

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 €
Croquette aux crevettes grises de la mer du nord, mayonnaise à la bisque de crustacés et garnitures	1 pce 9,70 €
Duo de croquettes et garnitures	2 pces 17,10 €
1 pièce au «Vieux Bruges» et 1 pièce aux crevettes grises de la mer du nord et garniture	2 pces 19,00 €
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, chioggia : concassé de noix	24,10 €
Salade aux filets de poulet croquant, dressing au curry Madras et au Xérès, 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 salade	23,80 €
Cordon bleu de volaille sauce aux champignons de Paris, frites et salade	24,20 €
Boulettes à la liégeoise, frites et salade	22,50 €
Demi Poulet fermier rôti, frites et salade	23,80 €
Spare-ribs, sauce BBQ maison, frites et salade	27,50 €
Jambonneau rôti, sauce béarnaise maison, frites et salade	(1 pièce 225 gr) 23,50 €
Jambonneau rôti, sauce béarnaise maison, frites et salade	(2 pièces 450 gr) 31,50 €

Viandes

Steak de boeuf grillé (+/- 240gr), frites et salade 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	

chez Max
Restaurant Brasserie

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 « Chickn », 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 Valét 3 mois d'affinage et sa garniture.	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 

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 Daniel's | 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 € |
| Avernilto | 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 €
Expresso	3,30 €
Double Expresso	6,60 €
Décaféiné	3,50 €
Café viennois (à la crème chantilly)	4,00 €
Cappuccino italien (à la mousse de lait)	4,30 €
Expresso 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 €
Oinon 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 40ième 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 €