

LA CARTE

Entrées

Potage du jour et ses accompagnements		8,00 €
Carpaccio de boeuf mayonnaise crémeuse aux brisures de truffes roquette, pignons de pins, copeaux de pecorino		18,10 €
Croquette de Fromage au «Vieux Bruges» et garniture	1 pce 8,70 €	2 pces 17,10 €
Croquette aux crevettes grises de la mer du nord, mayonnaise à la bisque de crustacés et garnitures	1 pce 9,70 €	2 pces 19,00 €
Duo de croquettes et garnitures		18,10 €
1 pièce au «Vieux Bruges et 1 pièce aux crevettes grises de la mer du nord et garniture		
Poêlée de scampis, crème légère à l'ail rose et tomates cerises au four		18,40 €
Sardines Millésimées (2021 ou 2022) Conserverie La belle Illoise, crostini à l'ail et au persil		18,10 €

Pâtes

Tagliatelles à la sauce bolognaise, parmesan râpé	13,20 €
Rigatoni à la crème de truffes noires façon Tartufo, copeaux de parmesan affiné 24 mois, éclats de noix, roquette	26,50 €

Végétarien

Grande assiette de légumes dans tous leurs états	26,90 €
--	---------

Salade

Salade aux ballotines de chèvres lardées, sirop d'érables, pommes granny smith, chiogga ; concassé de noix	24,10 €
Salade aux filets de poulet croquant, dressing au curry Madras et au Xéres, arachides grillées, fromage frais, mélange d'herbes fraîches, oignons frits, germes de soja, et julienne de bambou	25,60 €

Burger

«Max Burger» Boeuf ou Poulet et frites Belgian Style 14 mm. (fromage «Le Valèt»/ tomate/ roquette/ pancetta/ oignons rouges/2 sauces)	24,20 €
Chicken Burger « Indian Taste » et frites Belgian Style 14mm (Black bun / sauce curry / tomate / fromage frais / oignon rouges / salade / oignons frits / arachide grillées / germes de soja / mélanges d'herbes fraîches)	26,10 €

Tartares

Filet américain haché minute (assaisonnement normal ou piquant), frites	23,90 €
Tartare de boeuf aux saveurs italiennes, frites	25,50 €

Classiques «Brasserie»

Vol-au-vent artisanal (Paschtéitchen), frites et salad	23,80 €
Cordon bleu de volaille sauce aux champignons de Paris, frites et salad	24,20 €
Boulettes à la liégeoise, frites et salad	22,50 €
Demi Poulet fermier rôti, frites et salad	23,80 €
Spare-ribs, sauce BBQ maison, frites et salad	27,50 €
Jambonneau rôti, sauce béarnaise maison, frites et salad	(1 pièce 225 gr) 23,50 €
Jambonneau rôti, sauce béarnaise maison, frites et salad	(2 pièces 450 gr) 31,50 €

Viandes

Steak de boeuf grillé (+/- 240gr), frites et salad mixte	31,50 €
Filet Pur de boeuf Simmenthal grillé (+/- 300gr), frites et légumes de saison	43,10 €
Les sauces : Béarnaise / Champignons de Paris / Poivre vert crème	

LA CARTE

Bistro

Souris d'agneau façon Navarin, brochette de pommes grenailles rôties	33,00 €
Cassoulet (Pilons de canard confit, lard gras, 2 saucisses sélection)	33,00 €
Choucroute Garnie au Saindoux purée artisanale et moutarde (3 saucisses sélection / kassler / lard fumé)	29,00 €

Poissons

Pavé de saumon d'Ecosse sauce Béarnaise, légumes du moment	33,00 €
Fish & Chips de Cabillaud sauce tartare maison et salade	28,00 €

Plats enfants *(exclusivement réservé aux enfants de moins de 10 ans)*

Pâtes sauce bolognaise et fromage râpé	11,00 €
Bouchée à la reine, frites et compote	11,00 €
Boulette à la liégeoise, frites et compote	11,00 €
Mini Spare-ribs, frites et compote	11,00 €
Nuggets de poulet « Chick'n », frites et compote	11,00 €

