

APERITIFS

Ricard (2cl)	4 €
Martini blanc/rouge	7 €
Kir / Porto	6 €
Campari / Suze	8 €

DIGESTIFS (4cl)

WHISKYS

Jack Daniel's, Monkey shoulder, Maker's Mark	12 €
Talisker, Laphroaig 10 ans	14 €
Lagavulin 16 ans	15 €
Nikka pure malt	16 €

RHUMS

Bologne, Père labat	11 €
Doplimatico, Kraken, Plantation pineapple	13 €
Plantation Overproof, Zacapa, Santa Teresa	15 €
Rhum arrangé	12 €

GINs

Bombay Sapphir	12 €
Hendrick's, Tanqueray Ten, NO.3	13 €
Monkey 47	15 €

VODKAS

Russian Standard, Zubrowka	12 €
Grey goose, Belvedere	13 €

TEQUILA

Jose Cuervo especial, Mezcal Beneva	12 €
Patron silver, Herradura Reposado	13 €
Patron reposado	14 €

CHARTREUSE

Verte / Jaune	12 €
MOF, 1605	13 €
VEP Verte / Jaune, 9 ème centenaire	14 €

RESTAURATION

Tous nos tapas sont fait maison

TAPAS 8 €

- Guacamole et tortillas chips
- Frites maison avec pécorino à la truffe
- Tapenade d'olives et de tomates confites
- Accras de morue à l'antillaise
- Croque Mystère
- Crispy chicken, sauce maison . (+3€)*
- Mousse de piquillos, fromage frais et oignons frits
- La Burratta, roquette et tomates cerises . (+2€)*
- Assortiment de tapas (5 tapas au choix)* . 35 €

A PARTAGER

- Planche de Fromages . 16 €
- Planche de Charcuteries . 16 €
- Planche Mixte . 18 €
- La MAXI Tartine (Nature ou à la Truffe) . 16 €
Fromage, jambon cuit, roquette, tomates cerises et vinaigre balsamique

Prix nets, taxes et service compris
CB à partir de 10 €

Le Max

6, rue de la petite truanderie
75001 Paris
Tel: 07-67-61-66-23

  Le Max bar



Cocktails

'Faits avec amour'



*Best Sellers

BLACK MOJITO	12 €
Vodka, vodka black, menthe, citron, soda	
MISTER FIZZ	12 €
Gin, concombre, miel, citron, soda	
I LOVE LONDON	12 €
Amaretto, poires fraîches, citron	
RED SHARK	12 €
Vodka, jus de fraise, jus de citron, liqueur de pêche de vigne	
MOSCOW MULE	12 €
Vodka, citron, Angustura bitter, gingembre frais, soda	
SEXY SUSHI	12 €
Vodka, framboises, sirop de sauge, citron, soda	

Les incontournables

MAMALOVA	12 €
Vodka, pomme, passion, sirop de pêche, kiwi frais, citron	
TIKIBOOM	13 €
Vodka, coriandre, passion, sirop de citronnelle maison	
SHIVALIS	12 €
Gin, Physalis fraîches, Sirop de thym, citron, cranberry	
RUSSIAN TIKI	12 €
Vodka, frangelico, banane, ananas, sirop de fraise	

LONG DRINKS

SHORT DRINKS

O'MAMA	15 €
Havana 7ans, Cointreau, Citron, sirop de citronnelle maison	
FUNKY SUNNY	15 €
Tequila, Pisco, blanc d'oeuf, citron, pamplemousse, sirop de sauge	
APPLE PIME	15 €
Jack Apple, Limoncello, citron, jus d'abricot, peychaud bitter	
FLOWER POWER	15 €
Gin, Cynar, St Germain, citron, sirop de thym	



*Fruity Collins



Vodka, Sucre, Citron, Soda, 1 Fruit Frais au choix:
Fraise, Framboise, Passion, Coco, Poire, Concombre, Mangue, Roquette, Coriandre



