

Boissons

Cocktails sans alcool

HAWAIIAN BLUE	7.50€
Sirop curaçao, crème de Coco, jus d'ananas	
SWEET MELON	7.50€
Jus d'orange et ananas, sirop melon, jus citron vert, limonade	
VIRGIN MOJITO AUX FRUITS	8.50€
Au choix : fraise, framboise, passion, litchi, pêche, mandarine, ananas	
VIRGIN PIÑA COLADA	8.00€
Jus d'ananas, sirop monin goût Rhum, crème de coco	
CARAÏBE	7.00€
Jus d'orange et ananas, jus citron vert, sirop de grenadine	
REUNION	8.00€
Jus d'ananas et banane, lait, sirop de vanille et grenadine	
VIRGIN MOJITO	8.00€
Sirop goût Rhum et Mojito, menthe fraîche, citron vert, limonade	
VIRGIN SEX ON THE BEACH	7.50€
Jus d'orange et cranberry, sirop de pêche	

Les Spritz

APEROL SPRITZ	8.50€
Aperol, vin blanc pétillant, limonade	
LIMONCELLO SPRITZ	8.50€
Limoncello, vin blanc pétillant, limonade	
CAMPARI SPRITZ	8.50€
Campari, vin blanc pétillant, limonade	
SAINT GERMAIN SPRITZ	8.50€
Liqueur Saint Germain, vin blanc pétillant, limonade	



Apéritifs

Kir 10cl	5.00€
Mûre ou cassis ou pêche	
Kir Royal 10cl	11.00€
Mûre ou cassis ou pêche	
Martini 8cl	5.00€
Rouge ou blanc ou rosé ou extra dry	
Pastis, Ricard 3cl	3.50€
AOP Banyuls Rimage Rouge 7cl	5.20€
AOP Banyuls Blanc 7cl	5.00€
AOP Banyuls Ambré 7cl	5.00€
AOP Banyuls Grand Cru Rouge 7cl	6.90€

Cocktail incontournables

SEX ON THE BEACH	9.00€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et cranberry	
MOJITO	9.00€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade	
PIÑA COLADA	11.00€
Rhum, crème et liqueur de coco, jus d'ananas	
STRAWBERRY DAIQUIRI	11.50€
Rhum, liqueur et purée de fraise, jus citron vert	

Cocktails Banyulenes

MOJITO BLANC	9.00€
Banyuls blanc, limonade, jus citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade	
POMELO BLANC	8.50€
Banyuls blanc, jus de pamplemousse, jus de citron jaune, sirop de pêche	
PIÑA DORÉE	9.00€
Banyuls ambré, jus d'ananas, crème de coco	

Cocktails à la bière

BANYULENC	9.00€
Marc de Banyuls, vin Blanc, sirop de cassis et citron, bière blonde	
MOLOTOV	8.50€
Vodka, sirop de grenadine, bière blonde	
SHERRY COCO	8.00€
Malibu, sirop de cerise, bière blonde	

Le Maximo Café vous propose une cinquantaine de cocktails, **demandez notre carte !**

Prix nets TTC - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Photos non contractuelles.
L'établissement n'accepte pas les chèques - Paiements acceptés : espèces, cartes bancaires, chèques vacances.

Bières pressions

Estrella 25cl.....	3.80€
Estrella Pinte 50cl	7.50€
Estrella Formidable 1L.....	14.50€
Affligem blanche 25cl.....	5.50€
Affligem blanche pinte 50cl	10.70€
Affligem blanche 1L.....	20.90€
Millenary Ambrée 25cl.....	5.50€
Millenary Ambrée Pinte 50cl	10.70€

Millenary Ambrée Formidable 1L.....	20.90€
Picon Bière Pinte 50cl	9.10€
Picon Bière 25cl.....	4.80€
Monaco 25cl	4.00€
Monaco Pinte 50cl.....	7.30€
Panaché 25cl.....	3.70€
Panaché Pinte 50cl	7.00€
Supplément Sirop	0.20€



Boissons fraîches

Pepsi, Pepsi Max, Coca Cherry 33cl	4.00€
Sodas 25cl	4.00€
Fanta Orange, Orangina, Oasis Tropical, Ice Tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	
Red Bull 20cl	4.00€
Ginger Ale, Ginger Beer 20cl.....	4.00€
Jus de Fruit 20cl	4.00€
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate	
Jus d'orange ou citron pressé	4.50€
Limonade 33cl.....	3.80€
Eau Sémillante plate 33cl.....	3.60€
Eau Sémillante plate 1L.....	5.90€
Eau Sémillante gazeuse 33cl.....	3.80€
Eau Sémillante gazeuse 1L.....	5.90€
Eau plate filtrée sur place 70cl	3.50€
Eau gazeuse filtrée sur place	à volonté
Eau plate	à volonté
Perrier 33cl	4.00€
Sirop à l'eau 25cl.....	3.00€
Sirop à l'eau 50cl.....	5.00€
Diabolo 33cl.....	4.00€
Diabolo 50cl.....	5.50€

