CAFÉ MADAME

ENTRÉES

Soupe à l'oignon — **15,9**
Gratinée au Cantal

Escargots
6 pièces : **15,90** / 12 pièces : **28,90**

Foie gras de canard — **18,9**
Toasts et confit d'oignons

Camembert rôti — **16,9**
Miel et toasts

Velouté de butternut — **15,9**
Bacon croustillant, croûtons et huile d'olive saveur truffe

Assiette de saumon fumé — **17,9**
Crème citronnée et toasts

CAFÉ MADAME

FORMULE MIDI

24,9
Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert

31,9
Entrée / Plat / Dessert

Tous les jours de 11h à 15h

ENTRÉES

Œufs mayonnaise**

Rillettes du Mans et toasts**

Velouté de butternut et croûtons**

PLATS

Plat du jour*

Scannez pour découvrir
le plat du jour

Steak haché œuf à cheval
Sauce au poivre et frites

Patate douce rôtie au sirop d'érable VÉGAN
Crème de sésame, blanc grec végan (alternative végane à la féta), chou rouge et grenade

Cuisse de poulet
Jus au thym et frites

DESSERTS

Crème brûlée
Vanille de Madagascar

Mousse au chocolat
Chocolat noir 50% cacao

Fromage blanc
Granola et miel

* En semaine seulement ** Produits proposés uniquement en menu

CAFÉ MADAME

MENU MADAME 44,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Soupe à l'oignon
Gratinée au Cantal

Escargots
6 pièces

Foie gras de canard
Toasts et confit d'oignons

Camembert rôti
Miel et toasts

PLATS

Patate douce rôtie au sirop d'érable VÉGAN
Crème de sésame, blanc grec végan (alternative végane à la féta), chou rouge et grenade

Bœuf Bourguignon
Pommes vapeur

Lasagnes sans gluten au saumon
Épinards et mesclun

Saucisse au couteau
Sauce moutarde à l'ancienne et aligot

DESSERTS

Dessert au choix à la carte

CAFÉ MADAME

PLATS

Steak de rumsteak (~200g) — **21,9**

Sauce et garniture au choix

Entrecôte de bœuf (~250g) — **35,9**

Sauce et garniture au choix

SAUCES AU CHOIX
Béarnaise ou poivre

Tartare de bœuf au couteau — **20,9**

Mayonnaise au wasabi, crème de ciboulette et persil, graines de moutarde, pickles d'oignons rouges et garniture au choix

GARNITURES AU CHOIX
Frites ou poêlée de légumes
(carotte, brocoli, chou-fleur et courgette)
Salade verte en supplément : 2,9

Patate douce rôtie au sirop d'érable VÉGAN — **20,9**

Crème de sésame, blanc grec végan (alternative végane à la féta), chou rouge, grenade et noisettes torréfiées

Bœuf Bourguignon — **22,9**

Pommes vapeur

Saucisse au couteau — **21,9**

Sauce moutarde à l'ancienne et aligot

Lasagnes sans gluten au saumon — **21,9**

Épinards et mesclun

Végétarien VÉGAN

CAFÉ MADAME

SALADES

Salade Caesar — **19,9**

Romaine, petits pois, poulet rôti, œuf mollet, bacon grillé, croûtons et sauce Caesar. Sans bacon sur demande.

Salade Parisienne — **18,9**

Jambon blanc, emmental, champignons de Paris, œuf mollet, tomates cerises, mesclun, croûtons et vinaigrette balsamique.

Salade de quinoa et patate douce rôtie VÉGAN — **19,9**

Trio de quinoa, patate douce rôtie, betterave, blanc grec végan (alternative végane à la féta), noix de pécan caramélisées, pickles d'oignons rouges et vinaigrette balsamique.

CROQUES et BURGERS

Croque Monsieur au Cantal — **16,9**

Frites et salade.

Croque Monsieur au Cantal et à la tartufata — **21,9**

Jambon truffé, frites et salade

Œuf +1,9 €

Burger — **19,9**

Bœuf, poulet pané ou steak végétal HappyVore

Cheddar, tomates, salade, oignons confits, pickles, sauce burger, servi avec des frites.

