Les Entrées

La Burrata Luxembourgeoise (7,8) 11.00

Minute de tomates cerises, confiture de tomates, vinaigrette à huile de basilic maison, pignons de pin & olives Taggiasch

« M » de Minuty rosé Côtes de Provence 7.00

Le Saumon (1,4,3,7) 11.00

Façon Gravlax, fraîcheur de citron, pomme Cox & crémeux de betterave

Riesling Wormer Koeppchen Schmit-Fohl 7.00

Le Tartare de Thon de ligne (4,6,11) 14.00

Mangue poivrée, vinaigrette Thaï & coriandre

Riesling Wormer Koeppchen Schmit-Fohl 7.00

Le Foie Gras aux deux Saveurs (7) 16.00

Compotée de figues & figue rôtie, Brioche dorée au beurre

Villa Chambre d'amour Lionel Osmin 7.00

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Les Poissons

Le Calamar en Persillade (1,4,7) 17.00
Houmous de pois chiches au basilic, pois gourmands & sésame noir
« M » de Minuty rosé Côtes de Provence 7.00

Les Scampis snackés (2,7,11) 21.00
Flambés au Cognac, Risotto safrané & légumes grillés
Chardonnay Domaine de l'Aigle Gérald Bertrand 8.00

Le Filet de Dorade grillé sur peau (4,7,9) 22.00
Fine ratatouille & cebette grillée
« M » de Minuty rosé Côtes de Provence 7.00

Le Saumon (1,3,4,7,12) 24.00
Gnocchis maison au basilic frais, sauce légère au Crémant Luxembourgeois
Pinot Blanc Ahn Vogelsang Schmit-Fohl 7.00

Le Poulpe Croustillant (1,14) 28.00
Pastèque rôtie, chorizo Ibérique, purée de patates douces, sauce vierge
Riesling Wormer Koeppchen Schmit-Fohl 7.00

Les Végétariens

Les Gnocchis aux herbes Poêlés (1,3,7,8) 19.00
Tomates confites, pesto de roquette, pignons de pin torréfiés, parmesan affiné 36 mois
Chardonnay Domaine de l'Aigle Gérard .Bertrand 8.00

Le Burger du soleil (1,3,7) 23.00
Tapenade maison, millefeuille de légumes méditerranéens scarmoza fumée, mayonnaise au basilic
« M » de Minuty rosé Côtes de Provence 7.00

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Les Viandes

La Cuisse de Canard confite (1,7) 17.00
Purée de pommes de terre & son jus corsé
Malbec Argentine Select Saurus 7.00

Le Faux Filet de Bœuf Simmental (1,7) (accompagnement au choix) 18.00
Château le Couvent St Emilion 9.00

La Bouchée à la Reine (1,7) 20.00
Volaille fondante, ris de veau cuit lentement, champignons de Paris au vin blanc Luxembourgeois, sauce lisse et feuilletage croustillant (accompagnement au choix)
Pinot Gris Ahn Goellebourg Schmit-Fohl 7.00

Le Carpaccio de Bœuf (1,7) 21.50
Pinot Noir Domaine de l'Aigle Limoux Gérard Bertrand 8.00

Le Tendre Filet Mignon de Veau (1,7) 27.00
Purée de carottes, légumes d'été & son jus corsé
Pinot Noir Domaine de l'Aigle Limoux Gérard Bertrand 8.00

Filet de Bœuf Simmental (1,7) (accompagnement au choix) 30.00
Château le Couvent St Emilion 9.00

Accompagnements : Riz blanc, Frites fraîches Maison, Fine purée de pommes de terre, Salade de saison

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Les spécialités du P'tit Max

Le Cordon bleu (1,3,7) 23.00
Ballottine de volaille fondante garnie de jambon cru du pays, comté affiné et thym
(accompagnement au choix)
Pinot Noir Domaine de l'Aigle Limoux Gérard Bertrand 8.00

Le Tartare de Bœuf du Boucher au couteau (3) 24.00
Jaune d'œuf, confit à l'huile de truffe, sauce tartare légèrement relevée
(accompagnement au choix)
Château le Couvent St Emilion 9.00

Le Burger du Chef (1,3,7) 26.00
Steak de bœuf Simmental (200g) , oignons caramélisés, cheddar affiné,
jus corsé Option « Rossini », escalope de foie gras des Landes +5€
(accompagnement au choix)
Côtes du Rhône Crozes Hermitage «La petite ruche » Chapoutier 8.00

Accompagnements : Riz blanc, Frites fraîches Maison, Fine purée de pommes de terre, Salade de saison

Au P'tit Max
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Les Fromages affinés par Hervé Mons

