR +25€

Sea scallop carpaccio, lemon olive oil

POIREAUX TIÈDIS, VINAIGRETTE À LA TRUFFE NOIRE 33€

Warm leeks, truffled dressing

5 HUÎTRES PERLES BLANCHES N°5, CAVIAR, POMMES VERTES 45€

Oysters Perles blanches n°5, caviar, green apple (set of 5)

OEUF PARFAIT, CHAMPIGNONS, LARD FUMÉ 28€

Perfect egg, mushrooms, smoked bacon

HOMARD ENTIER, SALADE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 65€

Lobster salad, truffled dressing

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 22€

Wild mushrooms tart

SALADE FOLLE, GÉSIERS, MAGRET, FOIE GRAS DE CANARD,

ARTICHAUTS, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 28€

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

POT AU FEU DE FOIE GRAS, BOUILLON DE LÉGUMES, TRUFFE NOIRE 37€

Duck foie gras pot au feu, vegetable broth, black truffle

GARNITURES

Sides

10€

RIZ PILAF, SALADE FRISÉE, HARICOTS VERTS
POMMES PAILLE, PURÉE

Pilaf rice, frisée salad, green beans,
straw potatoes, mashed potatoes

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

FILET DE BAR, COQUES, ÉPINARDS, CHAMPIGNONS SAUVAGES 51€
Sea bass fillet, cockles, spinach, wild mushrooms

HOMARD, LÉGUMES D'AUTOMNE, MORILLES 68€
Lobster, autumn vegetables, morels

THON ROUGE FAÇON ROSSINI, SALADE D'HERBES, POMMES PAILLE 54€
Rossini style blue fin tuna, fresh herbs salad, straw potatoes

LINGUINE CAVIAR (3OG) 89€
Linguine, lemon butter, caviar

FILET DE BOEUF AU POIVRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE 49€
FAÇON ROSSINI, JUS TRUFFÉ 65€
Beef fillet, black pepper juice or rossini style, mashed potatoes

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, MORILLES ET RIZ PILAF 41€
Traditional veal blanquette, morels and pilaf rice

MAGRET DE CANARD RÔTI À L'ORANGE, CAROTTES NOUVELLES 36€
Roasted duck breast with orange, young carrot

VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS, VIN JAUNE 32€
Mushrooms vol au vent, yellow wine juice



SIGNATURES MAXIM'S



POUR 2 / FOR 2

TURBOT ENTIER, BEURRE BLANC AU CAVIAR 190€
Whole turbot, beurre blanc with caviar

POULET ENTIER RÔTI, JUS DE VOLAILLE AU FOIE GRAS, TRUFFE NOIRE 160€
Roast chicken, chicken juice with foie gras, black truffle

SOLE ENTIÈRE À LA GRENOBLOISE 180€
Grenobloise style sole

TOMAHAWK À LA PLANCHA, SAUCE BÉARNAISE 190€
Grilled tomahawk, béarnaise sauce





DESSERTS

CRÊPES SUZETTE 22€

Suzette style crepes

TARTE SOUFFLÉE NOISETTE, GLACE VANILLE 19€

Hazelnut tart, vanilla ice-cream

VACHERIN GLACÉ, MANDARINE, VANILLE, CITRON (A PARTAGER) 42€

Iced vacherin, tangarine, vanilla, lemon (To share)

MONT-BLANC, VANILLE, MARRON, MYRTILLES 19€

Vanilla, chestnut and blueberry Mont-Blanc

ŒUFS À LA NEIGE 15€

Floating island

PROFITEROLES, VANILLE, GIANDUJA 17€

Vanilla profiteroles, Gianduja

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 14€

Vanilla crème brûlée

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 20€

Exotic fruit 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 - BISTROT MINIM'S