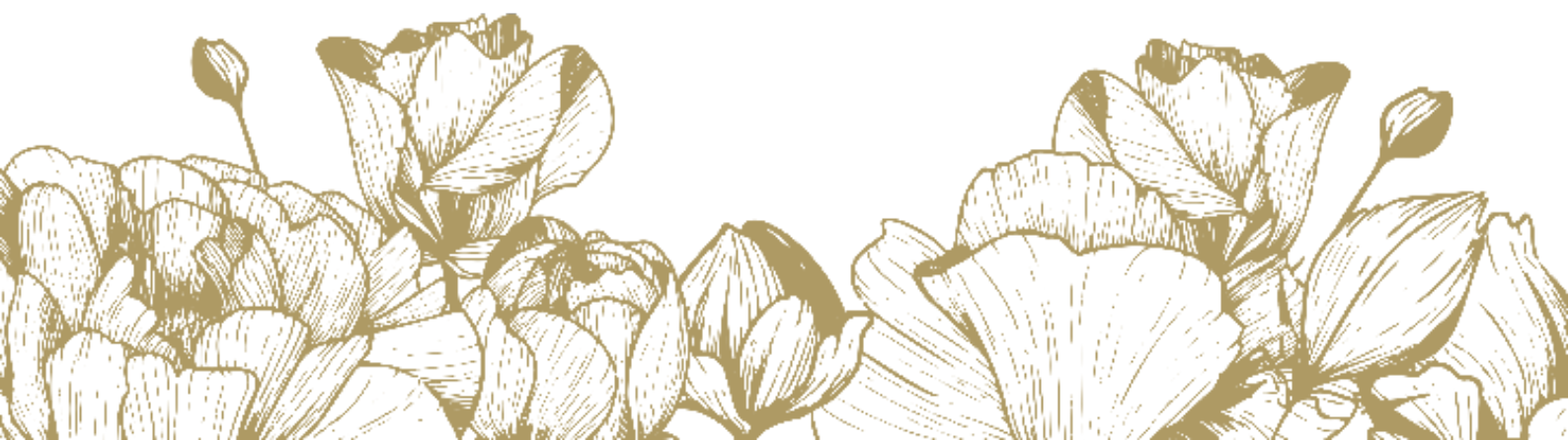




Maximus

Prix en euros, taxes et services compris, boissons non comprises



MENU

39,00€

Carpaccio de bœuf
pickles de légumes
copeaux de parmesan

ou

Duo de saumon et truite fumés
millefeuille de toast au beurre citronné
émulsion d'avocat
bouquet maraicher

-

Filet de daurade royale
risotto à l'encre de seiche
sauce safran

ou

Pavé de veau poêlé
croûte de noisettes
pipérade de légumes du soleil
sauce vin rouge

-

Dessert au choix

MENU

49,00€

Dôme de langouste
poire à la vinaigrette de miel
de lavande de La ferme Dos

-

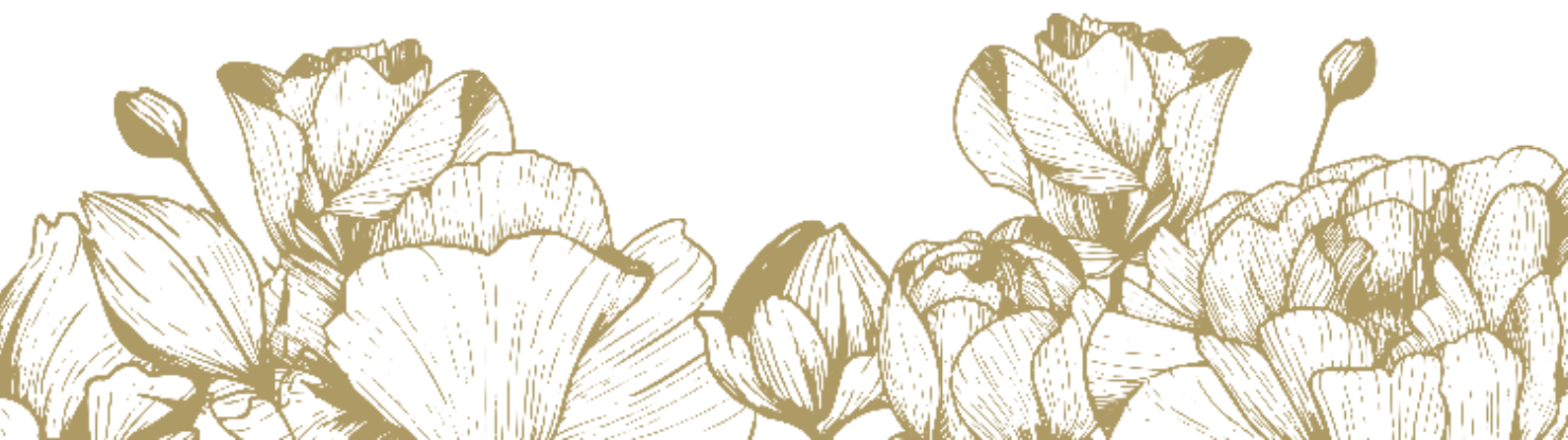
Ravioles de Royan
crème parfumée à la truffe
julienne de jambon cru
copeaux de parmesan

