

## ALCOOLS

MARTINI BLANC OU ROUGE
PICON VIN BLANC
CAMPARI
RICARD
PORTO BLANC OU ROUGE
PINEAU DES CHARENTES
PISANG AMBON, PASSOA, MALIBU, BATIDA
JACK DANIEL'S
WILLIAM LAWSON'S
CHIVAS
GIN BOMBAY DRY
GIN HENDRICK'S
GIN DE LA RÉGION
VODKA ERISTOFF OU RED
BACARDI BLANC OU BRUN

7	MINUTE MAID Orange, pomme, ananas
8	COCA COLA, COCA COLA ZÉRO
7	FANTA, SPRITE
7,5	FUZETEA CITRON, PÊCHE
7	ROYAL BLISS TONIC
7	SCHWEPPES TONIC PREMIUM, HIBISCUS
7	OASIS
9,5	REDBULL
8	CHAUDFONTAINE 25 CL
11,5	Plate ou pétillante
9	CHAUDFONTAINE 50 CL
12	Plate ou pétillante
voir tableaux	
8	Soft en accompagnement: Classique et jus
8	Premium RedBull

## SOFTS

## BIÈRES

3,9	LUTGARDE BLONDE - 6% 33CL	6
3,7	Légèrement houblonnée - douce, ample et ronde	
3,7	LUTGARDE BLANCHE - 6% 33CL	6
	Aromatisée au cactus - fruitée et rafraichissante	
3,7	LUTGARDE IPA - 6,5% 33CL	6
3,7	Fruits exotiques - douce et amère - équilibre entre amertume & agrumes	
5	LUTGARDE TRIPLE - 7,5% 33CL	6
4,2	Attaque soyeuse et maltée, amertume délicate, finale épicée et sèche marquée par le poivre Kivu	
5,5	WATERLOO TRIPLE BLONDE - 8% 33CL	6,5
3,2	Bière de caractère avec des saveurs de malt, de houblon, de fruits et d'épices	
5,9	WATERLOO DOUBLE DARK - 8% 33CL	6,5
	Arômes de café et de toffee (mélasse et beurre caramélisé)	
	TRIPEL KARMELIET - 8,4% 33CL	6,2
3	arômes élégants de vanille, fruits mûrs et agrumes, offrant une bouche ronde, fraîche et légèrement épicée.	
4	JUICE JUNKIE BRUSSELS BEER PROJECT - 5,4% 33CL	6,2
4,5	NEIPA ultra juteuse aux notes d'ananas et de mangue, offrant une bouche douce, trouble et peu amère.	

### SANS ALCOOL

Stella Artois 0%	3,5	Gin Tanqueray 0%	7,5
Delta zéro	5,9	Funny Pisang	4,9
Hoegaarden Rosée 0%	3,5	Crodino	6,5
Tripel Karmeliet 0%	3,5		

EST 2014



# MAXIMUS STEAKHOUSE



LE FEU SAISIT LA VIANDE, LE GOÛT REMPORTE LA VICTOIRE

## Vinum Maximus

Vinum bonum laetificat cor hominis.  
Le bon vin réjouit le cœur des hommes.

### BULLES

33,9	<b>CAVA</b> PUPITRE BRUT "GOLD" Xarello, Macabeo et Parellada - fruité & frais
59	<b>CHAMPAGNE</b> VKN BRUT CONTEMPORAIN Bulles fines, arômes de fruits blancs et d'agrumes, finale fraîche
59	<b>CHAMPAGNE</b> VRANKEN - ROSÉ Bulles fines, notes de fruits rouges et d'agrumes, finale fraîche

### VINS ROSÉS

25,5	<b>LANGUEDOC</b> CHÂTEAU GRAGNOS "COSMOS" Saint-Chinian - Grenache, Mourvèdre, Carignan Frais & fruité, notes d'agrumes, fleurs et fruits rouges
29	<b>PROVENCE</b> CHÂTEAU FAVORI "MÉDITERRANÉE" Grenache, Syrah, Cinsault, Caladoc Pêche blanche, notes florales et pointe anisée, bouche soyeuse