Autres accompagnements

Croquettes, purée, pâtes, pommes de terre

Suppléments

Salade mixte	4,50 €
Compote de pommes (chaude ou froide)	4,50 €
Jardinière de légumes de saison	7,00 €

Desserts *(tous nos desserts sont de fabrication artisanale)*

Dame blanche (glace vanille tradition «Gilfi», chantilly, chocolat chaud)	10,00 €
Dame noire (glace chocolat «Gilfi», chantilly, chocolat chaud)	10,00 €
Crème brûlée parfumée aux gousses de vanille de Tahiti	10,00 €
Mousse au chocolat noir artisanale	10,00 €
Nougat glacé artisanal et coulis de fruits rouges	10,00 €
Véritable «Café liégeois» !!!SPECIALITÉ!!!	11,00 €
Moelleux au chocolat noir et sa glace au lait d'amandes «Gilfi»	10,00 €
Assortiment de sorbets fruités maison aux 3 parfums	10,00 €
Coupe «Colonel» (2 boules de sorbet maison au citron + vodka + menthe)	10,00 €
Le fromage Le Valêt 3 mois d'affinage et sa garnitures.	10,00 €
Tiramisu artisanal	10,00 €
Baba au rhum	12,00 €



Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires demandez à notre personnel de vous renseigner.
Pour les groupes de plus de 8 personnes adultes, 3 CHOIX MAXIMUM.
La Carte des boissons est au verso

Chez Max
Restaurant Brasserie

BOISSON/BIERE/APERITIF/COCKTAIL

Bières au fût

Diekirch Pils 25cl
 Diekirch Pils 50cl
 Chouffe 33cl
 N'ice Chouffe 33cl (En hiver)

Bières spéciales

Leffe brune ou blonde (33cl)
 Hoegaarden blanche (25cl)
 Hoegaarden rosée (25cl)
 Rochefort (33cl)
 Tripel Karmeliet (33cl)
 Duvel (33cl)
 Cherry Chouffe rouge (33cl)
 Orval (33cl)
 Diekirch Grand Cru (33cl)
 Chouffe 0% alcool (33cl)
 Diekirch 0% alcool (33cl)

Softs Drinks

Pepsi Cola
 Pepsi Cola Max
 7 UP
 Mirinda Orange
 Lipton Ice Tea Sparkling
 Lipton Ice Tea Peach
 Schweppes Tonic
 Schweppes Agrum'
 Canada Dry
 Cécémel

Eaux

Gerolsteiner Sprudel	50cl
Gerolsteiner Medium	50cl
Gerolsteiner Naturelle	50cl
Gerolsteiner Sprudel	25cl
Gerolsteiner Medium	25cl
Gerolsteiner Naturelle	25cl

Jus de fruits

Jus de fruits frais pressés
 Orange
 Citron
 Looza Orange
 Pomme
 Tomate

Apéritifs

Apéritif maison	8,00 €
Apéritif sans alcool	6,30 €
San Bitter	4,50 €
Verre de vin (blanc-rosé-rouge)	6,50 €
Verre de vin blanc de Moselle	7,00 €
Verre de muscat moelleux	7,00 €
Coupe de Crémant de Moselle	8,00 €
Coupe de Champagne	13,00 €
Kir Royal	10,00 €
Kir	5,50 €
Martini (blanc ou rouge)	5,10 €
Porto (blanc ou rouge)	5,10 €
Pineau Des Charentes, Sherry dry	5,10 €
Ricard	6,00 €
Cynar	6,00 €
Campari	6,00 €
Pisang, Safari, Passoa	6,00 €
Picon nature	6,00 €
Picon (vin blanc ou bière)	7,50 €
J&B, Jack Daniels	7,00 €
Baccardi Rhum	7,00 €
Gin Gordon, Vodka Eristoff	7,00 €

Cocktails

Mojito	12,00 €
Mojito Royal	14,00 €
Mojito sans alcool	10,00 €
Cuba Libre	11,00 €
Aperol Spritz	10,00 €
Hugo	10,00 €
Avernito	11,00 €
Moscow Mule	13,00 €