-

Filet de bœuf
sauce au Vin Rouge
pomme purée truffé

-

Dessert au choix





ENTRÉES

SOUPE DE POISSON 15,00€

parfumée à l'anis | pointe de cayenne

Fish Soup | anise | hint of chili pepper cayenne

Vissoep | anijs | cayenne peper

RAVIOLES DU ROYANS 17,00€

crème parfumée à la tartufata | julienne de jambon cru | copeaux de parmesan

Ravioli from Royan | raw ham | truffle cream | parmesan cheese

Ravioli uit Royan | rauwe ham | truffel room | parmezaanse kaas

DUO DE SAUMON ET TRUITE FUMÉS 18,00€

Toast au beurre citronné | émulsion d'avocat

Duo of smoked salmon and trout | Toast with lemon butter | avocado emulsion

Duo van gerookte zalm en forel | Toast met citroenboter | avocado emulsie

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 26,00€

pain grillé aux fruits | compotée de figes au Porto

Terrine of duck foie gras | fruit toast | fig compote with Port

Terrine van eendenlever | vruchtenttoast | vijgencompote met Port

DÔME DE LANGOUSTE 28,00€

poire à la vinaigrette de miel de lavande de La ferme Dos

Lobster | Pear with vinaigrette of local lavender honey

Kreeft | Peer met vinaigrette van lokale lavendelhoning





SALADES

SALADE DE COURGE BUTTERNUT RÔTI AU MIEL DE LA FERME DOS 19,50€

**salade de pousses d'épinards | romarin | feta | noix et graines de courge
torréfiées | graines de grenade | vinaigrette au miel**

Salad of roasted butternut with honey from Dos farm | spinach leaves | rosemary
| feta cheese | roasted nuts and pumpkin seeds | pomegranate seeds | honey
vinaigrette

Salade van geroosterde pompoen met honing | verse spinazie bladjes | rozemarijn
| feta kaas | geroosterde noten en pompoenpitten | granaatappelzaadjes |
honingvinaigrette

SALADE CÉSAR POULET crispy chicken | knapperige kip 19,00€

SALADE CÉSAR GAMBAS gamba | gambas 25,00€

**Salade romaine | copeaux de parmesan | croûtons au beurre végétal |
vinaigrette césar maison**

Ceasar salad | parmesan cheese | croutons | homemade ceasar dressing
Ceasar salade | parmezaanse kaas | croutons | caesardressing

SALADE VÉGÉTARIENNE 18,00€

**nouilles de riz | coriandre, menthe | pousses de soja | julienne de carottes |
tomates cerises | cacahuètes hachées | vinaigrette de soja | graines de sésame**

Vegetarian salad | rice noodles | coriander | mint | bean sprouts | carrots | cherry
tomatoes | chopped peanuts | soy vinaigrette | sesame seeds

Vegetarische salade | rijst noodles | koriander | munt | taugé | wortel |
cherrytomaatjes | gehakte pinda's | sojavinaigrette | sesam zaad

SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL LARDÉ 21,00€

champignons de Paris | haricots verts | tomates cerises | vinaigrette au miel

Salad of warm goat cheese | bacon | mushrooms | green beans | cherry tomatoes |
honey vinaigrette

Salade van warme geitenkaas | spek | champignons | roene bonen |
cherrytomaatjes | honingvinaigrette

VIANDES

FAUX FILET PIÉMONTAIS 27,00€

grillé ou poêlé

Grilled or pan fried piemontese sirloin steak
Gegrilde of gebakken piemontese lendenbiefstuk