Bières bouteilles

Tripel Karmeliet 33cl.....	6.50€
Kwak 33cl (Ambrée Belge)	6.50€
Cidre Brut 25cl	5.00€
Desperados 33cl.....	6.50€
Trabuc Blonde (brassée à Banyuls) 33cl	6.00€
Estrella Damm 0.0 25cl	4.50€
Millenary Cerise 33cl.....	6.50€

Planches à partager (ou pas)

Pour grignoter, choisissez nos Antipasti **individuellement** ou un **plateau complet**, en **solo** ou **à partager**.

ASSIETTE CHARCUTERIE ITALIENNE 9.00€
Parme, rostello, ventricina

PLANCHE CHARCUTERIE ITALIENNE ... 18.00€

COUTEAUX EN PERSILLADE 9.00€

***COQUES & CREVETTES EN PERSILLADE** 8.00€

***CROQUETTES DU MOMENT** 8.00€

***CHARCUTERIES & FROMAGES ITALIENS..** 8.00€

***PLATEAU COMPLET ANTIPASTI** 22.00€
Seul **ou** à plusieurs, plateau composé de tous les produits avec un *

Parfums sirop

Fraise, Menthe, Grenadine, Orgeat, Kiwi, Violette,
Pêche, Cerise, Cassis, Framboise, Mangue, Rose,
Pamplemousse, Bubble Gum, Melon, Curaçao Bleu

Supplément burrata 4.00€



Salade, entrées

SALADE CÉSAR..... 16.00€

Laitue romaine, croûtons, oeuf dur, aiguillettes de poulet panées, parmesan, tomates cerise, sauce césar maison

SALADE CATALANE..... 16.00€

Anchois (maison Roques) tomates, oeuf dur, poivrons rouges, poivrons jaunes, olives noires

Supplément burrata 4.00€

CAMEMBERT AU LAIT DE BUFFLONNE.... 15.50€

250g rôti au four, pommes de terre en persillade, croûtons

MELI MELO DE TOMATES BURRATA 16.00€

ASSIETTE MELON & JAMBON DE PARME .. 14.00€

Pâtes fraîches faites maison ou lasagnes

LINGUINE BOLOGNAISE 15.50€

Sauce tomate, oignons, haché de boeuf, thym, laurier

LINGUINE ALFREDO..... 15.50€

Crème fraîche, huile d'olive, gousse d'ail, muscade, parmesan râpé, persil

LINGUINE ENSOLEILLÉES & BURRATA.. 17.00€

Tomates cerise bicolore rôties, ail, pignons de pin, vinaigre balsamique, origan, basilic frais, burrata

CURVI RIGATI PESTO..... 15.50€

Basilic, ail, parmesan, pignons de pin, huile d'olive

CURVI RIGATI CARBONARA 16.00€

(recette traditionnelle) guanciale, jaune d'œuf, parmesan

REGINETTE DE ROQUETTE & ORANGE .. 15.50€

Pesto de roquette et zestes d'orange, crème fraîche

REGINETTE SAUMON EN DEUX FAÇONS..... 17.00€

Saumon fumé frais et saumon fumé snacké, crème fraîche, citron, aneth

REGINETTE AUX COQUES & CREVETTES EN PERSILLADE 17.00€

Coques et queues de crevettes en persillade, cuites à la plancha

CRESTE DI GALLO MARINERA À LA CATALANE..... 15.50€

Pulpe de tomates, laurier, saucisse catalane, oignons, gousse d'ail

CRESTE DI GALLO PUTTANESCA 15.50€

Tomates concassées, ail, câpres, anchois (Maison Roques), légèrement pimenté

LASAGNE BOLOGNAISE 16.00€

LASAGNE RICOTTA EPINARDS..... 15.50€

LASAGNE SAUMON 17.00€

Burgers Italiano

BURGER ÉMILIE 16.50€

Pain Focaccia, sauce burger, salade, tomate, cornichons, compotée d'oignons, aiguillettes de poulet pané 120g, fromage au choix (gorgonzola ou parmesan)

BURGER PIÉMONT 16.50€

Pain Focaccia, sauce burger, salade, tomate, cornichons, compotée d'oignons, steak de boeuf de 150g, fromage au choix (gorgonzola ou parmesan)

Supplément steak..... 3.00€

Supplément poulet 3.00€

Côté terre

ENTRECÔTE.....25.00€

Communauté Européenne, ≈ 350g, frites fraîches, **sauce au choix** : Banyuls, Gorgonzola, Poivre

MAGRET DE CANARD26.00€

Origine France, 350/400g, frites fraîches, **sauce au choix** : Banyuls, Gorgonzola, Poivre

