



MAXIME
ENTERTAINING LISBON SINCE 1949



MAXIME
DANCING

"Uma novidade sensacional!
- Maxime Dancing -
BREVE - Inauguração!
A MAIS LUXUOSA
'BOÎTE' DO PAÍS!
RIGOROSA SELECÇÃO!
Mais elegante em Lisboa
não há!"

MAX
DANCING



MAXIME
TEL. 25507
no dancing

FEE ARTÍSTICO · artistic fee ·

Para a sustentabilidade do projecto cultural, nos dias de jantar à carta com espectáculo, o Maxime Restaurante aplica um fee artistico obrigatório no valor de 5€ por pessoa, que inclui um welcome drink da selecção Maxime.

For the sustainability of the cultural project, on à la carte dinner days with a show, Maxime Restaurante-Bar applies a mandatory artistic fee of €5 per person, which includes a welcome drink from the Maxime selection.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado.
§ Decreto-Lei 10/2015 }

ALERGÉNEOS: Substâncias ou produtos susceptíveis de causar alergias ou intolerâncias. Se sofre de alergias ou intolerâncias alimentares, nomeadamente a produtos à base de: aipo, amendoim, crustáceos, dióxido de enxofre e sulfitos, frutos de casca rija, glúten, lactose, moluscos, mostarda, ovo, peixe, sementes de sésamo, soja, tremçoço ou outros, agradecemos que antes de efectuar o seu pedido se informe junto dos nossos colaboradores.
§ Regulamento UE nº 1169/2011, de 25 de outubro. | Decreto-Lei 26/2016, de 9 de junho }

No dish, food product or drink, including the cover, can be charged if it is not requested by the customer or is not used by the customer. § Decree-Law 10/2015 }
ALLERGENS: Substances or products likely to cause allergies or intolerances. If you suffer from food allergies or intolerances, namely to products based on: celery, peanuts, crustaceans, sulfur dioxide and sulphites, nuts, gluten, lactose, molluscs, mustard, egg, fish, sesame seeds, soy, lupine or others, we appreciate you informing our collaborators before placing your order.
§ EU Regulation No. 1169/2011, of October 25 | Decree-Law 26/2016, of June 9 }

IVA INCLUÍDO · VAT INCLUDED



“Uma novidade sensacional! - Maxime Dancing - BREVE -Inauguração! - A MAIS LUXUOSA ‘BOÏTE’ DO PAÍS! - RIGOROSA SELECÇÃO! - Mais elegante em Lisboa não há!”

Estávamos em 1949 e foi assim, que a 30 de Novembro, quarta-feira, nos demos a conhecer ao mundo e à sociedade lisbonense.

Fomos cabaret de luxo, palco de estreias, palco de estrelas, local de conspirações, de esconderijos, de amantes, fomos decadentes, de alterne e alternativos. Desde sempre e até aos nossos dias, um ponto de encontro de artistas, actores, cantores, escritores, pintores ou de meros curiosos, que à mesa se reúnem. Sempre à mesa.

Enquanto alfacinhas de gema, bebemos dos quatro cantos do mundo, sorvemos tendências e influências, e criámos o que dizemos ser a nossa cozinha, os nossos sabores. Simples, nacionais ou por vezes estrangeirados, os sabores despertam-nos memórias sem as quais não vivemos. É esse sentimento de pertença com um trago a saudade, que queremos partilhar na expectativa de educar o paladar dos mais exigentes.

Hoje homenageamos todos os que por cá passaram, numa ode à gastronomia de Lisboa. Prometemos manter o legado.

“A sensational novelty! - Maxime Dancing - OPENING SOON! - THE MOST LUXURIOUS NIGHTCLUB IN THE COUNTRY! - RIGOROUS SELECTION - There’s nothing more elegant in Lisbon!”

The year was 1949 and on Wednesday, November the 30th, we made ourselves known to the world and to Lisbon society.

We were a luxury cabaret, a stage for premieres, a spotlight for stars, a place of conspiracies, hideouts, and lovers, we were decadent, and avant-garde. Since the beginning and until today, a meeting place for artists, actors, singers, writers, painters, and curious souls who gather at the table. Always at the table.

As “alfacinhas de gema” - true Lisbon locals -, we get inspiration from the four corners of the world, sipping on trends and influences, creating what we call our cuisine, our flavors. Simple, national, or sometimes with a foreign flair, our flavors awaken memories we can’t live without. It’s that feeling of belonging, with a hint of *saudade* -nostalgia-, that we want to share, hoping to educate the palate of the most demanding.

