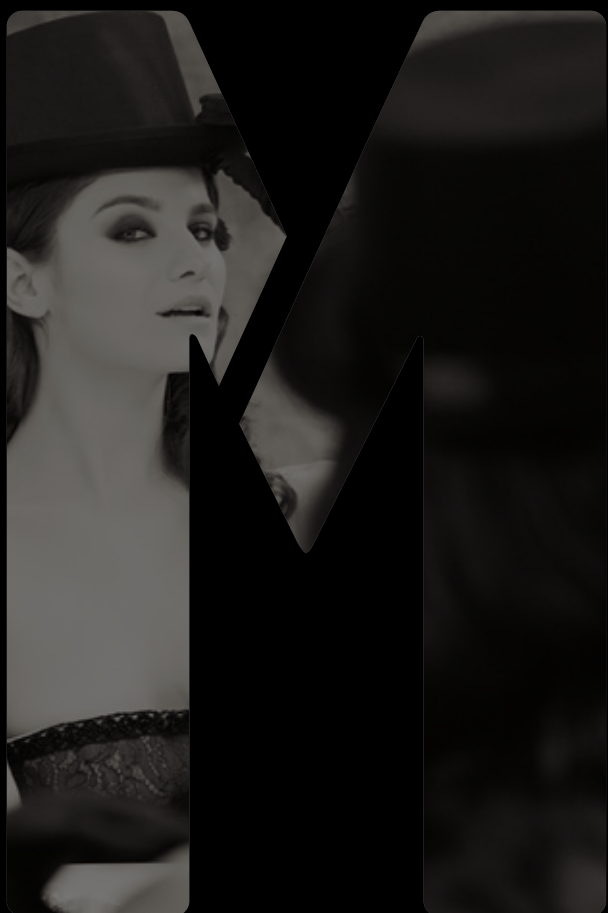
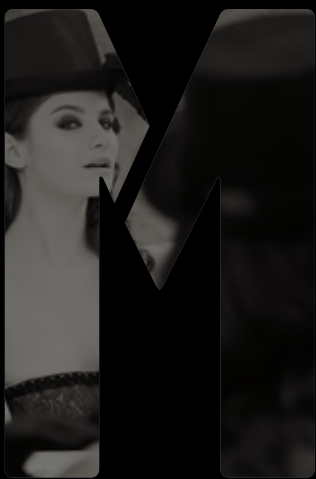




MAXIME
RESTAURANTE • BAR



*Eat, drink
and enjoy*



Na cozinha do Maxime levamos a vida do cabaret à mesa. De dia e de noite. Fazemos uma vénia às antigas coristas respeitando os clássicos da cozinha portuguesa e despimo-nos de preconceitos em novas abordagens, tal como um artista encarna a sua personagem.

Envolvemo-nos na doçura do primeiro amor, mas num só trago reconhecemos a acidez de uma paixão crua. Do indolente acordar à inquietude da noite, somos conduzidos por um terno e fervoroso saracotear de ancas que se sente a cada garfada. Se a vida é mesmo um cabaret, então também passa por aqui. Tens dúvidas? Experimenta.

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rijá, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR.

by day

Acordamos tarde, recordamos a véspera,
arrumamos o palco e recuperamos
para mais um dia.

// COUVERT 3,50 €

SOPA

// PUMPKIN PASSION 5 €

Creme de abóbora com azeite de tomilho,
tempura de vegetais e óleo de sementes
de abóbora

BITES

// LOUDLY CRUNCHY 🍗 7,50 €

Crispy chicken com maionese de sriracha
(5 un.)

// TACO SUPERSTAR 11 €

Taco de lula com maionese de batata
e limão, tomate cereja, cebolinho e
funcho (2 un.)

// ARE YOU PEEKING AT ME, CHICKEN? 6 €

Guioza de frango, gengibre e alho
francês com molho ponzu de citrinos
verdes (4 un.)

// FREAKIN' GUAC 9 €

Crostini de guacamole, picadinho
de tomate, queijo fresco e avelãs
torradas (3 un.)

