



LE MAXIME
GENEVA



Le Maxime Signature

Cocktails Créations

28CHF

Le Maxime Signature

Cocktails Classiques

25 CHF

Mojito : Havane / Fruits rouge / Passiom

Pornstar Martini

Moscow / London Mule

Margarita / Spicy

Basil Smash

Cosmopolitan

Negroni

Amaretto Sour

Cocktails Pétillants

22 CHF

Spritz

Hugo

Mocktails (sans alcool)

19 CHF

Virgin Mojito

Virgin Pornstar Martini

Virgin Basil Smash

Virgin Mule

Cocktails personnalisés, avec ou sans alcool, disponible sur demande

Softs

CHF

Coca-Cola	33 cl	15
Coca-Cola Zéro	33 cl	15
Ice Tea Lemon / Peach	33 cl	15
Sprite	33 cl	15
Fanta	33 cl	15
Eau plate	50 cl	10
Eau gazeuse	50 cl	10
Organics : Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Beer / Viva Mate	25 cl	15
Redbull : Normal / Abricot Fraise / SuggarFree	25 cl	15
Jus de fruits : Pomme / Orange / Ananas / Cranberry	20 cl	10

Prix en CHF, TVA incluse



Apéritifs / Appetizers

	CHF
Padron peppers au miso <i>Padron peppers with miso</i>	18
Guacamole & Totopos <i>Guacamole with Totopos</i>	18
Calamars frits avec sauce maison <i>Fried Calamari with Homemade Sauce</i>	24
Croquettes champignons & truffe (3 pièces) <i>Mushroom & truffle croquettes (3 pieces)</i>	26

Notre sélection de Caviar (50gr) *Our selection of Caviar (50gr)*

Beluga -chf

Perle Impérial -chf

Asetra -chf

Nos vins au verre

Our glass of wine

Vins blancs 12cl	CHF	Prosecco 12cl	CHF
Chasselas Pellegrin (GE)	15	Itinera Prima Classe	15
Pouilly-Fumé	15		
Sancerre	15	Champagne 12cl	CHF
Vins rouges 12cl	CHF	Moët et Chandon	20
Pinot Noir Pellegrin (GE)	15	Perrier Jouët brut	25
Hautes-Côtes de Nuits	15		
Mercurey	15	Bières 33cl	CHF
Rosé 12cl	CHF	Peroni Nastro Azzurro	18
M Minuti	15	Peroni Nastro Azzurro 0% d'alcool	18

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie ou d'intolérance.
Certains produits peuvent être décongelés. Prix en CHF, TVA incluse.

Entrées / Starters



CHF

Saint-Jacques gratinées au Parmesan Zud <i>Parmesan gratinated scallops with Zud Parmesan</i>	24
Tartare de thon, riz croustillant & mayo wasabi <i>Tuna tartar with crispy rice & wasabi mayo</i>	28
Ceviche de dorade, patate douce & Cancha <i>Sea Bream ceviche with sweet potato & Cancha</i>	32
Tataki de thon au ponzu truffé <i>Tuna tataki with truffle ponzu</i>	32
Gravlax de saumon, tiradito, sauce passion <i>Salmon gravlax tiradito with passion fruit sauce</i>	36
Brioche de joue de bœuf, pickles, praliné & céleri-rave <i>Beef cheek brioche with pickles, praline & celeriac</i>	36

Les recommandations de notre Sommelier

Advise from our Sommelier

CHF

Vins blancs / White wine

Pouilly-Fumé	Petit Fumé Redde	2023	Sauvignon Blanc	78
Condrieu	La Galopine	2021	Viognier	158

Vins rouges / Red wine

Châteauneuf-du-Pape	Dame Voyageuse	2022	Grenache	138
Beaune 1er Cru	Clos des Mouches	2022	Pinot Noir	268

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie ou d'intolérance.
Certains produits peuvent être décongelés. Prix en CHF, TVA incluse.

