CaféMax

INVALIDES

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.

Prix nets en euros- service compris. Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 du 17 décembre 2002, Café Max et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France* - UE** - US***). Nos poissons, coquillages et crustacés suivent les saisons et les pêches, aussi ils peuvent manquer et/ou être remplacés.

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

Entre amis, à partager

Sardines 'Sardinillas'	12
Terrine des copains — Olivier Brosset	13
Mortadelle artisanale — Olivier Brosset	14
Jambon de cochon du Tarn — séché 24 mois, Montalet	29
Saucisson sec (vice champion du monde de saucisson nature 2022) (environ 250grs)	24
Ventrèche de thon blanc 'La Nutria', pain grillé *(pour 2 à 3 pers)*	58

Incontournables

Œufs Bio mimosa	9
Le Vitello Tonnato	20
Oreilles de cochon croustillantes	22
Cannelloni farcis 'au vert' gratinés au Parmesan, sauce tomate	27
Tartare de bœuf de Salers taillé au couteau	27
Pièce de boeuf du boucher	À l'ardoise
Rognon de veau à la normande	36
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