

Bistrot parisien et canaille...

Haut lieu de la résistance, le Café Max (autrefois appelé le café Hélice) fut à partir de 1941 les coulisses clandestines de la résistance grâce à son propriétaire Eugène Germain et à ses quelques amis qui tenaient secrètement les rênes d'un réseau de résistance française. En contact régulier, depuis le bistrot, avec les services du Général de Gaulle à Londres, ils ont pu déjouer de nombreux complots. En 1972, le café fut rebaptisé 'Café Max' en l'honneur de Max, héros résistant ayant combattu aux côtés de Jean Moulin et membre de ce petit groupe d'espions. Le Café Max est depuis, le repaire préféré des chuchoteurs qui se plaisent à s'y retrouver. Propice aux discussions feutrées, il accueille fréquemment d'anciens espions ou policiers français reconvertis, de hauts fonctionnaires ou des figures du renseignements d'affaires, des généraux, politique que ou cadres du CAC 40. Propriété de Valdo Riva pendant plus de 18 ans, il cède le Café Max en septembre 2022 au chef Frédéric Vardon, propriétaire du restaurant Le 39V, avenue George V à Paris.



CaféMax

INVALIDES

Le Café Max vous propose tous les jours des suggestions à l'ardoise.

Vins au verre

AR Lenoble

NM Champagne 'Intense' MAG18

16

Domaine Huber-Verdereau

NM Crémant de Bourgogne

'Blanc de Noirs'

9

Domaine Goisot

2020 Bourgogne Côte d'Auxerre

9

Château de Potensac

2015 Médoc 'Chapelle de Potensac'

9

Domaine Bertagna

2020 Hautes-côtes-de-Nuits

'Les Dames Huguettes'

10

Domaine Dupuy de Lôme

2021 Bandol

8

Entre amis, à partager

Sardines 'Sardinillas'	12
Terrine des copains ou paysanne – Olivier Brosset	13
Saucisse sèche – Maison Montalet (env. 200grs)	14
Jambon de cochon du Tarn – séché 24 mois, Montalet	29
Saucisson sec (vice champion du monde de saucisson nature 2022) (environ 250grs)	23
Ventrèche de thon blanc 'La Nutria', pain grillé (pour 2 à 3 pers)	58

En ce moment

Œufs Bio mimosa	9
Tomates de Jardins –cruées et en marmelade– échalote et persil plat	12
Couteaux sautés au beurre 1/2 sel	16
Le Vitello Tonnato	20
Oreilles de cochon croustillantes	22
Tartare de bœuf de Salers taillé au couteau	27
Macaroni gratinés au vieux Comté, girolles	28
Légumes de saison cuisinés ensemble	26
Pièce de boeuf du boucher	À l'ardoise
Rognon de veau à la normande	34
Poisson de pêche sauvage	À l'ardoise
Fromage au lait cru, salade	15
Crème au caramel	13
Riz au lait, caramel au beurre salé	13
Profiterole au chocolat	13