// MARTINI BIJOUX 12 €

Camarões com Martini, malagueta,
alho, lima e coentros



SANDUÍCHES E TOSTAS

// **ASIAN BLING BLING** 11 €

Bao de barriga de porco, kimchi de couve roxa, cebola frita, agrião, rebentos de soja e coentros

// **EXTRAVAGANZA ON A TOAST** 9,50 €

Tosta de cogumelos, ovo cozinhado a baixa temperatura, espinafres, tomate confit e queijo amanteigado

// **MAXIME’S BON VIVANT** 14,50 €

Prego de lombo de novilho em pão saloio com queijo de ovelha curado, cebola caramelizada, rúcula, molho de mostarda e batata fry&dip

// **LA FOLIE ON A BUN** 14,50 €

Hambúrguer de novilho em pão bun com bacon glaceado em balsâmico, Cheddar, alface romana, jalapeño em tempura e batata fry&dip

// **I LOVE CAESAR** 8 €

Salada Caesar com ovo cozido, bacon crocante, croutons, lascas de Parmesão e molho Caesar

// **CAESAR LOVES ME** 10 €

Salada Caesar com frango, ovo cozido, bacon crocante, croutons, lascas de Parmesão e molho Caesar

// **THE CAESAR AFFAIR** 12 €

Salada Caesar com camarão, ovo cozido, bacon crocante, croutons, lascas de Parmesão e molho Caesar

// **BABA GHANOUSH EXPLOSION** 10 €

Salada de quinoa com legumes grelhados, baba ghanoush e dukkha

// **SASSY SALAD** 9 €

Salada de espinafres baby com abacate, citrinos, Gorgonzola e frutos secos

SOBREMESAS

- //

ALL YOU NEED IS CHOCOLATE
Demi-cuit de chocolate, merengue de malagueta, gelado artesanal de manjerição e pimenta da Jamaica

7 €
- //

BOMBE LISBONNE
Merengue italiano, mousse de ginja, maracujá, fofo de cacau e morango

7 €
- //

CANCAN’NUT
Cremoso de coco, tártaro de fruta com chá frio de rooibos

6 €
- //

THE ICE CREAM SHOW
Gelados artesanais de baunilha e de banana, poky de chocolate, chocolate derretido e peta zetas

6 €
- //

KEEP IT SIMPLE
Bola de gelado artesanal

2,50 €



by night

A noite cai e chega o momento de nos prepararmos para horas de pura diversão e fantasia. O Show vai começar.

// COUVERT

3,50 €

ENTRADAS

// LOCAL'S PRÉMIÈRE

6 €

Creme de legumes com espuma de chouriço, croutons e azeite de tomilho

// LUCKY FULL HOUSE

8 €

Tempura de vegetais com molho tzatziki, molho de rábano e molho de caril

// RAW FETICHE

12 €

Ceviche de peixe branco com leite de touro, beterraba, sour cream e compota de cebola roxa

