

Notre Plat du Jour à 9,95 €
 Notre Business Lunch - 3 services à 17,00 €



LES BRASSERIES Maxime



www.brasseriesmaxime.be

Eric Moeremans ainsi que son équipe vous souhaitent la bienvenue aux Brasseries Maxime Traiteur et Banquets

Les Brasseries Maxime Participent à votre Bien-Être ! Tous nos légumes sont frais, cuits du jour et de Provenance Bio. Tous nos poissons sont des poissons "Petit Bateau", ce qui vous garantit une fraîcheur de 1er ordre. Toutes nos viandes sont issues de fermes pratiquant l'élevage en prairie.

Sur le Pouce (à partager ou à déguster en égoïste)

L'Assortiment Thai	9,50
Les Mini-Croquettes Crevettes	9,50
Le Jambon Serrano et Olives	9,50
L'assiette Gourmande (Jambon Serrano, Olives, Saucisson, Croquettes de crevettes, calamari) - NEW	13,00
Les nuggets au poulet maison, mayo au curry - NEW	10,00
Fritto Misto de Calamar, sauce Tartare Maison - NEW	9,50

Les Entrées Froides

Le Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan et Roquette aux Pignons de Pin	13,95
Le Carpaccio de Bœuf et Foie gras à l'Huile de Truffe	15,75
Le Carpaccio de Magret fumé à l'Huile de Truffe et Copeaux de Foie gras	15,95
Le Carpaccio de St-Jacques et Saumon Mariné aux Fines herbes, Vinaigrette au Citron vert et Coriandre - NEW	17,00
Le Foie Gras de Canard des Landes cuit au naturel, confit d'échalotes à la Violette	17,95
La Cerveille de Veau Tartare	13,50
La Cerveille de Veau Gribiche	13,50

Ces entrées seront servies comme plats moyennant supplément de 3,50 €

Les Entrées Chaudes

Les Fondus au Comté	11,95
Les Croquettes de Crevettes Grises Maison	14,00
L'Escalope de Foie gras poêlée, compotée de poires et coing, jus déglacé au rumEAU - NEW	17,20
Les Scampis tout simplement avec un bon Beurre à l'Ail	16,25
La Cerveille de Veau Meunière	16,25
Les Saint-Jacques à la Plancha, Mayo Maison aux fines herbes Tout simplement - NEW	16,50

Ces entrées seront servies comme plats moyennant supplément de 3,50 €

Les Salades

(De bons et doux produits à déguster en gardant la ligne et bonne conscience)

L'Incontournable Frisée aux Lardons (Lardons, Pommes caramélisées, Chèvre chaud)	15,95
La Véritable Landaise (Gésiers, Foie gras, Magret fumé)	18,95
L'Antipasto « Terre et Mer » (Roquette, Légumes grillés, Saint-Jacques, Scampis, Gambas)	19,95

Les Tartares

(De la Fraicheur et du Goût... Minute!!)

Le Tartare de Bœuf haché minute préparé selon vos désirs	16,25
Le Tartare de Bœuf aux Copeaux de Foie gras et huile de Truffes	18,75
Le Tartare de Bœuf à la Roquette, Pignons de Pin et Parmesan - NEW	16,75
Le Steak César (Tartare préparé sans mayonnaise, juste poêlé recto-verso) (low fat)	16,25
Le Tartare de Saumon et Espadon à l'Huile de Coriandre et Gingembre - NEW	16,95

Les Poissons et les Crustacés à la Plancha

La Sole 3*	Prix du jour
Le Pavé de Saumon*	15,95
La Brochette de Scampis	18,50
La Brochette de Scampis lardés et de Saint-Jacques, Sauce Tartare	20,50
Le Steak d'Espadon servi mi-cuit - NEW	22,50

*Sauce au choix : Béarnaise, Mousseline ou Beurre Blanc 3,00

à la Vapeur

Le Dos de Cabillaud Royal, Purée de Bintjes à l'Huile d'Olives et Câpres, Coulis Tomates fraîches et Pesto Rouge	22,50
--	-------

à la Poêle

La Sole 3 tout simplement Meunière	Prix du jour
------------------------------------	--------------

Choix d'accompagnements : Frites, Pommes paillasson, Pommes de terre au four, Pommes de terre vapeur, Pâtes ou Purée.

Consultez aussi notre Ardoise avec ses Suggestions au gré du marché

Contrairement à certaines tendances actuelles, toutes nos sauces et plats cuisinés sont faits dans la MAISON

Les Spécialités (les incontournables)

L'Onglet à l'échalote	17,50
Le Rognon de Veau à la Liégeoise	18,00
Le Jambonneau, Moutarde à l'Ancienne	18,00
Le Véritable Cassoulet Toulousain (fait Maison), 3 Viandes	23,50
Le Magret de Canard « Rossini », crème de Morilles	21,95
La noix de Ris de veau, Beaugé, pommes de terre soufflées - NEW	29,50
Le Confit de Canard, champignons de saison sautés, salade d'hiver, pdt nouvelles - NEW	16,50
Le Max Burger (Viande de Boeuf Hachée Minute, Escalope Foie Gras, Duxelle de Champignons, Parmesan, Mayo à la Truffe) - NEW	17,50
Le Max Burger Winter édition (Viande de Boeuf Hachée Minute, Lamelles de Boudin Noir, Oignons caramélisés, Pommes, Mayo au Pickels) - NEW	16,25