Today, we pay tribute to all those who have come through our doors, in an ode to Lisbon’s gastronomy. We pledge to honor and carry forth the legacy.

Todas as ilustrações foram inspiradas em fotografias que fazem parte da história do Maxime, recolhidas no Arquivo Municipal de Lisboa e nos jornais *Diário de Lisboa*, *Diário Popular*, *A Capital*, *Expresso* e *O Jornal*.

All illustrations were inspired by photographs that are part of Maxime’s history, collected from the Lisbon Municipal Archive and the newspapers “*Diário de Lisboa*”, “*Diário Popular*”, “*A Capital*”, “*Expresso*”, and “*O Jornal*”.

Couvert

As antigas tabernas do século XVIII, distinguíam-se pelos seus populares e regionais comes e bebes, nunca faltando pão à mesa de quem recebia. Na iminência de uma revolução gastronómica, que anos mais tarde se viria a sentir, há valores que pela sua simplicidade nunca se deixaram vencer pela modernização, e nos acompanham até aos dias de hoje.

The old taverns of the 18th century stood out from their popular and regional food and drink, with bread always present on the table for every guest. On the verge of a gastronomic revolution that would be felt years later, there were values that, due to their simplicity, were never overshadowed by modernization and remain with us to this day.

Manteigas caseiras
Flavored butters

Pão quente de azeitona, sementes de papoila, sementes de sésamo
Warm bread: olive, poppy seeds, sesame seeds

Azeitonas marinadas
Marinated olives

Queijo regional
Regional cheese

..... €8



MAXIME
LIVE
DANCING



Entradas

· starters ·

Os restaurantes oitocentistas iniciavam a refeição com a desnacionalização da cozinha, inspirada numa tal de *haute cuisine*, que advinha de prestigiados hotéis de Paris.

Muitas dessas criações estão ainda presentes nos mais variados, corriqueiros ou distintos cafés e restaurantes de Lisboa. Quem ao pedir um croquete se sentir verdadeiramente português, não se iluda. Foi no *croquant*, nas mãos do chefe francês François Massialot (1660-1733), que tudo começou e proliferou pelas cortes europeias.

É na mesma um prazer, ou quem sabe *“un plaisir”*.

The 19th-century restaurants began meals by embracing a denationalized cuisine, inspired by the so-called *haute cuisine* from the prestigious hotels of Paris.

Many of these creations are still found in various, both ordinary and refined, cafés and restaurants across Lisbon. Anyone who feels profoundly Portuguese when ordering a croquette should think twice. It all began with the *“croquant”* in the hands of French chef François Massialot (1660-1733), spreading from there through the European courts.

A delight nonetheless, or perhaps, *“un plaisir”*.

Gambas com alho, malagueta, coentros	€14
Shrimp with garlic, coriander, chilli sauce	
Sopa de peixe	€11
Traditional fish soup	
Tártaro de novilho	€15
Steak tartare	
Peixinhos da horta, maionese de alho assado	€8
Green beans tempura, roasted garlic mayonnaise	
Croquetes de novilho artesanais, molho de mostarda, couve marinada	€8
Homemade beef croquets, mustard sauce, macerated cabbage	
Terrina de <i>foie</i> , pêra em Porto, brioche	€19
<i>Foie</i> terrine, pear in Port, brioche	
Creme de alho francês trufado, <i>crème fraîche</i> , cebolinho	€4
Truffled leek soup, <i>crème fraîche</i> , chives	

Peixes

· fish ·

Braz, taberneiro no Bairro Alto, ao combinar bacalhau com batatas fritas e ovo, há dois séculos atrás, provou que a cozinha não é apenas técnica, mas entrega naquilo que se faz. Raimundo António de Bulhão Pato, gastrónomo e poeta, foi homenageado pelo chefe de cozinha do Hotel Central de Lisboa, João da Matta, seu admirador, numa combinação de sabores, que hoje passou das amêijoas para os mais variados pratos. Já o *beurre blanc*, foi fruto de uma falha do chef Clémence Lefevvre.

Acasos, acidentes ou circunstâncias, todo este receituário atracou para sempre no porto de Lisboa.

Braz, a tavern keeper in the Bairro Alto, two centuries ago, proved that cooking is not merely a technique but rather a passion delivered in every creation, by combining codfish with fried potatoes and an egg. Raimundo António de Bulhão Pato, a gastronome and poet, was honoured by João da Matta, the head chef of the Central Hotel in Lisbon and his admirer, in a harmonious blend of flavors that has since evolved from clams to a myriad of dishes. As for the *beurre blanc*, it was born from a misstep by Chef Clémence Lefevvre.