// MAGRET MADNESS

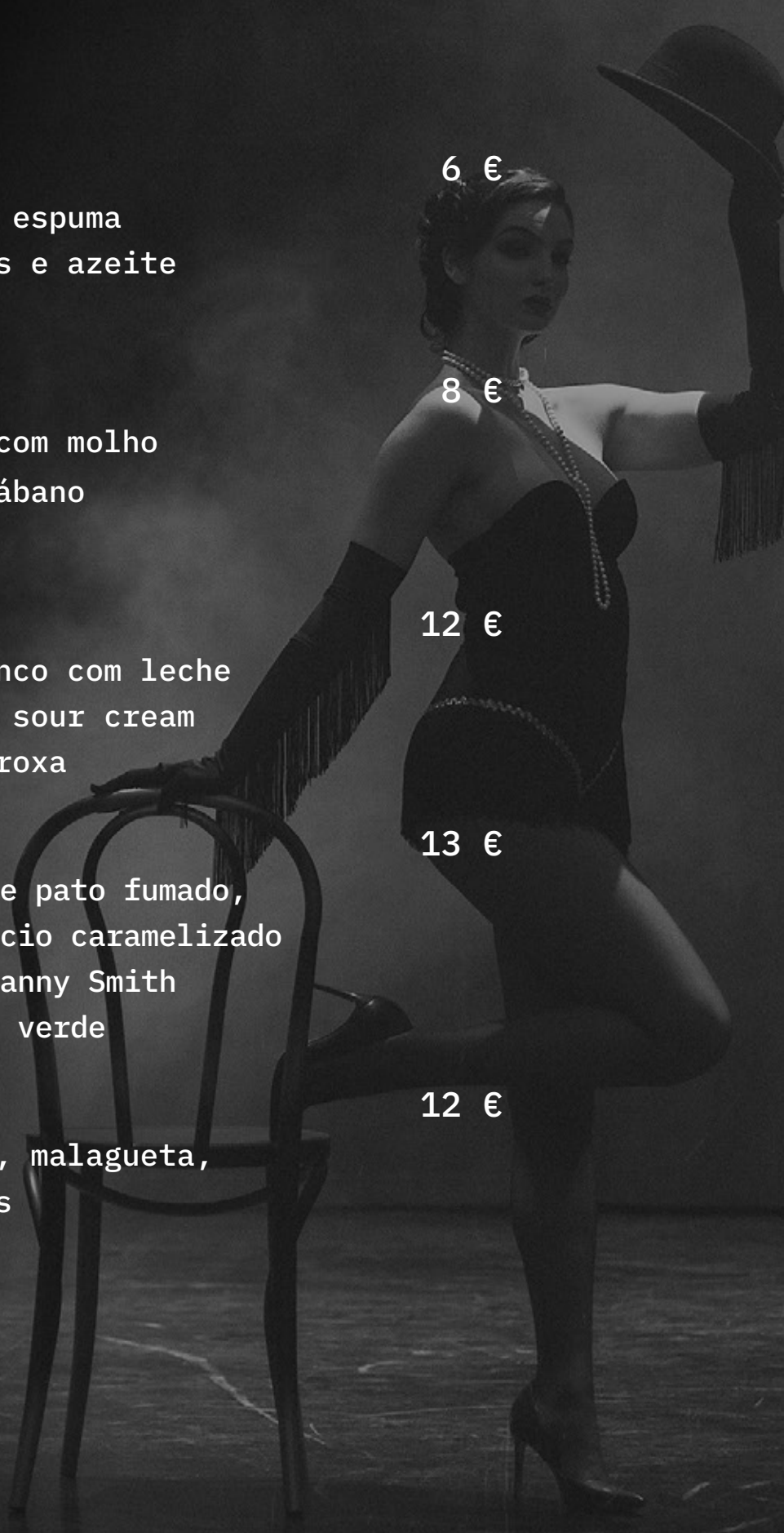
13 €

Carpaccio de magret de pato fumado, óleo de pinhão, pistácio caramelizado em balsâmico, maçã Granny Smith e pickle de malagueta verde

// MARTINI BIJOUX

12 €

Camarões com Martini, malagueta, alho, lima e coentros



PRATOS PRINCIPAIS

- //

HIDDEN SECRET

Agnolotti recheado com queijo de cabra, molho de cenoura, gema curada, cogumelos Enoki e Hon shimeji e Parmesão

14 €
- //

PORTUGUESE WONDERLAND

O nosso bacalhau à Brás, com bacalhau confitado, batata palha, cebola caramelizada, espuma de bacalhau, ovo a baixa temperatura e azeitona preta e verde

15 €
- //

TAKE IT SLOW

Bochecha de porco *slow cooked*, trouxa de queijo de cabra e nozes, legumes e jus de porco

18 €
- //

HANDS OFF MY DUCK

Empada de pato com foie gras e cogumelos, puré de batata trufado e salada com vinagrete de champanhe

18,50 €
- //

LET’S GO TIGER

Camarão tigre com geleia de pêra rocha, molho de laranja e mil folhas de legumes

24 €
- //

But first, the steak

Bife à Café de lombo de novilho com batata nova e grão de café

22 €



SOBREMESAS

- // BOMBE LISBONNE

Merengue italiano, mousse de ginja, maracujá, fofo de cacau e morango

7 €
- // VA-VA-VOOM CAKE

Genoise de cenoura, creme de limão e malagueta, framboesas e gelado de baunilha

7 €
- // LA CRÈME BRÛLÉESQUE

Crème brûlée de abacate com sorbet de tomate assado

6 €
- // ALL YOU NEED IS CHOCOLATE

Demi-cuit de chocolate, merengue de malagueta, gelado artesanal de manjerição e pimenta da Jamaica

7 €
- // KEEP IT SIMPLE

Bola de gelado artesanal

2,50 €
- // YOU'RE SWEET ENOUGH

Fruta fresca | 5 €

5 €