Pour les Pressés et les Pasta Lovers

Les Boulettes Maison Sauce Tomate	13,25
Les Boulettes Maison à la Liégeoise - NEW	15,95
Le Vol-Au-Vent de Volaille	14,50
Les Cannellonis de Veau à la Truffe et Foie gras, gratinés au Vieux Parmesan	17,95
La Lasagne au Saumon et Epinard - NEW	14,75
Les Fettuccini aux Légumes poêlés (végétarien)	14,75

Pour les Enfants

Le Fondu au Fromage	6,00
Les Boulettes Sauce Tomate	8,00
Le Blanc de Volaille et Compote Maison	8,00
Le demi Pavé de Bœuf	9,00



www.facebook.com/LesBrasseriesMaxime

Tous nos prix sont en Euros - Nous n'acceptons pas les chèques société.

En semaine, la cuisine est ouverte tous les jours de 12h à 23h - Le week-end de 12h à 24h.

Le chef ne travaillant que des produits frais, certains pourraient manquer. Veuillez nous en excuser.

Les Vins Maison Blanc - Rouge - Rosé

Le 1/4 de Litre	6,25
Le 1/2 Litre	11,00
La Bouteille (1 Litre)	17,50

Les Vins blancs

Les Blancs de Bergerac

Bergerac moelleux - Château Brunet Charpentière	25,50
---	-------

Les Blancs de Bordeaux

Château Anniche	24,00
Château Lalande-Méric - Cadillac moelleux	24,50

Les Blancs d'Alsace

Pinot gris - Giersberger	29,00
Pinot gris - Giersberger - 37,5 cl	16,50
Gewurztraminer - Giersberger	33,00

Les Blancs de Loire

Sauvignon de Touraine - Domaine Haut-Péron	29,00
Muscadet sur Lie - Domaine de Genestais	24,50
Pouilly fumé - La Renardière - Bouchié	32,00
Pouilly fumé - La Renardière - Bouchié 37,5 cl	17,00
Sancerre - Beauroy - Reverdi	34,50
Sancerre - Beauroy - Reverdi - 37,5 cl	18,00

Les Blancs de Bourgogne

Petit Chablis - Domaine Félix	25,00
Chablis - Domaine Félix	31,00
Chablis - Domaine Félix - 37,5 cl	20,25
Viré-Clessé « Domaine Pascal Bonhomme »	33,00

Les Vins rosés

Sancerre - Fournier	32,00
Pinot noir - Giersberger	29,00
Pinot noir - Giersberger - 37,5 cl	16,50

Les Champagnes

Champagne JEEPER - sélectionné par les Brasseries Maxime	50,00
La Coupe JEEPER	9,00

se boit frais nos coups de coeur accompagne poissons et crustacés

Les Vins rouges

Les Rouges de Bordeaux

Domaine Grange Brûlée - Bordeaux supérieur	26,00
Domaine Grange Brûlée - Bordeaux supérieur - 37,5 cl	18,50
Château Crusquet - 1ères Côtes de Blaye - Cru bourgeois	26,00
Château Crusquet - 1ères Côtes de Blaye - Cru Bourgeois - 37,5 cl	18,00
Château Grand Pey Lescours - St Emilion	36,50
Château Grand Pey Lescours - St Emilion - 37,5 cl	22,00
Château Piganeau - Grand Cru St Emilion	39,00
Château Puy Castera - Haut-Médoc	33,00

Les Rouges de Loire

Bourgeuil St-Nicolas - Domaine des Oliviers	24,50
Bourgeuil Vieilles Vignes - Boucard	28,00
Sancerre - Crochet	35,00
Sancerre - Crochet - 37,5 cl	20,50
Saumur - Champigny - Dom. de la Peruche	27,00

Les Rouges de Bourgogne

Rully - Domaine de Belleville « Chouchoux »	36,00
Bourgogne Pinot noir en Fûts de Chêne	27,00
Santenay Beauregard - 1er Cru	44,00
Santenay Beauregard - 1er Cru - 37,5cl	25,00

Les Rouges du Rhône

Côtes du Rhone - Villages - Chusclan	24,00
Croze Hermitage - Seguin	31,00
Coteaux du tricastin « Terre d'épices »	30,50

Les Côtes de Provence

Château du Galoupet - Cru classé	36,00
----------------------------------	-------

Les Vins au Verre & les Pots Lyonnais

Les Blancs

	Verre	Pot
Chardonnay du Veneto	3,50	12,00
Pinot gris - Giersberger	4,95	16,10
Chardonnay - Viognier	5,00	18,60
Pouilly fumé - Bouchié	5,20	18,60
Chardonnay Austral. (BIN222)	5,20	19,00
Sancerre	6,00	19,60
Domaine de la Croix Belle (vin sec)	3,80	13,00

Les Rouges

Merlot Montevino	3,50	12,00
Bourgueil - Olivier (Servi frais)	5,25	19,00
Bourgogne - Pinot noir	5,35	19,20
Château Grand Pey Lescours	6,00	23,60

Les Rosés

Rosé du Veneto	3,50	12,00
Pinot noir d'Alsace - Giersberger	5,20	19,60

Moelleux

Château Lalande-Méric - Cadillac	4,80	15,85
----------------------------------	------	-------

Carte des Vins

N'hésitez pas à nous demander nos suggestions vins du moment

Au Verre ou à la Bouteille