

MADELEINE

Brasserie

Entrées

✓ CŒufs mayonnaise aromatisée à l'huile de truffe	6,0
✓ Soupe à l'oignon Aux croûtons et emmental	6,0
✓ Avocado toast Supplément saumon gravlax +3€ Avocat, grenade, pickles, graines de sésame à la graine Livebowl.	7,0
Saumon gravlax Saumon gravlax à la betterave, aneth et baies roses, sauce miel moutarde	9,0
Escargots en persillade (6 unités)	7,0

Plats

Croque-Monsieur Emmental, jambon et crème de truffe. Servi avec salade verte. Supplément œuf +1,5€	12,0
Fish and Chips Dos de cabillaud en tempura à la bière mixte, sauce tartare maison à l'estragon, frites et salade	16,0
Wok Thai au poulet vapeur Dés de blancs de poulet marinés à l'huile de sésame et cuits vapeur, sautés au wok avec courgettes, carottes, poivrons et oignons rouges, dégustés à la sauce soja sucrée, sésame et coriandre	15,5
✓ Ravioles à la crème de truffe Champignons poêlés, parmesan, roquette Prise du pêcheur Poisson, accompagnement, sauce et prise sur l'ardoise	16,0

BURGER

Servi avec salade verte

Cheeseburger Pain bun, steak haché français, cheddar, sauce, tomate, oignons rouges, pickles, sauce du chef. Servi avec salade verte	12,0
Madefine Burger Pain bun, steak haché français, bacon, fromage de chèvre, corail d'oignons, tomate, pickles, salade, sauce BBQ. Servi avec salade verte	14,5
Chicken Burger Pain bun, poulet croutillonné maison, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, pickles, sauce miel moutarde. Servi avec salade verte	12,0
✓ Veggie Burger Pain bun, steak de fofafel maison, sauce cream cheese, salade, tomate, oignons rouges, pickles. Servi avec salade verte	12,0
Accompagnement frites maison	3,0

Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,			
Orangina, Schweppes, Limonade 33cl			4,9
Redbull 25cl			6,5
Orange pressée / Citron pressé			5,2
Jus de fruits 25cl Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Raisin			4,5
Thé glacé maison 25cl			4,9
Perrier 33cl			4,9
Vittel	25cl : 4,3	50cl : 4,9	1l : 6,5
San Pellegrino		50cl : 4,9	1l : 6,5
Supplément sirop			0,5
Supplément soda			2,0

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,4
Allongé	2,5
Café noisette	2,6
Café crème	4,6
Chocolat chaud	5,0
Café ou Chocolat Viennois	5,9
Thé / Infusion	4,6
Supplément pot de lait	0,80

A PARTAGER

✓ Assiette de frites maison	6,0
✓ Guacamole & nachos	7,0
✓ Demi Camembert rôti au miel et oignons frits	8,0
✓ Fofafels maison 3 grandes unités. Sauce cream cheese à la ciboulette	6,0
Croque-Monsieur Emmental, jambon, crème de truffe. Supplément œuf +1,5€	12,0
Planche Espagnole 2 pers. Jambon Serrano, Chorizo, Cacio, Foie Gras	18,0
Planche Française 2 pers. Si Mauve cendré, Brie, Camembert, Comté AOP	18,0
Planche Mixte 2 pers. Jambon Serrano, Chorizo, Cacio, Foie Gras, Si Mauve cendré, Brie, Camembert, Comté AOP	22,0
✓ Planche Veggie 2 pers. Tapenade de tomates aux câpres, fofafels et sa sauce cream cheese, carottes, caviar d'aubergine	18,0

SALADES

✓ Buddha Bowl Healthy Quinoa, pois chiches, avocat, panfleur, orange, citron vert et grenade, assaisonné d'huile d'olive et citron. Supplément saumon gravlax 3€	14,0
Chicken Caesar Salade Poulet pané maison, salade romaine, parmesan et croûtons à l'huile d'olive et ail, sauce César	15,0

