

A Partager

Planche Mixte	23.00
Tartinade du moment et croûtons ailés	13.00
Croquettes de fromage au miel et noix	17.00

Les Entrées

Chaud froid de tomates au basilic	16.00
Fêta de brebis AOP	
Pain perdu salé au brie de Meaux fondant	18.00
Miel et noix	
Œuf parfait	20.00
Purée de cèpes et girolles poêlées	
Velouté ou potage du moment	11.00
Scampis poêlés à la provençale	16.00
Terrine de foie gras, chutney du moment et brioche toasté	24.00

Végétal

Risotto all milanaise et pois sucrés	24.00
--------------------------------------	-------

Marines

Cocotte de lotte aux petits légumes	35.00
-------------------------------------	-------

Sauce suprême et riz

Steak de thon à la grenobloise	30.00
--------------------------------	-------

Purée grand-mère

Poulpe légèrement grillé aux petits légumes	34.00
---	-------

Coulis de poivrons fumé

*Recevoir quelqu'un c'est se charger de son bonheur
Car à table avec ses amis le temps ne compte pas*

Paul Bocuse

Sanguines

Suprême de volaille jaune	29.00
Embeurré de pommes de terre au parfum de truffes, jus de volaille	
Ris de veau croustillants	36.00
Purée de pommes de terre et sauce aux girolles	
Entrecôte de veau à la façon d'un saltimbocca	35.00
Spaghettis Cacio et Peppe	
Faux filet de bœuf sauce au poivre, frites maison et tomates provençales	27.00

Les Spécialités

La Bouchée à la Reine, frites et salade	26.00
Cordon bleu de poulet au comté	28.00
Sauce champignons, frites maison et salade	
Tartare de bœuf au couteau, frites et salade	23.00
Filet de bœuf	38.00
Frites et salade, sauce béarnaise ou poivre	

Le Chariot de fromages

Fromages trilogie ou 5 fromages	12.00	15.00
---------------------------------	-------	-------

Les Desserts

Pavlova aux fruits de saison	11.00
------------------------------	-------

Tartelette chocolat cœur fondant et glace vanille	14.00
---	-------

Pruneaux au vin rouge et glace vanille	11.00
--	-------

Dame blanche du P'tit Max	10.00
---------------------------	-------

Soupe chocolat cannelle, croûtons de pain d'épices et glace vanille	10.50
---	-------

Cerises jubilé au Kirsch et glace vanille	14.00
---	-------

Menu P'tit Max à 46.00



Chaud froid de tomates au basilic, Fêta de brebis AOP

Ou

Pain perdu salé au brie de Meaux fondant, Miel et noix

Faux filet de bœuf sauce au poivre, frites maison et tomates provençales

Ou

Steak de thon à la grenobloise, purée grand-mère

Ou

Risotto all milanaise et pois sucrés

Trilogie de fromages

Ou

Dame Blanche du P'tit Max

Menu Découverte à 56.00



Terrine de foie gras, chutney du moment et brioche toasté

Ou

Scampis poêlés à la provençale

Entre deux du moment

Suprême de volaille jaune

Embeurré de pommes de terre au parfum de truffes, jus de volaille

Ou

Cocotte de lotte aux petits légumes

Sauce suprême et riz

Ou

Risotto all milanais et pois sucrés

Trilogie de fromages

Ou

Soupe chocolat cannelle, croûtons de pain d'épices et glace vanille

Menu Dégustation à 80.00

Prix par personnes & l'ensemble de la table



Le chef vous propose un menu en cinq services
en fonction de ses créations, de ses arrivages
indiquez nous vos allergies alimentaires.

Laissez-nous le plaisir de vous surprendre
le chef vous concoctera un menu fin aux saveurs exaltantes,
les créations du chef sont adaptables à vos préférences alimentaires.

Et pour nous laisser le plaisir de vous faire découvrir des essences œnologiques
Adaptées aux suggestions du chef,
nous pouvons vous proposer un accord mets et vins (30€)

Faites-nous confiance !

Menu Enfant

à 14€

Escalope panée (1)

Frites ou légumes ou salade

Ou

Fish and chips (1)

Duo de boules de glace
Chantilly

Liste des Allergènes

- 1 - Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées
Et produits à base de ces céréales
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs
- 4 - Poissons et produits à base de poissons
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides
- 6 - Soja et produits à base de soja
- 7 - Lait et produits à base de lait
- 8 - Les fruits à coque : Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland)
- 9 - Céleri et produits à base de céleri
- 10 - Moutarde et produit à base de moutarde
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites
- 13 - Lupin et produits à base de lupin
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques