

Mikiphone
SYSTÈME "VADASZ"

un orchestre dans votre poche!

UNE MERVEILLE DE PRÉCISION MÉCANIQUE
PRIX 895 FRANCS
OPÉRA CORNER
38, Avenue de l'Opéra

LE PLUS PETIT LE PLUS PARFAIT LE MOINS COUTEUR
- DE TOUS LES PHONOGRAPHES - DU MONDE -
EN VENTE PARTOUT ET A
INNOVATION
104, Champs-Élysées

Cafés

Small / Large

- * Espresso..... €2.00 €2.40
- * Noisette (expresso & hot milk) €2.10 €2.50
- * Black or White..€2.20 €2.70
- * Americano..... €2.20 €2.70
- * Cappuccino.... €3.00 €3.50
- * Viennois (Chantilly Cream)..€3.20
- * Latte.....€2.90
- * Chai Latte..... €3.50
- * Mocha..... €3.20
- * Hot Chocolate..... €2.80
- * French Breakfast Tea.. €2.00
- * Selection of House Teas €2.40
(Earl Grey, Peppermint, Green, Camomille)
- * French Coffee €7.50

BERGER 45
TYPE MARSEILLAIS

UNE MAISON DE GROS QUI DISPARAIT
FERMETURE PROCHAINE FRANCE - TEXTILE

16, rue Longue-des-Capucins
MAINTIEN TOUTS LES PRIX DE SACRIFICE
HATEZ-VOUS !!!
c'est le moment d'en profiter

Jeudi 18, Vendredi 19 Samedi 20

UN LOT de 4.000 METRES DE TISSUS coton « Robia-Plage », garanti lavable tous les coloris. Extraordinaire **1.50**

UN LOT DE CREPE DE CHINE uni 20 coloris lavables. JAMAIS VU **2 fr.**

UN LOT DE TRES BEAU DRAPS Brodés main sur des toiles superbes, pur fil et méris blanc, à partir du prix sensationnel, en 220x320. **45 fr.**

UN LOT DE BEAUX DRAPS tous de très grande taille provenant de fins de séries magnifiques. Les 4 DRAPS seront sacrifiés pour et il sera offert à titre de cadeau 18 mouchoirs fantaisie 3 essuie-verres, 3 gants éponge et 6 serviettes. Total : 34 pièces. **100 fr.**

MAROCAIN MAT 4,75 depuis

Un lot sacrifié de LINGE de maison, couvre-pieds couvertures

Et n'oubliez pas de regarder l'ardoise...

Fondée en 1844
MERCERIE BONNETERIE

A PONT-DE-VEYLE (AIN)

Desserts

Home Made ~ Served all day

- * Mini Cheese Plate €5.50
- * Crème Brûlée €6.00
Vanilla Crème Brulee
- * Tarte Citron, Meringue, Framboises..... €6.50
Lemon tart, French meringue, raspberries
- * Délice au Chocolat Noir et Crème Anglaise €7.00
Dark Chocolate Delice with Custard
- * Nougat Glace, Coulis de Fruits Rouge €7.00
Nougat ice cream, red berry coulis
- * Gâteau Banane Coco Chocolat (Vegan) €7.00
Banana and Coconut Chocolate Cake
- * Café Gourmand..... €9.00
Small Coffee/Tea s/w mini chocolate mousse, mini crème brûlée and mini lemon tart

Dessert Wines

- * Muscat de Beaumes de Venise *Glass* €7.50
- * Floc de Gascogne *Glass* €7.50
- * LBV Port *Glass* €6.50
- * Baileys/Baileys Coffee €6.50/€7.50
- * Crème de Menthe *Glass* €6.00
- * Hot Port..... *Glass* €7.00

EDITION N° 27
November 2018

La Canourgue
Les réclames et les éléments disposés dans ce document proviennent en partie du Journal "Le petit Lozérien" de 1936

LE PETIT JOURNAL DE Chez Max BISTROT LOZÉRIEN
"Rayonne sur Dublin"

☎ 01 633 7215 1 Palace Street Dublin 2

Follow us on Twitter @ChezMaxDublin

Like us on: facebook.com/ChezMaxPalaceSt

À Dublin, un bistrot Lozérien!!!



Enfin une nouveauté dans ce beau village. Le patron de ce bistrot pittoresque vous change de décor malgré une météo peu Lozerienne aujourd'hui et vous propose de vous désaltérer...

