



*Une cuisine gourmande et savoureuse
Des vins fins pour rendre vos papilles plus heureuses*

À partager pour l'apéritif

- * Assiette de jambon Patta Negra 22 €
 - * Croque Monsieur au jambon comté et saveurs de truffes 13 €
 - * Sardines espagnoles à l'huile d'olive et pain toasté 14 €
 - * Panisse à la façon du Pays d'Aix 15 €
 - * Planche mixte 22 €

Entrées

- * Saumon fumé maison, crème à l'aneth et pain grillé **19 €**
 - * Pâté en croûte au foie gras et pistaches, salade melée et condiments **17 €**
 - * Les escargots de Bourgogne au beurre persillé : 6 coquilles **12 €**
12 coquilles **19 €**
 - * Soupe à l'oignon gratinée **12 €**
 - * Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de rhubarbe à la fève tonka et brioche toastée **26 €**
 - * Quiche aux girolles et salade verte **17 €**

Pâtes et Risotto

- * Papardelle aux courgettes, basilic, tomates séchées et parmesan 21 €
 - * Risotto perigourdin et son foie gras poêlé 26 €

Végétal

- * La potée de légumes d'hiver 20 €

Cocottes gourmandes

- * Blanquette de veau 25 €
 - * Boeuf Bourguignon 23 €
 - * Sauté de poulet curry coco 21 €

Viandes

- * L'onglet de boeuf, sauce P'tit Max **30 €**
 - * Pluma de cochon ibérique rôtie au beurre, purée et jus corsé **29 €**
 - * Escalope de veau milanaise, embeurré de tomates et risotto **25 €**

Poissons

- * Filet de dorade rôti, purée d'artichauts et panisse 27 €
 - * Tataki de thon, poêlée de Pakchoï et vinaigrette Thaï 29 €
 - * Mi-cuit de saumon, purée de brocolis et condiments Wasabi 26 €

Menu P'tit Max

45 €

Pâté en croûte au foie gras et pistaches,
salade melée et condiments

ou

Soupe à l'oignon gratinée

Papardelle aux courgettes, basilic,
tomates séchées et parmesan

ou

Escalope de veau milanaise,
embeurré de tomates et risotto

Assiette de 3 fromages affinés

ou

Vacherin minute aux fruits frais
ou

Salade de fruits de saison

Les Incontournables du P'tit Max

* Cordon bleu	26 €
* Bouchée à la Reine	25 €
* Tartare Pollmard au couteau	23 €
* Foie de veau à la Lyonnaise	25 €
* Bouchée aux ris de veau et morilles	30 €

Menu Découverte

55 €

Terrine de foie gras mi-cuit,
chutney de rhubarbe à la fève tonka
et brioche toastée

ou

6 escargots persillés en coquille

Entre deux du moment

Faux filet sauce P'tit Max, frites
et haricots verts

ou

Filet de dorade rôti,
purée d'artichauts et panisse

ou

Cocotte gourmande au choix

Assiette de 5 fromages affinés
ou

Vacherin minute aux fruits frais
ou

Baba au Rhum tradition

Menu Carte Blanche

75 €

Le chef vous invite à un voyage au grés
des saisons et de son inspiration à
travers ce menu en 7 actes.

Uniquement pour l'ensemble de la table.

Tous nos plats peuvent être accompagnés de :

Frites fraîches, purée grand-mère, poêlée de légumes, panisse, riz et salade

*Recevoir quelqu'un, c'est se charger de son bonheur
car à table avec ses amis le temps ne compte plus.*

disponible sur demande.

Paul Bocuse

Le Plateau de Fromages affinés

Trilogie **12 €**
5 Fromages **15 €**

Le Menu Enfant

12 €

Plat:
Escalope panée, frites ou légumes ou salade
Dessert:
Duo de boules de glace et chantilly

Les Desserts

* Baba au Rhum tradition	11 €
* Vacherin minute aux fruits frais	10 €
* Moelleux au chocolat et crème anglaise	11 €
* Brioche perdue sauce caramel et glace vanille	10 €
* Assiette gourmande	12 €
* Dame Blanche	9 €



PLACE D'ARMES

5 Avenue Monterey, L-2163 Luxembourg
+352 22 13 60

KIRCHBERG

23 rue de la Lavande, L-1923 Luxembourg
+352 43 95 19



www.auptitmax.lu