*Déjà Vus



Mojito, Caipirinha, Cosmopolitain, Bloody Mary, White Russian, Daiquiri, Pina Colada, Cuba Libre, Gin Fizz, Tequila Sunrise, Margarita

Supp. fruit frais +1 €

OLD FASHIONED, MAÏ-TAÏ, MARTINI COCKTAILS, SOURS COCKTAILS (Whisky, Amaretto Pisco, Génépi...)	13 €
--	------



Chartreuse Cocktails



BASIL SMASH	13 €
Chartreuse verte, Gin, basilic, Suze, citron	
VERY LASTWORD	13 €
Branche de romarin, Chartreuse, Gin, Marasquin, citron	
CHARTREUSE MULE	12 €
Chartreuse verte, citron, Angustura bitter, gingembre frais, soda	
RETOUR DU MARCHÉ	12 €
Chartreuse verte, citron, menthe, concombre, sucre, soda	



*BIERES



25cl / 50 cl / Choix 1L

Blonde de gayant (4,5°)	4 € / 8 € / 16 €
Goudale (7,2°)	4 € / 8 € / 16 €
Belzebuth blanche (4,5°)	4 € / 8 € / 16 €
IPA Goudale (7.2°)	4,5 € / 8 € / 16 €
Desperados	8 €
Le Mathusalem (6 L, bière au choix)	96 €



VINS



Verre / Bouteille

BLANCS

* Chardonnay	5 € / 25 €
Viognier	6 € / 35 €
Petit Chablis	7 € / 40 €

ROUGES

* Languedoc	5 € / 25 €
Côte du rhône	6 € / 35 €
Bordeaux	6 € / 35 €
Grave	7 € / 40 €

ROSES

* Côte de provence	5€ / 25 €
--------------------	-----------

CHAMPAGNES

Foissy Joly Brut	10 € / 65 €
Foissy Joly Brut Prestige (Millésimé 2015)	90 €



Shots



Shots vodka arrangée	4,5 € (35€ le mètre)
Shots	4,5 €
Shots flambés	5 €
Rhums arrangés 4 mois	6 € (55€ le mètre)
JägerBomb	8 €

0'0 Sans Alcool 0'0

Thé glacé maison XL

Thé Sencha du japon, pêche, citron

6 €

Citronnade maison XL

Citron, gingembre, sucre, eau gazeuse

6 €

Milk Shakes

Vanille - Banane - Coco - Fraise - framboise - Macadamia - Chocolat

8 €

Jus de fruits frais

Orange - Pamplemousse - Poire - Pomme - Carotte

6 €

Smoothies

TROPICAL (Mangue, Fruit de la passion)

10 €

SWEETY (Framboises, Banane, Sirop de macadamia)

ENERGY (Gingembre, Poire, Carotte)

GEEK (Kiwi, Banane, Passion)

DETOX (Roquette, Pomme, Concombre, Citron)

*Boissons gazeuses

4,5 €

Coca - Coca Zéro - Sprite - Finley Tonic

HAPPY HOURS

17H => 21H

Sur les produits marqués (*)

- Cocktails XL	12 €
- Verre de vin	4,5 €
- Blonde, Goudale, Blanche	6 €
- Softs	4 €

Demandez vos cocktails(*) en taille XL
Cocktail XL (Double) => 17€

PIZZAS

Farines naturelles, sauce tomate bio, produits italiens

Marinara .12€

Sauce Tomate bio . Ail . Origan . Huile d'Olive

Margherita .13€

Sauce tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Basilic . Huile d'Olive

Margherita Di Bufala .14€

Sauce Tomate bio . Basilic . Mozzarella Di Bufala . Huile d'Olive

Napoli .15€

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Capres . Anchois . Olives

Quattro Formaggi .16€

(Possible en pizza bianca)

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Gorgonzola . Scamorza . Chevre

Regina .16€

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di latte . Champignons . Jambon Cuit

Quattro Stagioni .17€

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Champignons . Jambon Cuit . Artichauts . Olives