Whether by chance, accident or circumstance, this entire repertoire has docked forever in the port of Lisbon.

Bacalhau à Brás	€19
"À Brás" codfish (salted cod, eggs, onions, angel hair potatoes)	
Corvina à Bulhão Pato, risoto de limão	€25
"À Bulhão Pato" croaker, lemon risotto (croaker in a clam, white wine, garlic, coriander sauce)	
Açorda de gambas	€21
Traditional shrimp bread stew	
Arroz de polvo com gambas	€19
Octopus rice with shrimp	
Salmão <i>beurre blanc</i> , citrinos, bimis, amêndoas	€20
Salmon with citric <i>beurre blanc</i> , bimis, almonds	

Vegetarianos

· vegetarian ·

Porque a história se rescreve todos os dias, quem sabe um dia, este capítulo não seja ele também uma referência.

Because history is rewritten every day, who knows—maybe one day this chapter will also become a reference.

Peixinhos da horta, risoto de tomate e coentros	€15
Green beans tempura, tomato and coriander risotto	
À Brás de espargos, tomate seco, portobello assado	€15
"À Brás" asparagus, sun dries tomatoes, roasted portobello (with eggs, onions, angel hair potatoes)	





Carnes

· meat ·

Espaço de políticos, artistas e aperaltada cortesia, os cafés de Lisboa distinguíam-se pelo seu polimento, empregados de libré e uma diversidade de produtos de elevada qualidade. A oferta era rica, mas do que ainda hoje se fala é das distintas cartas de bifes afogados nos mais deliciosos sabores. Cada café tinha o seu ex-libris, fruto de descobertas, que consigo trouxeram os mais perfumados ingredientes e especiarias para trabalhar. Falar de bifes sem António Marrare, não seria justo.

Para a história ficou este copeiro siciliano, que em pouco tempo se transformou num dos maiores empresários de restauração de Lisboa do século XIX, criando o afamado “bife à Marrare”.

A realm for politicians, artists, and those adorned with refined courtesy, the cafés of Lisbon were distinguished by their elegance, liveried staff, and a diverse array of high-quality offerings. The selection was abundant yet what continues to be celebrated today are the distinctive steak menus, drenched in the most exquisite flavors. Each café boasted its own hallmark, a testament to the discoveries that introduced the most aromatic ingredients and spices to their kitchens. It would be unjust to speak of steaks without mentioning António Marrare.

This Sicilian kitchen steward etched his name into history, quickly rising to become one of the foremost restaurateurs in 19th-century Lisbon, crafting the renowned “Marrare steak”.

Bife da vazia €24

Molhos: Marrare, cervejeiro ou pimenta verde

Guarnições:

Batata: frita, gratin ou puré de batata-doce

Vegetais: bimis ou esparregado de nabiças

Sirloin steak with:

Marrare sauce, brewer’s sauce or green pepper sauce

Garnish:

Potatoes: french fries, gratin or mashed sweet potatoes

Greens: bimis or creamed turnip tops

Bochecha de novilho estufada, batata-doce, espargos €22

Beef cheeks, sweet potato, asparagus

Porco preto sous-vide, xerém de berbigão €20

Sous-vide iberian pork, clams and creamed corn

Confit de pato, arroz de forno, esparregado de nabiças €22

Duck leg confit, oven baked rice, creamed turnip tops

Sobremesas

· desserts ·

Alberto Pimentel, escritor portuense, em 1875, no prefácio do livro *Arte de Cozinha* de João da Matta, dizia: *"Gâteau! Isto do gâteau cheira a bicharada; talvez superlativo de gato. Shocking! Se vos disserem que é pastelão, já ficareis tranquilos"*.

Nós hoje dizemos-lhe: deixe-se levar por esta *"gourmandise"* francófona e inspire-se para dar continuidade à nossa história.

Alberto Pimentel, a writer from Oporto, in 1875, in the preface to João da Matta's book *"Arte de Cozinha"*, remarked: *"Gâteau! This gâteau has a whiff of something unpleasant; perhaps a superlative of cat. Shocking! If they tell you it's a large pastry, you'll feel at ease"*.

