



## À PARTAGER

To share

**TERRINE ENTIÈRE DE FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE TOASTÉE 42€**  
Duck foie gras terrine, toasted brioche

**CREVETTES CROUSTILLANTES, MAYONNAISE CITRON 25€**  
Crispy prawns, lemon mayonnaise

**SAUMON GRAVLAX, BRIOCHE TOASTÉE 32€**  
Homemade gravlax salmon filet, toasted brioche

**PATA NEGRA, PAIN À LA TOMATE 60€**  
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

**SOUPE DE TOMATES ANCIENNES, AVOCAT, CONCOMBRE 16€**  
Cold tomato soup, avocado, cucumber

**CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE CITRON, BASILIC 26€**  
Sea bass carpaccio, lemon olive oil, basil

**CUISSES DE GRENOUILLES, BEURRE PERSILLÉ 25€**  
Frog legs, parsley butter

**HOMARD ENTIER, SALADE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 75€**  
Lobster salad, truffled dressing

**KING CRAB, AVOCAT, SUCRINE, SAUCE COCKTAIL 45€**  
King crab, avocado, baby lettuce, cocktail sauce

**TARTE FINE, TOMATES CONFITES, AUBERGINES 24€**  
Eggplant and candied tomato tart

**SALADE FOLLE, GÉSIERS, MAGRET, FOIE GRAS DE CANARD,  
VINAIGRETTE MOUTARDÉE 25€**  
Gizzard, smoked duck breast and foie gras salad, dijon mustard dressing

**ASPERGES VERTES TIÈDES, VINAIGRETTE, CROÛTONS DE PAIN 26€**  
Warm green asparagus, dressing, crispy bread



---

---

## SIGNATURES MAXIM'S



POUR 2 / FOR 2

**BAR ENTIER, SAUCE VIERGE 150€**  
Sea bass, virgin sauce

**POULET RÔTI AUX MORILLES FAÇON HENRI IV 120€**  
Henri IV-style roast chicken with morels



---

---



*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

Dishes

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE, ASPERGES VERTES 39€  
Steamed salmon, sorrel sauce, green asparagus

FILET DE TURBOT, POMMES GRENAILLE, BÉARNAISE 48€  
Turbot fillet, roasted baby potatoes, béarnaise sauce

HOMARD À L'AMÉRICAINNE, PETITS LÉGUMES DE SAISON 70€  
American-style lobster, seasonal vegetables

SOLE ENTIÈRE À LA GRENOBLOISE, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS 78€  
Grenobloise style sole, mushrooms, wilted spinach

LINGUINE CAVIAR 75€  
Caviar linguine

CÔTE DE VEAU AU FOUR, PETITS POIS À LA FRANÇAISE 52€  
Roasted veal chop, peas, lettuce, smoked bacon

COQUELET GRILLÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE, SAUCE DIABLE 38€  
Grilled baby chicken, mashed potatoes, tarragon and pepper sauce

FILET DE BŒUF, POMME MAXIM'S TRUFFÉE, SAUCE VIGNERONNE 59€  
Beef fillet, truffled potatoes gratin, red wine juice

NOIX D'ENTRECÔTE, BEURRE MAITRE D'HÔTEL, POMMES ALLUMETTES 49€  
Beef sirloin, Maitre d'Hôtel butter, french fries

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON 26€  
Seasonal vegetables

# GARNITURES

Sides

10€

PETIT POIS À LA FRANÇAISE, TOMBÉE D'ÉPINARDS,  
POMMES ALLUMETTES, PURÉE, CŒUR DE SUCRINE

Peas with lettuce and smoked bacon, wilted spinach, french fries,  
mashed potatoes, young lettuce

# DESSERTS

## CRÊPES SUZETTE 22€

Suzette style crepes

## SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, NOISETTES, GLACE VANILLE 19€

Chocolate and hazelnuts soufflé, vanilla ice-cream

## VACHERIN GLACÉ AUX FRUITS EXOTIQUES (POUR 2) 36€

Iced exotic fruits vacherin (for 2)

## TARTE AUX FRUITS DE SAISON 16€

Seasonal fruits tart

## ŒUFS À LA NEIGE 14€

Floating island

## GRATIN DE FRUITS ROUGES, MENTHE FRAÎCHE 16€

Red fruits, sabayon, fresh mint

## CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR 14€

Vanilla crème brûlée

## ASSIETTE DE FRAISES, CHANTILLY 15€

Strawberry plate, chantilly

## 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