Trilogie (7,8)	9,00	
5 fromages (7,8)	12,00	

Les Desserts

La Crème Brulée (3,7)	9.00	
Villa Chambre d'amour Lionel Osmin		7.50
La Dame Blanche (7)	9.00	
Coupe de Crémant Luxembourgeois Schmit-Fohl		8.00
Le Chocolat (1,3,6,7)	9.00	
« Araguani » Grand cru cuit moelleux, sauce caramel au beurre salé Luxembourgeois AOP, crumble noir intense, quenelle de glace au chocolat Valrhona		
Porto Rouge		7.50
Le Colonel (Sorbet citron, vodka)	9.00	
La Vanille (1,3,7,8)	10.00	
En chou, crème aérienne à la vanille de Tahiti, croustillant fin, praliné vanillé, caramel de lait, quenelle de glace vanille		
Villa Chambre d'amour Lionel Osmin		7.50
La Fraise (1,3,7)	10.00	
Façon Pavlova, meringue nuage, crème Diplomate au basilic, marmelade de fraises, fraises fraîches, quenelle de glace fraise		
Coupe de Crémant Luxembourgeois Schmit-Fohl		8.00
Le Café Gourmand (1,3,5,6,7,8)	12.00	

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Menu au P'tit Max à 36.00

Le Saumon (1,4,3,7)
Façon Gravlax, fraîcheur de citron, pomme Cox et crémeux betterave

Ou

La Burrata Luxembourgeoise (7,8)
Minute de tomates cerises, confiture de tomates, vinaigrette huile de basilic maison, pignons de pin et olives Taggiasche

Le Faux Filet de Bœuf Simmental (1,7)
(accompagnement au choix)

Ou

Les Scampis snackés, flambés au Cognac (2,7,11)
Risotto safrané et légumes grillés

Le Fromage en trilogie (7,8)

Ou

Le Chocolat (1,3,6,7)
« Araguani » Grand cru cuit moelleux, sauce caramel au beurre salé Luxembourgeois AOP, crumble noir intense, quenelle de glace au chocolat Valrhona

Ou

La Crème brulée (3,7)

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Menu Bistronomique à 46.00

Le Foie Gras aux deux saveurs (7)
Compotée de figues & figue rôtie, brioche dorée au beurre

Ou

Le Tartare de Thon de ligne Saku (4,6,11)
Mangue poivrée, vinaigrette Thaï, coriandre

Le Poulpe Croustillant (1,14)
Pastèque rôtie, chorizo Ibérique, purée de patates douces, sauce vierge

Ou

Le Tendre Filet Mignon de Veau (1,7)
Purée de carottes, légumes d'été & son jus corsé

Le Fromage en trilogie (7,8)

La Vanille (1,3,7,8)
En chou, crème aérienne à la vanille de Tahiti, croustillant fin, praliné vanillé, caramel de lait, quenelle de glace vanille

Ou

La Fraise (1,3,7)
Façon Pavlova, meringue nuage, crème Diplomate au basilic, marmelade de fraises, fraises fraîches, quenelle de glace fraise

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Menu Enfant

Mini Cordon Bleu

ou

P'tit Burger

Accompagnement au choix : Frites maison, purée de pommes de terre ou riz

2 boules de glace en dessert

12.00 €

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Liste des Allergènes

1 - Céréales contenant du gluten et les produits à base de 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 - Fruits à coques
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

Au P'tit Max
Restaurant Bistronomique

Les Tapas à partager

Les Scampis en tempura – 5 pièces **(1,2,3,10)**
Herbes fraîches, Oyster Mayo, Poudre de persil

Les Cromesquis de Pommes de Terre – 5 pièces **(1,3,4,10)** 14.00
Poisson blanc selon arrivage , herbes fraîches et oignons

Les Gyosas Terre et Mer – 5 pièces **(1,2,3,9,11,10)** 3 tapas 40.00
Volaille fermière, gambas, légumes croquants, pili-pili, sauce Tom-Yum

La Rillette de Saumon (4,7) 5 tapas 60.00
Crème montée citronnée, pickles, tuile de pain

La Focaccia Maison (1,7)
Tomates confites, olives Taggiasche, huile de basilic, ricotta

Les Salades

La Chèvre Chaud (1,3,8,10) « M » de Minuty Côtes de Provence 19.00 7.00
Palet de chèvre pané, sucrine, sauce moutarde au miel, crumble, cerneaux de noix, figue moelleuse

La César (1,3,4,7,10) Pinot Gris Ahn Goellebourg Schmit-Fohl 20.00 7.00
Sucrine snackée, poulet pané, sauce crémeuse, chips de pancetta, copeaux de parmesan 36 mois

La Salade de Scampis (2,6,7,11) Chardonnay Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand 21.00 8.00
Flambés au cognac

Au P'tit Max
RESTAURANT BISTRONOMIQUE