Bacon +1,9 € · Double viande +4,9 €

Pain sans gluten +1,90 €

Végétarien VÉGAN

DESSERTS

Tarte tatin 8,90
Crème fouettée

Crème brûlée 8,90
Vanille de Madagascar

Mousse au chocolat 8,90
Chocolat noir 50% cacao

Assiette de mini pains perdus 8,90
Crème fouettée et Nutella

Fromage blanc 8,90
Granola et miel

Café ou thé gourmand 9,9
Madeleine, mini pain perdu et mousse au chocolat

CAFÉ MADAME

GLACES

Glaces artisanales

1 boule	2 boules	3 boules
3,9	6,9	8,9

GLACES

Caramel, chocolat,
pistache ou vanille

SORBETS

Fraise ou passion

SUPPLÉMENTS

Crème fouettée +1,9 € · Sauce Nutella +1,9 €

CRÊPES

Sucre	5,9
Nutella	5,9
Confiture de fraise	5,9

CAFÉ MADAME

APÉRITIFS

Kir (cassis)	13cl : **6** / 20cl : **9,5**
Kir royal (cassis)	10cl : **14,5** / 20cl : **25**
Campari	8cl : **10**
Vermouth (rouge ou blanc)	10cl : **8**
Porto (rouge ou blanc)	10cl : **8**
Americano	9cl : **12**

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	1L
1664	**6**	**11**	**20**
Grimbergen	**6,5**	**12**	**21**
Picon bière	**6,5**	**12**	**21**

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

1664 blanche	**7**
La Parisienne IPA Bio	**7**
Corona	**7**
Bière sans alcool	**7**
Cidre	**7**

CRÉMANT et CHAMPAGNE

	10cl	20cl	75cl
Crémant de Loire brut millésimé	**8**	**15**	**50**
Emilie Ackermann			
G.H. Mumm brut	**14,5**	**25**	**95**
Cordon rouge			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CAFÉ MADAME

COCKTAILS

12

Spritz

Aperitivo, Sureau, Limoncello ou Campari

Négroni

Vermouth rouge, gin et Campari

Espresso Martini

Vodka, expresso et liqueur de café

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, jus de cranberry et jus de citron

Margarita

Téquila, triple sec et jus de citron

Porn Star Martini

Vodka, sirop de vanille, jus de passion et shooter de crémant

Mule (vodka ou rhum ou gin)

Vodka ou rhum ou gin, ginger beer et citron vert

Sour (pisco, whisky ou amaretto)

Pisco ou whisky ou amaretto, blanc d'oeuf, jus de citron et sucre de canne

Gin Tonic

Fever tree tonic

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Madame 12
JNPR n°1, sirop d'hibiscus et tonic

Virgin Gin tonic 12
JNPR n°1 et tonic

Passionata 10
Jus de passion, jus d'ananas et sirop de vanille

Virgin Négroni 12
JNPR n°1, VRMH n°1 et BTTR n°1

Virgin Sour 12
JNPR n°1, jus de citron, sucre de canne et blanc d'œuf

Virgin Mule 12
JNPR n°1, ginger beer et citron vert

Virgin Spritz 12
Aperitivo sans alcool, fever tree tonic

JNPR, LE GOÛT DU SANS ALCOOL
JNPR n°1 associe baies de genièvre, plantes et épices pour créer des cocktails sans alcool riches en arômes.
BTTR n°1 et VRMH n°1 sont les alternatives sans alcool au bitter et au vermouth.

CAFÉ MADAME

BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, déca	**3,2**
Noisette*	**3,5**
Allongé noisette*	**4,2**
Double expresso	**5,9**
Café Américain	**5,9**
Café crème*	**5,9**
Café Viennois	**7**
Cappuccino	**7**
Mocaccino	**7**
Chocolat chaud*	**5,9**
Chocolat Viennois	**7**
Chaï latte*	**7**
Matcha latte*	**8**
Lait chaud*	**5,9**
Petit pot de lait	**1**
Grand pot de lait	**2,5**

Option lait d'avoine : +1,50 €

Uniquement pour les boissons marquées d'un astérisque (*).