BOLES DE PICOLAT18.00€

Garniture Italienne (pâtes fraîches)

Côté mer

FILET DE MORUE GRATINÉ À L'AÏOLI ..22.00€

Poêlée de légumes grillés

DORADE ENTIÈRE26.00€

400/600g, pâtes fraîches aux petits légumes

SEICHE ENTIÈRE EN PERSILLADE À LA PLANCHÀ23.00€

Poêlée de légumes grillés

MOULES À LA PLANCHÀ17.50€

Frites fraîches, **sauce au choix** : Puttanesca (sauce tomate, câpres, anchois, ail), Persillade ou Gorgonzola

Pizzas

MARGARITA13.50€

Tomate, emmental, mozzarella, feuille de basilic frais

CINQ FROMAGES.....17.00€

Base au choix : tomate ou crème, emmental, mozzarella, parmesan, scamorza, gorgonzola, noix

ROMANE16.50€

Tomate, emmental, mozzarella, rostello aux herbes (jambon cuit), jambon de Parme, ventricina, roquette, après cuisson : crème balsamique

CALZONE.....16.00€

Tomate, emmental, mozzarella, rostello aux herbes (jambon cuit), champignons, oeuf, crème fraîche

PARME16.00€

Tomate, emmental, mozzarella, tomate cerise, jambon de parme, parmesan, roquette, après cuisson : crème balsamique

NAPOLITAINE.....14.50€

Tomate, emmental, mozzarella, tomate cerise, anchois, câpres, persillade

STRACCIATELLA14.50€

Tomate, emmental, mozzarella, après cuisson : stracciatella, roquette, crème balsamique

REGINA.....15.00€

Tomate, rostello aux herbes (jambon cuit), champignons, emmental, mozzarella

CATALANE.....15.50€

Tomate, emmental, mozzarella, oignons, saucisse Catalane

Supplément buratta4.00€

PESTO15.00€

Tomate, emmental, mozzarella, tomate cerise, pesto, pignons, roquette, après cuisson : crème balsamique

QUATRE SAISONS15.50€

Tomate, emmental, mozzarella, champignons, poivrons grillés, oignons rouges, artichaut, tomate cerise, roquette, après cuisson : crème balsamique

MAXIMO.....16.00€

Tomate, emmental, mozzarella, haché de boeuf et oignons, fromage blanc ail et herbes, oeuf

BURATTA17.00€

Tomate, emmental, mozzarella, tomates cerise, après cuisson : buratta, roquette, crème à tartiflette, pomme de terre, lardons, oignons

SAUMON.....16.50€

Crème fraîche, saumon fumé, pesto, emmental, mozzarella

CALABRAISE.....15.50€

Crème fraîche, emmental, mozzarella, gorgonzola, pignons

TARTUFATA17.50€

Sauce crème tartufata (champignons et truffes), emmental, mozzarella, Rostello à la Truffe (jambon cuit)

CAPRI15.50€

Crème fraîche, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, miel, coriandre



Menu du maximo MIDI & SOIR

29.00€

Entrées au choix

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, croûtons, oeuf dur, aiguillettes de poulet panées, parmesan, tomates cerise, sauce césar maison

OU

SALADE CATALANE

Anchois (maison Roques), tomates, oeuf dur, poivrons rouges, olives noires

OU

COUTEAUX EN PERSILLADE

OU

CHARCUTERIE ITALIENNE

Parme, rostello, ventricina

Plats au choix

ENTRECÔTE DE BŒUF

≈230g, Frites fraîches, **sauce au choix** : Gorgonzola, Poivre, Banyuls

OU

MOULES

Sauce au choix : Puttanesca, Gorgonzola, Persillade, frites fraîches

OU

FILET DE MORUE GRATINÉE À L'AÏOLI

Poêlée de légumes grillés

OU

SEICHE À LA PLANCHA

Poêlée de légumes grillés

Desserts au choix

CRÈME CATALANE

OU

SOUPE DE PASTÈQUE À LA MENTHE (SELON SAISON)

OU

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS

OU

DUO DE GLACE « MAISON ANTOLIN »



Prix nets TTC - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Photos non contractuelles.
L'établissement n'accepte pas les chèques - Paiements acceptés : espèces, cartes bancaires, chèques vacances.