Le coin du boucher

Tartare de bœuf à la française Viande VBF, persil, échalotes, carottes, câpres, ketchup, moutarde, worcestershire sauce, frites et salade	16,0
Tartare de bœuf à l'italienne Viande VBF, basilic, échalotes, câpres, tomates confites, pesto, tabasco, olives noires, frites et salade	17,0
Entrecôte 300g Rosa française, sauce au choix poivre, bleu ou beurre maître d'hôtel, servi avec frites et salade	25,0
Pièce du boucher Pôce, origine et prix sur l'ardoise, sauce au choix poivre, bleu, ou beurre maître d'hôtel, frites et salade	

Desserts

Mousse au chocolat, crumble cacao	6,0
Salade aux quatre agrumes Orange, panfleur, citron vert, sirop de yuzu, poivre blanc	6,0
Brioche perlée Caramel beurre salé, glace vanille	6,5
Crème brûlée à la fève tonka	6,5
Profiteroles Garnies de glace vanille et recouvertes de sauce au chocolat et amandes effilées	7,5
Café gourmand Supplément café crème ou thé de 2€	8,0

Menu enfant

Plat + Boisson : 12,9€

Au choix : steak haché ou jambon blanc ou poulet pané ou poisson pané, accompagné au choix de frites ou pâtes ou légumes frais

Boisson (sodas ou jus de fruits)

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Pils du patron 4,7°	4,5	7,0
Lefe Blonde 6,6°	4,5	8,5
Cuvée des Troils 7°	4,6	9,0
Delirium 8°	4,6	9,0
Kwak ambrée 8,4°	4,6	9,0
Guinness 4,2°	4,6	9,0
Blanche des neiges 4,9°	4,5	8,5
Indigo IPA 6,5° Brasserie Deck & Donchive	5,0	9,0

Bières bouteilles

Kasteel Rouge 8° 33cl	7,5
Corona 4,5° 33cl	6,5

NOS COCKTAILS signatures

Classiques revisités



Sour Pisco 11,0€
Pisco Demonió de los Andes 5cl, maracajá, eau de cyprès, limette, bitter aromatique et blanc d'oeuf
Savoirs : Fruits acidulés & arôme anchoise

Black Julep 12,0€
Whisky de l'île de Jura 5cl, vin de Porto 2cl, eau de cassia, mine, menthe, bitter
Savoirs : Fruits noirs acidulés, légèrement fumés



Spiced Mule 11,0€
Rhum ambré 5cl, eau de cassia, tando, paprika fumé, ginger beer
Savoirs : Nuances de légumineuses poivrées

Amsterdam 11,0€
Eau de vie de poire Wilson 2cl, Whisky de l'île de Jura 0,5cl, ananas 2cl, pomme, gingembre caramélisé, laitier
Savoirs : Fruits composés & Noix caramélisées



Bitter Mai Tai 11,0€
Rhum épice 2cl, campari 3cl, Grand Marnier 2cl, sirop d'orgeat
Savoirs : Douce amaryllide & épices vanillées

Sparkling cocktails



Vegetal Spritz 11,0€
Liquor de Beur de saureau 5cl, vin blanc de Loire 1,5cl, figes, citron, laitier
Savoirs : Baquet végétal & légères amertumes

Gin



Blueberry 11,0€
Gin Marti Meditationsan 6cl, tonic aux fines herbes, eau de bleuet, framboise zéro
Savoirs : Végétal & minéral



London 11,0€
Gin 5cl, concombre, eau de cassia 2,5cl, menthe fraîche, Beur de saureau, eau pétillante
Savoirs : Herbal & frais

COCKTAILS CLASSIQUES

D'autres cocktails sont disponibles à la demande

Mojito Rhum Bacardi Carta Blanca 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	10,0
Fiero Spritz Martini Fiero 6cl, prosecco, eau gazeuse	9,0
Apérol Spritz Apérol 6cl, prosecco 6cl, eau gazeuse et rondelle d'orange	10,0
Moscow Mule Vodka 4cl, ginger beer, citron vert	10,0
Long Island Gin 1,5cl, rhum 1,5cl, tequila 1,5cl, triple sec 1,5cl, citron, Coco-Cola	11,0
Jack Fire Ginger Jack Daniel's Tennessee Fire 4cl, Ginger Ale 8cl, quartier d'orange	11,0