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI 37,00€

pomme purée truffée | mélange d'herbes à l'huile de noisette

Beef tenderloin Rossini | Duck liver | truffled mashed potato | fresh herbs with hazelnut oil

Ossenhaas Rossini | Foie Gras | truffel aardappelpuree | verse kruiden met hazelnootolie

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 36,00€

rouelle de butternut farcie aux champignons | émulsion au lard

Iberian pluma | butternut slice stuffed with mushrooms | bacon emulsion
Pluma Iberico | butternut gevuld met champignons | bacon emulsie

PAVÉ DE VEAU POÊLÉ 28,00€

croûte de noisettes | pipérade de légumes du soleil | sauce vin rouge

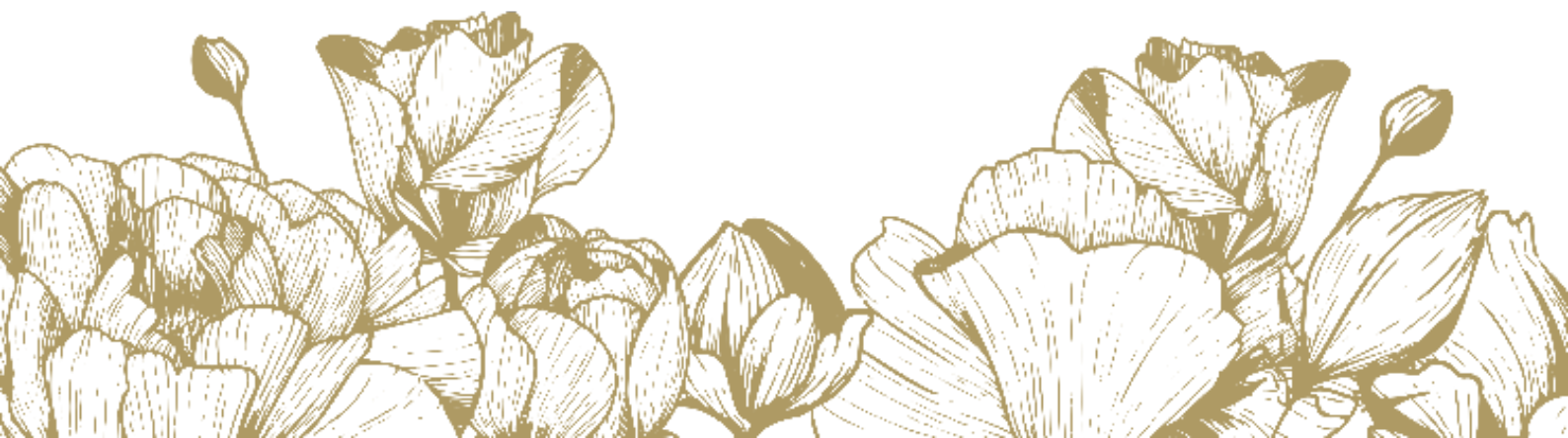
Pan fried veal steak | hazelnut crust | piperade of sunny vegetables | red wijn sauce

Gebakken kalfsbiefstuk | hazelnoot korst | piperade van zonnige groenten | rode wijnsaus

MAGRET DE CANARD RÔTI 29,00€

frites de patates douces | sauce au miel de lavande de La Ferme Dos

Roasted duck breast | sweet potatoes fries | honey sauce
Geroosterde eendenborst | frietjes van zoete aardappel | lavendel honingsaus





BURGERS

BURGER MONTAGNARD 23,90€

**steak haché 180gr | lard grillé | Morbier | tomate | salade | oignons caramélisés
| sauce burger maison | frites | sauce à la crème ail ciboulette**

Minced beef steak 180gr | grilled bacon | tomato | salad | Morbier | caramelized onions | homemade burger sauce | French fries | creamy chives garlic sauce

Gehakte biefstuk 180gr | gegrilde bacon | tomaat | salade | Morbier | gekarameliseerde uien | burgersaus uit eigen keuken | friet | romige bieslook knoflooksaus

MARTINUS BURGER 22,00€

**steak haché 180gr | cheddar | tomate | salade | cornichons | oignons rouges |
sauce burger maison | frites | sauce à la crème ail ciboulette**

Minced beef steak 180gr | cheddar | tomato | lettuce | gherkin | red onions | homemade burger sauce | French fries | creamy chives garlic sauce

Gehakte biefstuk 180gr | cheddar | tomaat | sla | augurk | rode uien | burgersaus uit eigen keuken | friet | romige bieslook knoflooksaus