Soft Drinks

- * Still/Sparkling Water€2.80 €4.50
- * Coca Cola/Diet Coke €2.80
- * Orangina €2.80
- * Seven Up..... €2.80
- * Lemonade..... €2.80
- * Orange Juice €2.80

Apéritifs

- * Kir (Cassis, Raspberry or Peach) €8.00
- * Kir Royal (Cassis, Raspberry or Peach) ... €11.50
- * Port Wine..... €6.50
- * Martini Blanc or Rouge..... €6.00
- * Muscat Beaumes de Venise €7.50
- * Floc de Gascogne..... €7.50
- * Crémant de Bourgogne €9.00 €49.50

Bières

- * Leffe €5.50
- * Stella..... €5.00
- * Becks (Alcohol Free) €5.00

Champagnes

Glass / Bottle

- * Champagne Brut Gervais Gobillard à Hautvilliers...€11.00 €78.00

All Day

From 12pm

Apetizers

- * Hot Pork Rilette €3.50
- * Mixed Olives..... €2.50
- * Saucisson To Share.....€5.00

Ham Platter

Small €14.50 / Large €24.50

- * Jambon de Pays
- * Rosette de Lyon
- * Rillettes de Porc
- * Saucisson à l'ail

Cheese Platter

Small €12.50 / Large €22.50

- * Camembert
- * Bleu d'Auvergne
- * Comté
- * St Maure (Goats Cheese)
- * Pont Leveque

Mixed Platter

Large €26.50

French Onion Soup
€5.90

Croque Monsieur
€9.00

(Ham & Cheese Tartine UNTIL 5PM)

Persil lave encore plus blanc

MANGER ICI, C'EST POSSIBLE...

Encore faut-il qu'il reste de la place!

Lunch

Monday to Friday 12 to 3.30pm

Sunday & Saturday 12 to 4pm

Starters

- * Soupe à l'Oignon.....€5.90
Rustic French onion soup s/w sourdough croutons and topped with melted Emmental cheese
- * Joes de Porc Confites, Purée de Pommes Caramélisées, Feuilleté et Truffe Noire€8.00
Glazed pork cheek, caramelised apple puree, puff pastry, black truffle
- * Filets de Maquereaux au Vin Blanc, Mayonnaise au Citron, Salade Oignons Rouges, Concombre€9.50
Pickled mackerel filet, lemon mayon, red onion salad, cucumber
- * Aumoniere de Crottin de Chavignol, Orange, Sauge & Cannelle, Purée de Cranberry ...€8.50
Warm goat cheese, orange, sage and cinnamon wrapped in brick pastry, cranberry puree
- * Moules Starter.....€8.50
Steamed mussels in white wine, garlic, parsley, shallots & cream
- * Terrine de Foie Gras et son Chutney de Coings€16.50
Foie gras terrine and quince chutney

Formule €12.90

 Tartine, Salade
or
dish of the day

 Soft drink
or
125ml
+ balloon of wine
+
any coffee or tea

Tartines.....€9.00

- * Tartine Savoyarde
Bacon lardons, onions, Raclette cheese, potatoes, on sourdough bread s/w salad
- * Croque Monsieur
Soft sourdough toast layered with Emmental, ham and a creamy béchamel sauce
- * Croque Madame
The classic Croque-Monsieur, topped with a perfectly fried egg
- * Tartine Végétarienne, Caviar d'Aubergine Fumé, Tomate Rôtie, Artichaut, Aioli au Lait de Soja
Vegetarian Tartine, smoked aubergine caviar, slow roast tomato, artichoke, soy milk aioli
- * Tartine de Saumon
Smoked salmon, cream cheese & lemon on sourdough bread s/w salad

Main Courses

- * Plat du Jour.....€10.50
Dish of the Day
- * Moules à la Crème et Vin Blanc, Frites "Maison"€17.50
Steamed mussels in white wine, garlic, parsley, shallots & cream s/w hand cut chips
- * Filet de Merlu, Croute de Chorizo, Riz Pilaf et Pesto Rouge.....€20.50
Pan fried hake, chorizo crust, pilaf rice and red pesto
- * Boeuf Bourguignon.....€16.50
Slowly cooked beef stew in Burgundy red wine, mushrooms, bacon, baby onions, s/w baby potatoes
- * Steak Frites / Ribeye Frites (220g), Origine Limerick,.....€23.00/€26.00
Striploin / Ribeye Steak s/w hand cut chips and a pepper sauce (Origin: Limerick)
- * Burger d'Agneau (170g), Marmelade d'Oignons, Morbier et Frites "Maison" Sauce Chez Max..€16.50
6oz Irish lamb burger with an onion marmalade & melted Morbier cheese on a brioche bun, s/w hand-cut chips and sauce Chez Max
- * Suprême de Poulet, Pomme Fondante, Fondue de Poireaux et Sauce Périgieux.....€18.50
Free-Range chicken supreme, pomme fondant, buttered leeks, foie gras Périgieux sauce
- * Chou-Fleur Rôti, Purée de Champignons, Noisettes, Truffes et Cresson (Vegan).....€15.50
Roasted cauliflower, mushroom puree, hazelnut, fresh truffle and watercress