### VINS ROUGES

<b>NOS ROUGES CLASSIQUES</b>	
29,9	<b>LANGUEDOC</b> LA CLAPE "LE ROCHER" JPF Syrah, Mourvèdre, Grenache - bouche aux arômes de fruits noirs et d'épices, teintées de fines notes fumées et mentholées
32,9	<b>LANGUEDOC</b> SAINT-CHINIAN LOU DARO CHÂTEAU GRAGNOS Syrah, Grenache, Carignan - Un rouge aux notes de garrigue et de fruits mûrs, ample et élégant, avec une finale fraîche et délicate
34,9	<b>LANGUEDOC</b> TERRASSES DU LARZAC « AU PIED DU CAUSSE » JPF Syrah, Mourvèdre, Grenache - Fruité friand, fines épices, fraîcheur et longueur
38,9	<b>BEAUJOLAIS</b> MORGON DOMAINE REMY PASSOT Gamay - arômes de fruits mûrs, vin riche, puissant et charnu
28,8	<b>CÔTES DU RHÔNE</b> VILLAGES LAUDUN JEAN-PAUL FONTAINE Grenache, Syrah, Mourvèdre - Charnu, gourmand et généreux
35,9	<b>RHÔNE</b> LIRAC MARION & MANON JEAN-PAUL FONTAINE Grenache, Syrah. Élégant et chaleureux, les fruits sont mûrs et les tanins soyeux
24,2	<b>BORDEAUX</b> CHÂTEAU LA ROSE VIDEAU GONET Merlot - très rond et gourmand, en souplesse et légèreté
34,9	<b>BORDEAUX</b> GRAVES DE VAYRES CHÂTEAU DURAN BAYLE GONET Merlot, Cabernet Sauvignon - matière fondue aux tanins polis et savamment boisés
19,9	<b>ARGENTINE</b> MALBEC BIO DOMAINE BOUSQUET 1/2 BT Malbec - Fruits noirs, épices et notes de chocolat. Bouche souple, fraîche et persistante, aux tanins soyeux.
28,9	<b>ITALIE</b> MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANTICA CONTADA Montepulciano - Arômes de fleurs et fruits mûrs. Un vin charnu et généreux
35,9	<b>ITALIE</b> LA TORRE PRIMITIVO DI MANDURIA, "VIGNA FEDERICO II" Primitivo - Fruits rouges et noirs mûrs, touches toastées et épicées. Vin généreux

### VINS BLANCS

26,9	<b>LANGUEDOC</b> "LA RESERVE" JEAN-PAUL FONTAINE Chardonnay - ample & élégant aux notes de fruits et d'amandes, affiné par un court élevage en fût
23,5	<b>ALSACE</b> PINOT GRIS KUEHN 1/2 Bt Pinot gris - arômes de fruits secs, abricot, miel, sous-bois et une finale épicée
26,9	<b>LANGUEDOC</b> VIOGNIER "LES PRINCESSES" JEAN-PAUL FONTAINE Viognier Fruité et floral à la fois, la bouche se montre gourmande et fraîche
39,9	<b>BOURGOGNE</b> MÂCON-VILLAGES "LA GARDE" DOMAINE GIROUD Chardonnay - Vin blanc rond et élégant, aux notes de fruits blancs et de fleurs, belle fraîcheur
32,9	<b>ARGENTINE</b> CHARDONNAY - TORRONTÉS DOMAINE BOUSQUET Torrontés, Chardonnay - vin croquant aux notes muscatées, florales et minérales
29	<b>PROVENCE</b> CHÂTEAU FAVORI "MÉDITERRANÉE" Rolle & Sauvignon Blanc - Notes florales, poire, agrumes et fruits exotiques, bouche fraîche et gourmande

### LES ROUGES FRAIS

26,7	<b>LANGUEDOC</b> "LES PRINCESSES" JEAN-PAUL FONTAINE Syrah, Grenache - Souple et friand, sur des notes de petits fruits des bois
20,9	<b>BEAUJOLAIS</b> CHIROUBLES DOMAINE REMY PASSOT 1/2 Bt Gamay - robe rouge rubis, ses arômes à dominantes florales de violette, d'iris, de muguet et de pivoine - vin gourmand
35,9	<b>LOIRE</b> SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL DOMAINE OLIVIER Cabernet Franc - Un rouge souple, fruité et élégant. Ce vin est très convivial.

### NOS ROUGES PRESTIGES

39,9	<b>LANGUEDOC</b> PIC SAINT-LOUP « PICTUS » JEAN-PAUL FONTAINE Syrah, Mourvèdre, Grenache - Racé, généreux et mûr, toujours élégant, un condensé des qualités du Languedoc
57,9	<b>BOURGOGNE</b> SANTENAY "LE TEMPS DES CERISES" DOMAINE OLIVIER Pinot Noir - Un vin plein de charme aux arômes de griottes et framboises. Bouche élégante avec un bel équilibre.
44,9	<b>RHÔNE</b> VACQUEYRAS MARION & MANON JEAN-PAUL FONTAINE Grenache, Syrah - Notes de fruits mûrs, d'épices et d'herbes de garrigue, belle élégance
55,9	<b>BORDEAUX</b> PESSAC LEOGNAN CHÂTEAU BACALAN GONET Merlot, Cabernet Sauvignon - bouche gourmande et pulpeuse, au fruité mûr et au boisé fondu
46,9	<b>ITALIE</b> BARBERA DU PIEMONTE NILO FATTORIA BINÉ Barbera - Un rouge gourmand et généreux aux arômes de fruits noirs. Vin peu tannique à la texture souple, charnue et élégante