BURGER VÉGÉTARIEN 22,00€

**steak de quinoa | cheddar | tomate | salade | cornichons | oignons rouges |
sauce burger maison | frites | sauce à la crème ail ciboulette**

Veggie burger | Quinoa steak | cheddar | tomato | lettuce | gherkin | red onions | homemade burger sauce | French fries | creamy chives garlic sauce

Vegetarische burger | Quinoa steak | cheddar | tomaat | sla | augurk | rode uien | burgersaus uit eigen keuken | friet | romige bieslook knoflooksaus

Pour la provenance de nos viandes, veuillez-vous référer au tableau situé au buffet





POISSONS

NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES EN SURPRISE 32,00€
sauce vanille de Madagascar | légumes | tuile en pâte morte
Pan fried Scallops | vegetables | vanilla sauce
Gebakken Sint-jakobsschelpen | diverse groenten | vanillesaus

SOLE MEUNIÈRE 43,00€
poêlée ou grillée +/- 400g
Dover sole baked in butter or grilled
In boter gebakken of gegrilde zeetong

FILET DE DAURADE ROYALE 29,50€
risotto à l'encre de seiche | sauce safran
Fillet of sea bream | squid ink risotto | saffron sauce
Zeebrasemfilet | inktvisinktrisolotto | saffraansaus

DAURADE ROYALE ENTIÈRE 33,00€
grillée +/- 600|800g (1 pers.)
Grilled sea bream (whole fish)
Gegrilde zeebrasemvis (hele vis)

LOUP EN CROÛTE DE SEL 56,00€
parfumée aux herbes de Provence (2 pers.) - 30min de préparation
Sea bass cooked in a salt-crust | provencal herbs
Zeebaars gekookt in een zoutkorst | provencaalse kruiden

ACCOMPAGNEMENTS 2,00€
Frites | légumes | riz | risotto | salade
French fries | vegetables | rice | risotto | lettuce
Friet | groente | rijst | risotto | sla

SAUCE AUX CHOIX 2,00€
Poivre | Roquefort | Champignons
Pepper sauce | Roquefort sauce | mushroom sauce
Peppersaus | Roquefortsaus | champignon-roomsaus



SPÉCIALITÉS HOLLANDAISES

CROQUETTES DE VIANDE 17,90€

Meat croquette
Kroketten

VIENNOISE DE PORC 19,50€

sauce champignons
Viennese pork escalope | mushroom sauce
Wiener varkensschnitzel | champignonsaus

OMELETTE 13,00€

Supplément 0,50€ au choix: jambon, fromage ou champignons

Omelette | Supplement 0,50€: ham, cheese or mushrooms
Omelet | Supplement 0,50€: ham, kaas of champignons