Side Orders.....€3.50

 Baby Potatoes, Mash Potatoes,
Green Beans, Rice, Hand Cut
Chips, Green Salad


Salades.....€9.00

- * Salade de Chèvre Chaud Warm goat cheese salad with shallots confit, honey and cherry tomatoes
- * Salade Campagnarde White pudding, bacon lardons, boiled egg, baby potatoes, mushrooms, mixed leaves
- * Salade de Poulet Fumé au Bleu, Poires Pochées et Noix Smoked Chicken, blue cheese, poached pears, walnuts and mixed leaves

Et si la faim se fait sentir, il ne manquera pas de vous proposer de quoi vous rassasier.
Vous pouvez également regarder le tableau noir ou toutes les nouveautés sont indiquées.

Dinner

Sunday to Thursday 5.30 to 10pm

Friday & Saturday 5.30 to 11pm

Starters

- * Soupe à l'Oignon.....€5.90
Rustic French onion soup s/w sourdough croutons and topped with melted Emmental cheese
- * Moules Starter€8.50
Steamed mussels in white wine, garlic, parsley, shallots & cream
- * Saint Marcellin Chaud€10.50
Baked Saint Marcellin cheese, cured ham and Toast
- * Douzaine d'Escargots au Beurre d'Ail.....€10.50
Dozen of snails cooked in garlic butter
- * Terrine de Foie Gras et son Chutney de Coings€16.50
Foie gras terrine and quince chutney
- * Filets de Maquereaux au Vin Blanc, Mayonnaise au Citron, Salade Oignons Rouges, Concombre€9.50
Pickled mackerel filet, lemon mayon, red onion salad, cucumber
- * Aumoniere de Crottin de Chavignol, Orange, Sauge & Cannelle, Purée de Cranberry€8.50
Warm goat cheese, orange, sage and cinnamon wrapped in brick pastry, cranberry puree
- * Joes de Porc Confites, Purée de Pommes Caramélisées, Feuilleté et Truffe Noire€8.00
Glazed pork cheek, caramelised apple puree, puff pastry, black truffle

Side Orders €3.50

 Baby Potatoes, Mash Potatoes,
Green Beans, Rice, Hand Cut Chips,
Green Salad.
Extra Sauce €2.00.

- * A service charge of 12% will be added for a group of 6 or more people.
- * All our meat is 100% Irish

Main Courses

- * Moules à la Crème et Vin Blanc, Frites "Maison"€17.50
Steamed mussels in white wine, garlic, parsley, shallots & cream s/w hand cut chips
- * Filet de Merlu, Croute de Chorizo, Riz Pilaf et Pesto Rouge€20.50
Pan fried hake, chorizo crust, pilaf rice and red pesto
- * Bouillabaisse "Chez Max"€25.00
A classic Provençal seafood stew loaded with mussels, scallops, hake, cod & prawns, s/w baby potatoes and Rouille croutons
- * Boeuf Bourguignon€16.50
Slowly cooked Beef stew in Burgundy Red Wine, Mushrooms, Bacon, Baby Onions, s/w Baby Potatoes
- * Magret de Canard, Gratin Dauphinois, Haricots Verts, Sauce Cherry...€23.00
Duck Magret, gratin Dauphinois, green beans and Cherry sauce
- * Suprême de Poulet, Pomme Fondante, Fondue de Poireaux et Sauce Périgieux.....€18.50
Free-Range chicken supreme, pomme fondant, buttered leeks, foie gras Périgieux sauce
- * Steak Frites / Ribeye Frites (220g) (Origine: Limerick)€23.00/€26.00
Striploin / Ribeye Steak s/w hand cut chips and a pepper sauce, Béarnaise or blue cheese sauce (Origin: Limerick)
- * Burger d'Agneau (170g), Marmelade d'Oignons, Morbier et Frites "Maison" Sauce Chez Max ..€16.50
6oz Irish lamb burger with an onion marmalade & melted Morbier cheese on a brioche bun, s/w hand-cut chips and sauce Chez Max
- * Chou-Fleur Rôti, Purée de Champignons, Noisettes, Truffes et Cresson (Vegan).....€15.50
Roasted cauliflower, mushroom puree, hazelnut, fresh truffle and watercress
- * Cuisse de Lapin, Sauce Chasseur, Pommes de Terres Persillées€18.00
Rabbit Leg, creamy mushroom sauce, garlic and parsley potatoes

Early Bird

NEW

€20.50

FOR 2 COURSES

€24.50

FOR 3 COURSES

5.30pm - 7pm

 Sunday
to Thursday

Onion Soup
Aumônière Goat
Cheese
Pork Cheeks

Moules Frites
Chicken Suprême
Roasted
Cauliflower
Beef Bourguignon

Crème Brûlée
Chocolat Mousse
Ice Cream

For parties up to 8 people