Thés **5,9**

Earl-grey, English breakfast, Sencha, Menthe, Jasmin, Rooibos aux fruits rouges

Infusions **5,9**

Camomille, Tilleul, Verveine

Irish Coffee	**12**	**French Coffee**	**12**
Grog	**10**	**Vin chaud**	**7**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CAFÉ MADAME

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33 cl	**5,9**
Red Bull	25 cl	**6,5**
Badoit / Evian	33 cl	**5,9**
Orangina	25 cl	**5,9**
Limonade	33 cl	**5,9**
Thé glacé pêche maison	35 cl	**5,5**
Citronnade maison	35 cl	**5,5**
Fever tree premium Indian tonic	20 cl	**5,9**
Café frappé*	35 cl	**7**
Nature ou au lait		
Chocolat frappé*	35 cl	**7**
Matcha latte frappé*	35 cl	**8**

Option lait d'avoine : +1,50 €

Uniquement pour les boissons marquées d'un astérisque (*).

Jus d'oranges pressées	25 cl	**7**
Jus de fruits	20 cl	**5,9**
Abricot, ananas, citron, cranberry, passion, pomme ou tomate		
Eau San Benedetto	75 cl	**9**
Plate ou gazeuse		

Bouteilles d'eau de 75 cl proposées uniquement avec un repas.

VINS BLANCS et ROSÉS

	13 cl	20 cl	50 cl	75 cl
MOELLEUX				
CÔTES DE GASCOGNE BIO Domaine de Maouries gros manseng *Moelleux et gourmand, notes de fruits exotiques.*	6,2	9,5	23,5	35
BLANCS				
VAL DE LOIRE IGP Jean de la Roche chenin *Frais et fruité.*	5,1	8,5	21,5	30
BOURGOGNE C.Chalonnaise AOC Millebuis chardonnay *Gourmand, notes de pêche et finale minérale.*	7,3	11,3	28	41
CHABLIS AOC Domaine Heimbourger chardonnay *Frais et minéral, notes d'agrumes.*	11	18,5	40	60
BORDEAUX AOC BIO Château Roquefort sauvignon *Vif et aromatique, notes d'agrumes et de fleurs blanches.*	6,5	10,5	26	38
ROSÉS				
BORDEAUX AOP Château Gantonnet malbec, merlot *Frais et gourmand, notes de petits fruits rouges acidulés.*	6	9,2	23	35
COTES DE PROVENCE AOC Minuty Côté Presqu'Ile grenache, cinsault, syrah *Frais et délicatement acidulé, notes d'agrumes.*	8,3	12,8	32	48

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VINS ROUGES

	13 cl	20 cl	50 cl	75 cl
SAINT AMOUR AOP Domaine des Pierres gamay *Souple et velouté, notes de cerise et touches florales.*	**8,3**	**12,8**	**32**	**48**
CROZES HERMITAGE AOC Domaine Ville Rouge BIO syrah *Rond et équilibré, au fruit délicat.*	**11,3**	**17,5**	**43**	**65**
HAUT MEDOC AOC Château Victoria cru bourgeois cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot *Structuré, tanins soyeux et notes épicées.*	**9,6**	**14,7**	**36,8**	**55**
COLLINES Rhodaniennes IGP — Vins de Vienne syrah *Gourmand et équilibré, fruité et épicé.*	**7,2**	**11,1**	**27,8**	**40**
BOURGOGNE C.Chalonnaise AOC Millebuis pinot noir *Soyeux et fruité, notes de cerise et de groseille.* *Frais ou tempéré*	**8,3**	**12,8**	**32**	**48**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SPIRITUEUX et DIGESTIFS

VODKA

Vodka Fjorowka	4 cl	**10**

RHUM

Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	**13**

WHISKIES

Jameson (Blend)	4 cl	**10**
Nikka (Blend)	4 cl	**12**
Glenfiddich 15 ans (Single malt)	4 cl	**18**
Supplément soda		**+2,5**

DIGESTIFS

Cognac VSOP	4 cl	**13**
Cognac XO	4 cl	**18**
Calvados	4 cl	**13**
Amaretto	6 cl	**12**
Limoncello	6 cl	**10**
Get 27	6 cl	**9**
Baileys	6 cl	**10**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

INFORMATIONS

Prix en euros TTC.

La maison n'accepte pas les chèques.

Accédez à la liste des allergènes en scannant ce QR code.

Nourriture et boissons provenant de l'extérieur non autorisées.

À partir de 11h00, restauration uniquement, un plat par personne sera demandé (hors desserts).
À défaut, toute personne ne consommant aucun plat se verra facturer 1 couvert à 15 €.