Gins

Gin Gingembre :	15,00 €
Gin Hendrick's + Fever Tree Ginger Beer + fleur d'hibiscus + baies de genévrier + pétales de gingembre confit	
Gin Méditerranéen :	15,00 €
Gin Mare + Fever Tree Tonic Mediterranean Water + baies roses + baies de genévrier + romarin + tomate cerise	

BOISSONS CHAUDES

Cafés Torréfacteur «Másalto» 100% arabica

Café lungo	3,30 €
Espresso	3,30 €
Double Espresso	6,60 €
Décaféiné	3,50 €
Café viennois (à la crème chantilly)	4,00 €
Cappuccino italien (à la mousse de lait)	4,30 €
Espresso macchiato	4,30 €
Latte macchiato (lait russe)	4,50 €
Chocolat chaud	3,70 €
Chocolat viennois (à la crème chantilly)	4,20 €
Irish coffee (Whisky)	9,50 €
Café normand (Calvados)	9,50 €
Café italien (Amaretto)	9,50 €
Café russe (Vodka)	9,50 €
Café caraïbe (Rhum brun)	9,50 €
Café de Paris (Cognac)	9,50 €
French Coffee (Grand Marnier)	9,50 €
Baileys Coffee (Baileys)	9,50 €

Thés «Damman Frères»

en sachet servi uniquement en théière individuelle
soit environ 2 tasses

Citron (au thé noir)	4,50 €
4 Fruits rouges (au thé noir)	4,50 €
Menthe (au thé vert)	4,50 €
Earl grey (au thé noir)	4,50 €
Jasmin (au thé vert)	4,50 €

Infusions «Damman Frères»

servi uniquement en théière individuelle
soit environ 2 tasses

Tilleul	4,50 €
Camomille	4,50 €

Sucré

Tarte aux pommes servie tiède, chantilly, glace vanille	10,00 €
--	---------

Tapas

Portion de fromage	5,00 €
Portion d'olives	5,00 €
Portion de salami	5,00 €
Pilons de poulet sauce BBQ	8,50 €
Beignets de poisson sauce tartare	8,50 €
Boulette froide, moutarde	6,50 €
Bitterballen, moutarde	11,50 €
Avokatsu Bites sauce Siracha	11,50 €
Oignon Rings sauce BBQ	8,50 €

Petite Restauration

(tous les jours de 11h30 à 14h,
le samedi et dimanche de 14h à 17h)

Croque-Monsieur et garnitures	11,90 €
Toast «Cannibale» et garnitures	13,90 €

DIGESTIFS

Liqueurs

Cointreau	8,50 €
Grand Marnier «Cordon Rouge»	8,50 €
Mandarine Napoléon	8,50 €
Baileys Irish cream	8,50 €
Amaretto Disaronno «Originale»	8,50 €
Limoncello	8,50 €
Sambucca Ramazotti	8,50 €
Jägermeister	8,50 €
Averna	8,50 €
Chartreuse verte	10,00 €

Eaux de Vie

Genièvre	8,50 €
Poire William, Framboise, Mirabelle,	8,50 €
Vieille Prune	8,50 €
Marc de Gewurztraminer	8,50 €
Quetsch	8,50 €
Eau de Villée	10,00 €

Cognac Remy Martin VSOP	9,90 €
--------------------------------	--------

Calvados Du Vieux Pierre	8,00 €
---------------------------------	--------

Grappa

Grappa Barrique – Villa Varda	9,00 €
Grappa Piu Bianca – Villa Varda	8,50 €

Rhum République Dominicaine

Barcelo Gran Anejo (5 ans fût de chêne)	7,00 €
Barcelo Imperial (7 ans fût de chêne)	12,00 €
Rhum Barcelo Imperial 40 ^{ième} Aniversario (12 fûts ex-bourbon)	25,50 €

Whisky Japon

Nikka From the Barrel 51,4% Pure Malt	13,00 €
Nikka Miyagikyo 10 ans 45% Single Malt	14,00 €
Nikka Yoichi 10 ans 45% Single Malt	13,00 €
Nikka Taketsuru 10 ans 43% Pure Malt	15,00 €
Nikka Coffey Malt 45%	13,00 €
Nikka Coffey Grain 45%	13,00 €