Plats / Mains



La recommandation du Chef *The Chef's Recommendation*

Rigatoni fraîche au caviar asetra
Fresh Rigatoni with asetra caviar

88 chf

	CHF
Risotto à la légine australe caramélisée Caramelized Chilean Sea Bass Risotto	42
Poulpe grillé, purée de pommes de terre violettes fumées & mayo Kalamata <i>Grilled octopus with smoked purple potatoes purée & Kalamata Mayo</i>	42
Suprême de volaille, pommes Grenaille & sauce aux herbes <i>Chicken supreme with herbs sauce, and pomegranate</i>	45
Légine australe, sauce au miso truffé Chilean Seabass with a miso truffle dressing	48
Entrecôte 300g, prix par personne, (pour 2 convives au minimum) Entrecôte 300g, price per person (for 2 people minimum) 2 accompagnements inclus / 2 side dishes included	42
Côte de bœuf 600g, prix par personne, (pour 2 convives au minimum) Ribeye 600g, price per person (for 2 people minimum) 2 accompagnements inclus / 2 side dishes included	74

Accompagnements / Side Dishes 12 CHF

Légume de saison
Seasonal Vegetables

Baby broccolini
Baby Broccoli

Pommes de terre grenaille sautées
Sautéed new potatoes

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie ou d'intolérance.
Certains produits peuvent être décongelés. Prix en CHF, TVA incluse.

Desserts



CHF

Ananas, miel & halls <i>Pinapple with honey & halls</i>	14
Mousse au chocolat & parfait fruits <i>Chocolate mousse with red berries parfait</i>	16
Pain Perdu & Glace à la Cannelle <i>French toast with Cinamon Ice Cream</i>	16

Cocktails After Dinner Créations

28CHF

Eclat Exotique

Secret Noisette

Cocktails After Dinner Classiques

25 CHF

Old Fashion

Expresso Martini

Mocktails After Dinner (sans alcool)

19 CHF

Expresso Tonic

Boissons chaudes

CHF

Café / Expresso / Restretto

5

Double expresso

7

Digestifs

CHF

Lemoncello

20

Merci d'informer notre équipe en cas d'allergie ou d'intolérance.
Certains produits peuvent être décongelés. Prix en CHF, TVA incluse.



Spiritueux

	CHF	CHF		CHF	CHF
VODKA	2 cl	4 cl	WHISKY	2 cl	4 cl
Ketel One*	10	20	Jack Daniel's*	10	20
Belvedere	15	30	Black Label	15	30
Beluga	18	35	Blue Label	30	60
			Macallan 12	20	40
RHUM	2 cl	4 cl	COGNAC	2 cl	4 cl
Havana Especial*	10	20	Hennessy VS	12	25
Zacapa 23 Ans	15	30			
Zacapa XO	25	50			
Zacapa Royal	30	60	LIQUEURS / LIQUORS*	4 cl	
GIN	2 cl	4 cl	Baileys	20	
			Amaretto	20	
Bombay Saphire*	10	20	Cointreau	20	
Hendrick's	15	30	Get 27	20	
Tanqueray	10	20	Jägermeister	20	
Tanqueray Ten	15	30	Malibu	20	
Monkey 47			Manzana	20	
			Sambuca	20	
			Frangélico	20	
TEQUILA	2 cl	4 cl	SHOTS (10 x 4 cl)		CHF
Volcan*	10	20	Tequila Paf	18	
Patrón Silver	12	25	Jaeger Bomb	18	
Don Julio Blanco	12	25	Madelaine	18	
Don Julio Reposado	15	30	Honey Shot	18	
Don Julio 1942	25	50	Kamikaze	18	
Clase Azul Reposado	25	50	B52	18	
			Rail de Shot au Choix	140	
			(*Alcool compris dans ce tarif)		

Prix en CHF, TVA incluse



LE MAXIME GENEVA

Né en 1908 et réinventé dans l'esprit glamour des années 1920, le Maxime est un lieu où l'histoire, la fête et l'élégance se rencontrent.

THE LITTLE MAXIM

« The Little Maxim » est une célébrité européenne. Et c'est à juste titre qu'il jouit de cette renommée. A Paris, le monde le plus chic lui fait visite. Et c'est ce monde princier qui le fréquente à Monte-Carlo. Genève, à son tour, possède « The Little Maxim ». Il est installé dans un joli local, situé place des Alpes et rue Thalberg, et chaque soir nos élégants et nos élégantes, sous les yeux paternels de « The Little Maxim », sirotent les plus fines consommations à la mode, et sablent les Champagnes les plus réputés.

« The Little Maxim » est un américain-bar fort bien aménagé et tenu par un homme expert en la matière, l'excellent Philibert, renommé pour ses mélanges délicats, savoureux et réussis.

A la sortie du Kursaal, du Théâtre et des casinos, on trouve chez le petit Maxime des consommations de premier choix et une bonne restauration. Salons réservés.

Merci de partager ce moment avec nous et de faire vivre l'âme de ce lieu mythique.