MENU ENFANT

16,00€

Poulet croustillant | frites

Crispy chicken | French fries - Kipnuggets | Friet
ou

Steak Haché | pâtes

Minced Steak | pasta - Gehaktebiefstuk | pasta
ou

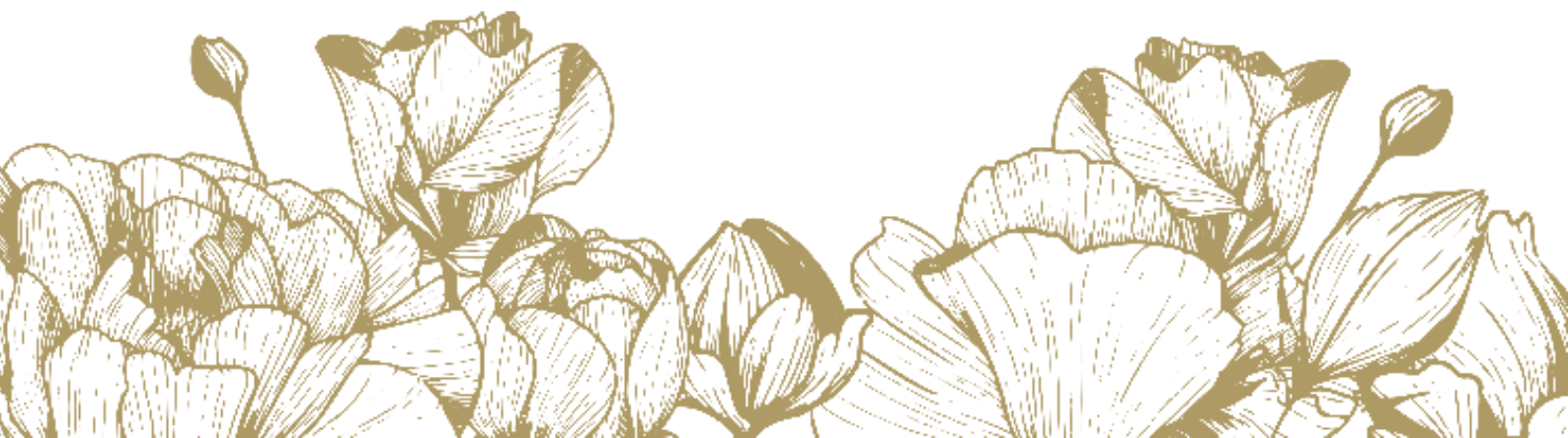
Cabillaud pané | riz

Breaded cod | rice - Gepaneerde Kabeljauw | rijst

-

Glace parfum au choix

Ice Cream - Ijs





DESSERTS

POIRE POCHÉE 12,00€

sablé breton | crémeux au chocolat | chutney aux pommes

Poached pear | shortbread | creamy chocolate | apple chutney

Gepocheerde peer | Bretonse biscuit | chocolade creme | appelchutney

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12,00€

lait d'amande | glace amande

Chocolate cake melting inside | almond milk | almond ice cream

Warme chocoladecake | amandelmelk | amandel ijs

TRILOGIE DE CRÈME BRÛLÉE 12,00€

vanille | café | pistache

Trilogy of crème brûlée | vanilla | coffee | pistachio

Trilogie van crème brûlée | vanille | koffie | pistache

TIRAMISU AU DAIM 12,00€

Daim tiramisu

Daim tiramisu

PAIN PERDU 12,00€

pommes caramélisées | glace caramel

French toast | caramelized apples | caramel ice cream

Wentelteeftje | gekarameliseerde appels | karamel ijs

CAFÉ GOURMAND 12,00€

(Supplément 2,00 € au menu)

Selection of small desserts served with coffee

Koffie geserveerd met een selectie van kleine desserts

FROMAGES

9,00€

Assiette de fromages

Cheese plate

Kaasassortiment

GLACES

TRIO CHOCOLAT 12,00€

Glace chocolat, chocolat blanc et straciatella | sauce chocolat | chantilly

Chocolate, white chocolate and straciatella ice cream | chocolate sauce | whipped cream

Chocolade, witte chocolade en straciatella ijs | chocoladesaus | slagroom

DAME BLANCHE 12,00€

Glace vanille | sauce chocolat | chantilly | amandes grillées

Vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream | roasted almonds

Vanille ijs | chocoladesaus | slagroom | geroosterde amandelen

COUPE EXPRESSO 12,00€

Glace café | café | chantilly

Coffee ice cream | coffee | whipped cream

Koffie ijs | koffie | slagroom

COUPE EXOTIQUE 12,00€

Glace mangue, ananas et coco | sauce mangue | noix de coco râpée | chantilly

Mango, pineapple and coconut ice cream | mango sauce | flaked coconut | whipped cream

Mango, ananas en kokos ijs | mangosaus | geraspte kokos | slagroom

COUPE MARTINUS 12,00€

Glace coco et chocolat | banane | copeaux de chocolat | sauce chocolat | chantilly

Coconut and chocolate ice cream | banana | chocolate flakes | chocolate sauce | whipped cream

Kokos en chocolade ijs | banaan | geraspte chocolade | chocoladesaus | slagroom

COLONEL 13,90€

Sorbet citron | vodka (Supplément 2,50 € au menu)

Lemon ice cream | vodka

Citroen ijs | vodka



GLACES OU SORBETS deux parfums au choix 8.00€

GLACES: vanille, chocolat, chocolat blanc, straciatella, café, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, caramel, amande, marron

SORBETS: framboise, fraise, cassis, passion, mangue, ananas, coco, citron, poire

ICE CREAM: vanilla, chocolate, white chocolate, straciatella, coffee, pistachio, chocolate-mint, rum-raisin, caramel, almond, chestnut

SORBET: raspberry, strawberry, blackcurrant, passion, mango, pineapple, coconut, lemon, pear

IJS: vanille, chocolade, witte chocolade, straciatella, koffie, pistache, mint-chocolade, rum-rozijn, karamel, amandel, kastanje

SORBET IJS: frambozen, aardbeien, zwartebessen, passievrucht, mango, ananas, kokos, citroen, peer