### APÉRITIFS MAXIMUS

9	<b>KIR BERGAMOTE</b> Apéritif maison Sirop de Bergamote (variété de citron), vin blanc, glaçons
12	<b>PINK TEMPTATION</b> Sirop de Pamplemousse, vin rosé, glaçons
8,5	<b>SANGRIA</b>
12	<b>SPRITZ</b>
8	<b>CAVA PUPITRE BRUT GOLD</b>
voir page 4 pour les apéritifs classiques	

### VINS À LA VERSE

	Verre 12cl	1/4L	1/2L	Bt
<b>MAISON</b> Blanc, Rosé, Rouge	5,5	9,9	18,5	23,9
<b>LA RÉSERVE</b> JEAN-PAUL FONTAINE Blanc	5,9	11,6	21,9	26,9
<b>CHÂTEAU FAVORI</b> "MÉDITERRANÉE" Rosé	6,5	12,5	23,9	29
<b>LES PRINCESSES</b> JEAN-PAUL FONTAINE Rouge frais	5,9	11,5	22	26,7
<b>VACQUEYRAS</b> JEAN-PAUL FONTAINE Rouge	9	17,6	34,2	44,9



### CROUSTY CONE

Pour l'apéro

<b>PETITES CROQUETTES FAITES MAISON</b> Fromage Vieux Brugge	6p:	8,9
	9p:	12,9
<b>CHICKEN WINGS "KENTUCKY"</b>		8,9
<b>NUGGETS DE POULET CROUSTILLANTS</b> sauce BBQ		10,9
<b>TEX-MEX</b> 2 nuggets, 4 wings, 4 petites croquettes + sauce BBQ		14

### BIÈRES

au fût

<b>MAXIMUS PILS - FÛT</b> 25CL	3,5
<b>LUTGARDE FRUITÉE</b> - 5% - FÛT 25CL Hibiscus floral et framboise acidulée offrent un nez vif et fruité. Une bière fraîche, équilibrée et naturellement acidulée, sans sucre ajouté.	4,5

voir page 4 pour nos bières en bouteille

## À PARTAGER

PLANCHE DES GOURMANDS	6p (2 de chaque):	15,9
mini brochettes de poulet croustillant		
mini brochettes de lard au paprika fumé	9p (3 de chaque):	22,9
mini brochettes d'agneau		
Mayonnaise chimichurri		
PLANCHE DE CROQUETTES		34,9
Grana Padano, truffe, chorizo, emmental, scampis		
TRIO DU BOUCHER		17,9
3 buns briochés avec un effiloché de bœuf		
Sauces: chimichurri, bacon, BBQ		

Pas de modification possible



## ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF CLASSIQUE	15,9
Parmesan, roquette, tomates séchées, pesto de basilic, crème balsamique	
CARPACCIO DE BOEUF SIGNATURE À LA TRUFFE & FOIE GRAS	17,9
Mayonnaise truffe, roquette, copeaux de foie gras, tomates séchées, pignons de pin, crème balsamique	
CARPACCIO DE BOEUF MAXIMUS	19,3
Tomates séchées, roquette, pignons de pin, huile d'olive, crème balsamique, croquette parmesan/truffe	
CASSOLETTE DE SCAMPIS	16,9
à l'ail et tomates fraîches	



## PETITS GLADIATEURS

<b>CROQUETTES</b>	Fromage	7,5
	Emmental & jambon	7,9

## PLATS

Tous les plats sont accompagnés de frites

Nuggets de poulet faits maison	9,9
Croustillants de cabillaud	10,9
Hamburger	9,2
Cheeseburger	9,9
Pavé de boeuf (120gr)	12,9
Steak haché de boeuf	8,2
Cornet de frites + mayo ou ketchup	6,9

## MENU

13,9

Cheeseburger  
ou  
Nuggets

\*\*\*\*\*  
Duo de glaces au choix  
vanille, bueno, speculoos

## DESSERTS

Brownie au chocolat, chantilly	6,9
Dame blanche junior	7,9
Crunchy bueno junior	8,9
Boule de glace	3,2
Vanille, Bueno, speculoos, noka, fraise	
Boule de sorbet	3,2
citron, framboise, passion	

## NOS CROQUETTES

Toutes nos croquettes sont faites maison - prix à la pièce - composez votre assortiment