Calzone (pizza fermée) .16€

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Champignons . Jambon Cuit

Vegetariana .18€

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Courgettes . Aubergines .
Champignons . Artichauts . Olives

San Daniele .20€

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Roquette . Jambon San Daniele . Pesto basilic .
Copeaux de parmesan . Tomato Cerise

Piccantina .18€

Sauce Tomate bio . Mozzarella Fior Di Latte . Salami piquant . Poivrons grillés . Crème Nduja

Bella Rosa .17€

Crème de betterave . Mozzarella Fior Di Latte . Stracciatella . Bresaola .
Copeaux de parmesan . Tomates cerise rôties au four

Tonnara .18€

Sauce tomate bio . Mozzarella Fior di Latte . Filets de Thon . Oignons Rouge . Olives

Mortadellatsa .19€

Crème d'artichauts . Mozzarella Fior di Latte . Mortadelle . Stracciatella .
Pesto de pistache maison . Pistaches

Bresaola .19€

Mozzarella Fior di Latte . Chèvre . Miel . Bresaola . Pignons

Al Salmone .20€

Mozzarella Fior Di Latte . Roquette . Saumon fumé . Stracciatella .
Zeste de citron . Tomates Cerises . Anéte

Nero di Tartufo .22€

Crème de truffes maison . Stracciatella . Jambon blanc .
Champignons . Pecorino romano



Max bar
Tapas / Planches



Les Marmottes
Restaurant



Bella Piazza
Pizzas



Tous nos plats sont élaborés sur place avec des produits frais

TAPAS . 8€

(tous nos tapas et sauces sont fait maison)

- Guacamole et tortillas chips
- Frites maison avec pécorino à la truffe
- Tapenade d'olives et de tomates confites
 - Accras de morue à l'antillaise
 - Croque Mystère
 - Crispy chicken, sauce maison . (+2€)*
- Mousse de piquillos, fromage frais et oignons frits
- La Burratta, roquette et tomates cerises . (+2€)*

- Assortiment de tapas (5 tapas au choix)* . 35€

- Féria de tapas
(tapas++, fromage++ et charcuterie++) . 48€
pour 4 personnes et plus, 3 si vous êtes courageux...

A PARTAGER

- Planche de Fromages . 16€
- Planche de Charcuteries . 16€
 - Planche Mixte . 18€
- La MAXI Tartine (Nature ou à la Truffe) . 16€
Fromage, jambon cuit, roquette, tomates cerises et vinaigre balsamique

PLATS

- Burger Savoyard . 18€**
Steak Charolais 180g . Frites maison . Salade fraîche
- Burger Végétarien . 16€**
Steak de Légumes maison . Frites maison . Salade fraîche
- Tartare de Saumon . 18€**
Avocat . Oignons nouveaux . Pomme Granny Smith . Frites maison . Salade fraîche
- Tartare de Bœuf (Préparé) . 18€**
Viande charolaise 180g . Frites maison . Salade fraîche
- Camembert au four . 12€**

SALADES GEANTES

- Montagnarde . 16€**
*Croque-Mister . Feuille de chêne . Fromages de Savoie .
Pommes sautées . Jambon de Serrano . Noix*
- Végétarienne . 14€**
*Tartine à l'avocat . Salade de roquette . Quinoa . Grenade .
Oignon rouge . Zeste de citron . Sauce au Pesto*
- Mamma Mia . 15,5€**
*Burrata 250g . Salade de roquette . Tomates cerises .
Sauce au Pesto . Copeaux de Parmesan*
- Caesar . 16€**
*Krispies poulet marinés au gingembre . Sauce Caesar .
Romaine . Feuille de chêne . Copeaux de Parmesan . Œuf . Croustons*

DESSERTS

- Mi-cuit au chocolat et glace vanille . 7,5€
- Compote maison pomme cannelle . 4,5€
- Tiramisu . 7,5€
- Panna Cotta à l'Amarena . 7,5€