Menu enfant *Jusqu'à 12 ans*

12 €

BOISSON AU CHOIX

Pepsi Cola , Ice Tea, sirop à l'eau, limonade, jus d'orange, jus d'ananas

PLAT AU CHOIX

Pizza Margarita ou pâtes bolognaise **ou** aiguillettes de poulet panées et frites

DESSERT

1 boule de glace **ou** dessert du jour

Desserts à la carte



CRÈME CATALANE.....	6.90€
PANNA COTTA.....	6.90€
La véritable Panna Cotta Italienne à la Vanille fraîche (nature ou un coulis au choix : fraise framboise, litchi, mandarine, passion, pêche)	
TIRAMISU AU CAFÉ.....	6.90€
SOUPE DE PÂTÈQUE À LA MENTHE (SELON SAISON).....	6.90€
AFFOGATO	6.90€
1 boule de glace Vanille, Amaretto (3cl), café expresso	

Crêpes & gaufres



Crêpes Gâufres

Sucre ou Nature.....	3.50€	4.00€
Chocolat	4.00€	5.00€
Nutella.....	4.00€	5.00€
Crépiotella	4.00€	5.00€
(Pâte à tartiner sans huile de palme)		
Crépiotella blanc	4.00€	5.00€
(Pâte à tartiner sans huile de palme)		
Caramel beurre salé	4.00€	5.00€
Miel	4.00€	5.00€
Crème de marron.....	4.00€	5.00€
Citron (coulis)	4.00€	5.00€

Crêpes Gâufres

Fraise	4.00€	5.00€
Framboise.....	4.00€	5.00€
Abricot.....	4.00€	5.00€
Myrtilles.....	4.00€	5.00€
Fruits de la passion	4.00€	5.00€
Cappuccino.....	4.00€	5.00€

Sup. rondelles banane	1.00€	1.00€
Sup. 1 boule de glace	2.50€	2.50€
Sup. chantilly	1.50€	1.50€

Glaces

Le **Maximo Café** a sélectionné la **Maison Antolin**, maître artisan glacier local depuis 1916, pour la qualité de ses crèmes glacées et de ses sorbets artisanaux.



Coupes glacées

1 boule
3.20€

2 boules
6.00€

3 boules
8.50€

Supplément
chantilly
1.50€

DAME BLANCHE	9.90€
3 boules de glace Vanille, chantilly, coulis Chocolat	
CAFE LIÉGEOIS	9.90€
2 boules de glace Café, Vanille, Espresso, chantilly, coulis Café	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9.90€
2 boules de glace Chocolat, Vanille, chantilly, coulis Chocolat	
CARAMEL LIÉGEOIS	9.90€
2 boules de glace Caramel, Vanille, chantilly, coulis Caramel salé	
BANANA SPLIT	9.90€
Glace Vanille, Fraise et Chocolat, banane fruit, chantilly, coulis Chocolat	

Coupes alcoolisées

BANYULS	7.00€
2 boules de sorbet Abricot, Banyuls Ambré (4cl)	
RIMAGE	7.00€
1 boule de sorbet Cassis, 1 boule de sorbet Framboise, Banyuls Rimage Rouge (4cl)	
COLONEL	11.50€
3 boules de sorbet Citron de Sicile, Vodka (4cl)	
MARTINIQUE	11.50€
3 boules de glace Rhum Raisin, Rhum (4cl)	
AFTER EIGHT	11.50€
1 boule de glace Menthe Chocolat, Get 27 ou 31 (4cl)	
AFFOGATO	6.90€
1 boule de glace Vanille, Amaretto (3cl), café expresso	

Coupes spéciales

ITALIENNE	9.90€
1 boule Vanille, Tiramisu, Café Moka, chantilly, coulis Cappuccino	
GOURMANDE	9.90€
1 boule Caramel salé de Guerande, Vanille, Speculoos, chantilly, coulis Caramel salé	
MARRONIÈRE	9.90€
2 boules de glace Marron, 1 boule Vanille, chantilly, coulis Crème de Marron	
CATALANE	9.90€
2 boules de glace Tourron, 1 boule de sorbet Abricot, chantilly, coulis Abricot	
CŒUR ROUGE	9.90€
1 boule de sorbet Framboise, Cassis, Fraise, chantilly, coulis Framboise	
EXOTIQUE	9.90€
1 boule de sorbet Mangue, Citron de Sicile, Ananas, chantilly, coulis Fruits de la Passion	

Crèmes glacées



Vanille délices, Chocolat Craquant, Café Moka, Menthe Chocolat, Pistaches Morceaux, Marron, Rhum Raisin, Caramel salé de Guerande, Tourron, Tiramisu, Speculoos

Sorbets

Framboise, Abricot, Citron de Sicile, Mangue, Ananas, Cassis, Fraise



Formule du midi

18.00€

Entrée du jour
+
Plat du jour

18.00€

Plat du jour
+
Dessert du jour

20.00€

Formule complète
Entrée + plat + dessert

Entrées au choix

ENTRÉE 1
Composition 1

OU

ENTRÉE 2
Composition 2

Plats au choix

PLAT 1
Composition 1

OU

PLAT 2
Composition 2

OU

PLAT 3
Composition 3

Desserts au choix

DESSERT 1
Composition 1

OU

DESSERT 2
Composition 2