CHORIZO & MANCHEGO	7,9
PARMESAN & TRUFFE	8,2
GRANA PADANO	7,5
CREVETTES GRISES DE ZEEBRUGGE	9,2
EMMENTAL & JAMBON À L'OS	7,9
SCAMPIS CURRY VERT ET LAIT DE COCO	8,9



## BURGERS

Nos burgers sont cuits à basse température et servis avec frites & mayonnaise "maison"

MAXIMUS	20,9
Burger de bœuf, bacon, croquette Grana Padano, tomate, salade, mayonnaise moutarde	

DIKKENEK	16,9
Burger de bœuf, bacon, cheddar, oignons frits, salade, relish de cornichons, sauce Dallas	
TEXAS	21,9
Effiloché de boeuf, cheddar, oignons rouges, sauce BBQ	
ITALIEN	18,9
Burger de boeuf, coppa, tomate, mozzarella, roquette, mayonnaise basilic	
GREEN	16,9
Burger 100% végétal, tomate, salade, mayonnaise végane, pomme au four	



# CUISSON AU FEU DE BOIS

La cuisson au feu de bois révèle toute la noblesse de la viande.  
La braise saisit, caramélise et sublime les saveurs naturelles.  
Un savoir-faire authentique qui donne à chaque pièce son caractère unique.

## LES EMBLÉMATIQUES

PALERON DE BOEUF "BLACK PEARL"	27,9
cuit 60h - goût intense, tendre et fondant	
ÉPÉE MIXED GRILL MAXIMUS	29,9
Pavé de bœuf, volaille, saucisse chorizo, rumsteak d'agneau, cochon ardennais	
PICANHA	31,9
Cuit lentement à basse température pendant 48 heures, pour une tendreté absolue et des saveurs préservées	

## LES INCONTOURNABLES

MAGRET DE CANARD AUX 7 ÉPICES	22,9
cuit en basse température	
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE	23,9
morceau situé entre l'épaule et le lomo cuit à basse température - tendre, fondant & persillé	
PAVÉ DE BOEUF IRLANDAIS	22,9
cœur de rumsteak irlandais	
SPARERIBS RANCHO	24,9
cuits en basse température, épices Tex-Mex	



Nos sauces chaudes maison	3,3
Maximus (poivre noir sauvage de Madagascar)	
Spicy Maximus (bacon, tomates, piment d'Espelette)	
Fromagère (bleu d'Auvergne, Gorgonzola)	
Paris Porto (champignons, Porto)	
Béarnaise	

Préparées maison, nos sauces sont pensées pour révéler toute la puissance et le caractère de nos viandes

Nos sauces froides maison	2	Accompagnements des viandes	au choix
Mayonnaise		Frites	
Mayonnaise chimichurri		Potatoes de patates douces	
Mayonnaise basilic		Croquettes de pommes de terre	
Mayonnaise moutarde		Pomme au four	
Mayonnaise truffe		Salade	inclus
Beurre Maximus à l'ail		Légumes grillés	5,9
Nos sauces froides:	2	Salade mixte en supplément	4,9
Ketchup			
Mayonnaise Vegane			
Dallas			
BBQ			
Bacon			



## BROCHETTES & CO

Des brochettes sélectionnées et travaillées avec précision

VOLAILE AUX ÉPICES DE POULET RÔTI	19,5
AGNEAU À L'AIL DES OURS	21,9
BOEUF AUX 3 POIVRES	23,9
SCAMPIS LEMON & PEPPER	23,9
pomme au four, mayonnaise basilic, salade mixte	



## LES BELLES PIÈCES

ENTRECÔTE MAXIMUS	26,9
250 gr	
ENTRECÔTE MAXIMUS	33,9
350 gr	
CÔTE À L'OS MAXIMUS	39,9
1 cvt	

## FRESH & BEEF

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE	19,5
coupé au couteau, parmesan, tomates séchées, roquette, pignons de pin, pesto de basilic, frites, mayonnaise truffe, salade mixte	
AMÉRICAIN PRÉPARÉ PAR NOS SOINS	18,9
Mayonnaise maison, frites, salade mixte	
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF	22,9
Parmesan, roquette, tomates séchées, pesto de basilic, crème balsamique, frites	

## LE JARDIN

STEAKHOUSE	22,9
aiguillettes de bœuf, salade, parmesan, tomates séchées, crème balsamique, roquette	
CÉSAR	17,9
suprême de volaille grillé, salade, parmesan, bruschetta, tomates séchées, roquette, vinaigrette César	



## TRÉSORS DE LA MER

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	18,8
citron, mayonnaise basilic, salade mixte, pomme au four	
FILET DE BAR GRILLÉ	24,9
pomme au four, beurre à l'ail, salade mixte	
SCAMPIS LEMON & PEPPER	23,9
pomme au four, mayonnaise basilic, salade mixte	