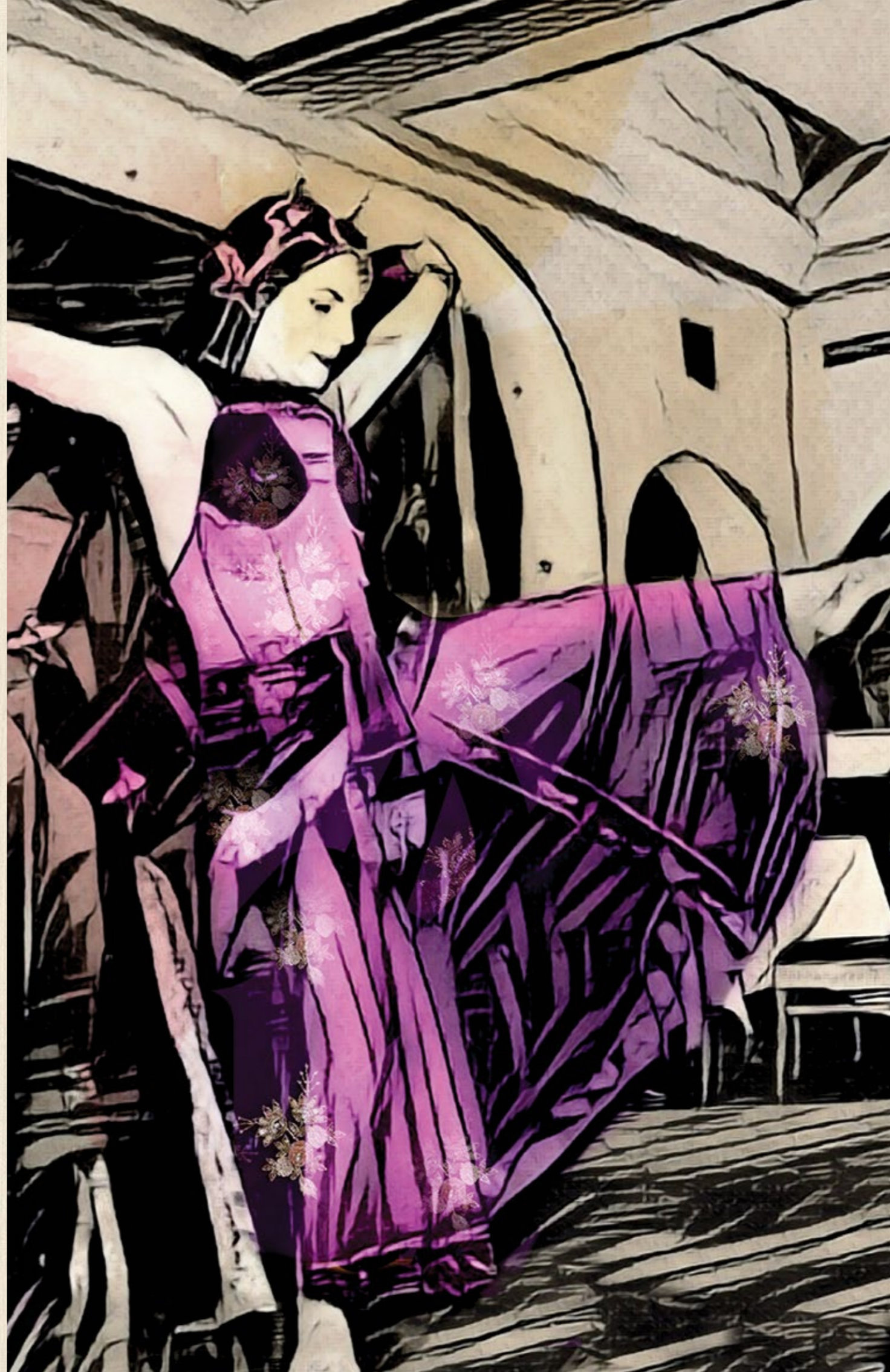
Today we say to you: allow yourself to be carried away by this Francophone *"gourmandise"* and find inspiration to continue our story.

Mousse de chocolate 70%, azeite, flor de sal €6,5
70% chocolate mousse, olive oil, salt flower

Tatin de maçã, gelado artesanal de baunilha €7,5
Apple tatin, homemade vanilla ice cream

Paris-Brest, creme de café, amendoim, caramelo salgado €8,5
Paris-Brest, coffee cream, peanuts, salted caramel

Crème brûlée, ginja, crumble de cacau €7
Crème brûlée, ginja, cocoa crumble



M

Classics that never grow old.