Mocktails

Floreale Tonic Martini Floreale sans alcool, tonic, rondelle d'orange	7,5
Virgin Spritz Martini Vibrante sans alcool, tonic, rondelle d'orange	7,5
Le Madeleine Jus d'ananas, jus de banane, jus de mangue, sirop de grenadine	7,5
Virgin Colada Jus d'ananas, lait de coco	7,5
Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda	7,5

Champagnes

Coupe de champagne 10cl	13,0
Pommery 75cl	69,0
Ruinart 75cl	99,0

VINS

ROUGES	15cl	25cl	75cl
Pinot Noir IGP Pays d'OC Le Versant	5,5	9,5	25,0
Chinon AOC Gîtes de Beaucou	6,0	10,0	29,0
Côte du Rhône AOC Guigal réserve de l'oliva	7,5	13,0	35
Blaye Château Gazin-Montgaigi	5,5	9,5	25
Haut-Medoc AOC Victoria II	6,0	10,0	29,0
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP Domaine BÉland			35,0
Saint Emilion AOC l'esprit de château Belle Assise Cuvées			35,0
Saint-Estephe AOC Château Mouton			41,0
BLANCS	15cl	25cl	75cl
Chardonnay IGP Pays d'OC	5,5	9,5	25,0
Menastou-Salon AOC Domaine de Luyé	7,5	13,0	35,0
Chablis AOC Saigneurie de la Magdelaine	9,5	15,0	39,0
Monbazillac AOC Château Benbrand Vieilles Vignes	6,0	10,0	28,0
Pouilly Fumé AOC	9,5	15,0	39,0

ROSÉS	15cl	25cl	75cl
Côtes de Provence AOC le + Tit + Olivier de Perrefeu	6,0	9,8	28,0
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige	9,5	15,0	39,0

SHOOTERS

B52 Liqueur de café, Baileys, Cointreau 4cl	6,5
Vodka, Rhum, Tequila, Get 27, Get 31 2cl	5,0

Whiskies 6cl

J&B / Jameson	8,0
Jack Daniel's	9
Jack Daniel's Miel	10
Jack Daniel's Single Barrel	10,5
Nikka Malt	11
Lagavulin 16 ans	12,0

Alcools 1cl

Eau de vie Vieille Prune • Paire	8,0
Calvados VSOP • Cointreau	8,0
Cognac	8,0
Cognac VSOP	9,5
Armagnac	9,5
Bailey's	8,0
Amaretto	8,5
Gin Bombay Sapphire	9,0
Rhum Bacardi Carta Blanca	8,0
Rhum Bacardi Anejo Cuatro • Rhum Venezuela	
Santa Teresa 1796 • Rhum Don Papa	9,0
Vodka Eristoff	8
Absolut	9
Grey Goose	10,0
Tequila Patron Silver	12,0
Supplément Red Bull	2,0

APÉRITIFS

Kir Chardonnay 14cl	5,7
Kir Royal ou champagne 14cl	13,5
Martini Fiero, Bianco, Rosso 6cl	6,0
Campari, Porto 6cl	5,0
Ricard, Pastis 51 2cl	4,5

Menu à
22€

MADELEINE

Brasserie

LE BRUNCH

de 11h à 16h

DOUCEURS EN SUPPLÉMENT

- ➔ Pancakes 6,5€
Avec du sirop d'érable
- ➔ Brioche perdue 6,5€
Caramel beurre salé, glace vanille
- ➔ Salade aux quatre agrumes 6€
Orange, pamplemousse, citron vert, sirop de yuzu, poivre timut

- ➔ 1 Boisson chaude au choix
Café, thé, ou chocolat
- ➔ 1 Jus d'orange ou 1 jus red ou 1 jus green
Jus green : ananas, pomme, concombre, citron
Jus red : pomme, betterave, orange, carotte
- ➔ 1 Panier garni Composé de pain aux céréales,
pain des copains, viennoiseries, confiture, beurre
- ➔ 1 Assiette salée au choix
 - Oeufs Florentine English muffin, cheddar, oeufs pochés, sauce hollandaise, épinards à la crème
 - Oeufs Bénédicte English muffin, cheddar, oeufs pochés, sauce hollandaise, bacon
 - Oeufs Norvégien English muffin, cheddar, oeufs pochés, sauce hollandaise, saumon fumé

Accompagnés de pommes grenaille en persillade, salade

- Avocado Toast accompagné de salade