

Café Max



C'était autrefois le Café Hélice, haut lieu de la résistance qui apoursuivi sa belle carrière sous le nom de Café Max et qui est devenu le lieu de rendez-vous indémodable du tout Paris des affaires... et même du petit monde de la politique !

Le soir l'atmosphère se fait plus douce avec une belle clientèle de gourmand qui apprécie sa belle cuisine bistrotonique.

CAFÉ MAX, LIEU DE HAUTE GASTRONOMIE BISTROTIÈRE DE LA RIVE GAUCHE!

Une adresse rare comme il y en a peu à Paris et qui aurait pu un jour sombrer dans un registre modeux incertain, si Frédéric Vardon, talentueux cuisinier chef propriétaire de l'excellent 39 V étoilé au Michelin, n'avait pas eu la bonne idée de reprendre la maison.

Nous voilà donc rassurés sur l'avenir de cette institution bistrotière qui continuera de prodiguer sa belle et bonne cuisine aux amateurs de bonne cuisine classique.

Son nouveau propriétaire n'a bien entendu rien changé au chaleureux cadre originel de la maison si accueillante avec son comptoir en zinc du début du siècle, ses tables en bois nappées de blanc et bien dressées, ses banquettes rouges et ses murs recouverts de tableaux et gravures et photos au charme rétro.





Et c'est toujours Julio Levée qui, comme il le fait depuis plus d'une décennie, assure l'accueil des clients avec énormément de gentillesse, et leur apporte ses conseils pour qu'ils piochent dans une carte des vins généreuse la bouteille qui s'accordera à merveille avec leur envie du moment !

Donc tout va bien, et vous pouvez continuer à venir dans cette belle et bonne maison des beaux quartiers pour apprécier une carte où tout ou presque fait envie, comme ces rares et impeccables oreilles de cochon bien croustillantes servies sur un lit de salade.

Puis si vous êtes comme nous amateur de tartare, n'hésitez pas : ici il est fait avec du boeuf Salers haché au couteau et servi parfaitement assaisonné avec un bouquet de salade !



A l'heure des desserts, nous avons craqué devant la généreuse profiterole abondamment nappée de chocolat chaud.

Une adresse rare !

Comptez autour de 55€ hors boissons

Café Max

Fermé samedi et dimanche. Accueil de 12h15 à 14h et de 19H30 à 22h.

7 avenue de la Motte-Picquet, 75007 Paris

Métro : La Tour Maubourg

[Plan du quartier](#)

VOIR LE NUMÉRO

Extrait de la carte :

Entrées :

Tomates de Jardins -crues et en marmelade-échalote et persil plat 12€

Œufs Bio mimosa 9€

Couteaux sautés au beurre ½ sel 16€

Oreilles de cochon croustillantes 22€

Vitello Tonnato 20€

Plats :

Macaroni gratinés au vieux Comté, girolles 28€

Légumes de saison cuisinés ensemble 26€

Poisson de pêche sauvage à l'ardoise

Tartare de boeuf de Salers taillé au couteau 27€

Rognon de veau à la normande 34€

Dessert :

Fromage au lait cru, salade 15€

Profiterole au chocolat 13€

Riz au lait, caramel au beurre salé 13€

Crème au caramel 13€
