



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

A 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 mêlée 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

* Longlet 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 mêlée 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

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

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 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