Formules la Mado

set menus

Entrée/Plat/Café 33-
Starter / Main / Coffee

Plat/Dessert/Café 33-
Main / Dessert / Coffee

Entrée/Plat/Dessert/Café 39-
Starter / Main / Dessert / Coffee

Entrée au choix *choice of starter*

Accras de morue, sauce aïoli
Cod fritters, aioli sauce

Fringale des Amis Berbères « Zaalouk », caviar d'aubergines à la Marocaine
Berber "Zaalouk", Moroccan-style eggplant caviar

6 escargots de Bourgogne en persillade
6 Burgundy snails in garlic-parsley butter

Velouté poireaux pommes de terre, petits croûtons et emmental râpé
Leek and potato velouté, croutons and grated Emmental

Les Patatas Bravas, sauce piquante au chorizo et mayonnaise
Patatas bravas, spicy chorizo sauce and mayonnaise

Plat au choix *choice of main*

Tartare de boeuf cru ou poêlé, frites maison
Beef tartare, raw or lightly seared, homemade fries

Entrecôte Simmental, sauce béarnaise, belle purée maison +10 € ✦
Simmental rib-eye, béarnaise sauce, homemade mashed potatoes

Parmentier de saumon, salade d'endives
Salmon parmentier, endive salad

Pappardelles au ragoût de poulet ✦
Pappardelle with chicken ragout

Foie de veau grillé, persillade, belle purée maison +5 € ✦
Grilled calf's liver, persillade, homemade mashed potatoes

Dessert au choix *choice of dessert*

Glace 2 parfums
2-scoop ice cream

Tarte Tropezienne
Tropezienne tart

Fromage blanc et crème de marrons d'Ardèche
Fromage blanc with Ardèche chestnut cream

Grand macaron aux fruits rouges +3 €
Large red-fruit macaron

Boisson chaude *hot drink*

Café Expresso
Espresso coffee

Thé ou infusion au choix +2 €
Tea or herbal infusion of your choice

Pour Patienter

our small nibbles to share

Fringale des Amis Berbères « Zaalouk », caviar d'aubergines à la Marocaine 12-
Berber "Zaalouk", Moroccan-style eggplant caviar

Escargots de Bourgogne en persillade (6 ou 12) 14-/21-
Burgundy snails in garlic-parsley butter (6 or 12)

Soupe à l'oignon gratinée 16-
Gratinated onion soup

Ballotine de foie gras de canard maison & pain aux noix 18-
Homemade duck foie gras ballotine & walnut bread

Accras de morue, sauce aïoli 16-
Cod fritters, aioli sauce

Petite planche de Rosette de Lyon, beurre demi-sel 13-
Rosette de Lyon salami board, semi-salted butter

Camembert rôti entier et croûtons à la fleur de thym 15-
Whole roasted Camembert, thyme-flower croutons

Les Patatas Bravas, sauce piquante au chorizo et mayonnaise 12-
Patatas bravas, spicy chorizo sauce and mayonnaise

Moules farcies 12-
Stuffed mussels

Tartine de pain de campagne et chèvre rôti au miel 13-
Country-bread toast with honey-roasted goat cheese

Saumon fumé, crème de ciboulette, toasts chauds 18-
Smoked salmon, chive cream, warm toasts

Longettes de concombres et crème fraîche à la menthe poivrée 10-
Thin cucumber strips, peppermint crème fraîche

Sardines à l'huile, baguetines grillées, beurre et sauce aïoli 14-
Sardines in oil, grilled mini-baguettes, butter and aïoli

Salades Plats

salads & light mains

Velouté poireaux pommes de terre, petits croûtons et emmental râpé 16-
Leek and potato velouté, croutons and grated Emmental

Les œufs pochés en meurette 14-
Poached eggs in meurette red-wine sauce

Le grand Carpaccio de la Mado 24-
La Mado's large carpaccio

Assortiments de petites salades berbères 24-
Assortment of small Berber salads

Salade d'endives, poire rôtie au miel et bleu d'Auvergne, huile noisette, noisettes concassées 19-
Endive salad, honey-roasted pear and Bleu d'Auvergne, hazelnut oil, crushed hazelnuts

Quiche au brocolis et tomates séchées 18-
crème de parmesan, et salade verte de jeunes pousses
Broccoli and sun-dried tomato quiche, parmesan cream, green baby-leaf salad

Salade craquante d'iceberg, gésiers confits, champignons, sauce roquefort 19-
Crunchy iceberg salad, confit gizzards, mushrooms, roquefort dressing

Carpaccio de lotte et saumon, vinaigrette de parmesan 24-
Monkfish and salmon carpaccio, parmesan vinaigrette

Viandes

meat

Entrecôte de boeuf Simmental, sauce béarnaise, belle purée maison 38- ✦
Simmental beef rib-eye, béarnaise sauce, homemade mashed potatoes

Tartare de boeuf Charolais cru ou aller-retour, frites de la Mado 25-
Charolais beef tartare, raw or lightly seared, La Mado fries

Tartare de boeuf Charolais Italien cru ou aller-retour, frites de la Mado 27-
Italian-style Charolais beef tartare, raw or lightly seared, La Mado fries

Paleron de Charolais, sauce au vin, écrasé de pommes de terre à l'huile vierge 32-
Charolais chuck, red-wine sauce, crushed potatoes with virgin oil

Steak haché Angus, sauce au poivre noir, pommes frites 26- ✦
Angus beef steak patty, black-pepper sauce, French fries

Petit salé aux lentilles 34-
Petit salé (salt-cured pork) with lentils

Foie de veau grillé, persillade, belle purée maison 29- ✦
Grilled calf's liver, persillade, homemade mashed potatoes

Côtes d'agneau grillées, haricots verts extras fins 30- ✦
Grilled lamb chops, extra-fine green beans

Pappardelles au ragoût de poulet 25- ✦
Pappardelle with chicken ragout

Cuisse de canard confite, sauce périgourdine, et pommes sarladaise au lard fumé 28-
Confit duck leg, Périgourdine sauce, Sarladaise potatoes with smoked bacon

Blanquette de veau, riz pilaf 32- ✦
Veal blanquette (creamy white stew), pilaf rice

Poissons

fish

Coquilles Saint-Jacques, riz aux mendiants, coulis de myrtilles 34-
Scallops, "mendiants" rice, blueberry coulis

Filet de Saint-Pierre rôti 36-
jus de canard morilles et châtaignes, fricassée de fonds d'artichauts paysanne
Roasted John Dory fillet, duck jus with morels and chestnuts, country-style artichoke-bottom fricassée

Unilatéral de thon rouge et morue, choucroute, beurre nantais acidulé 28-
Bluefin tuna and cod cooked à l'unilatérale (seared on one side), sauerkraut, tangy Nantes-style butter

Dos de cabillaud en croûte de tapenade, beurre citron, gnocchi à la crème 38-
Cod loin in a tapenade crust, lemon butter, creamy gnocchi

Parmentier de saumon, salade d'endives 28-
Salmon parmentier, endive salad

Garnitures

side dishes

Supplément garniture 6- · Changement de garniture 4-
Extra side 6- · Side swap 4-

Frites / Belle purée maison / écrasé de pommes de terre à l'huile vierge
French fries / homemade mashed potatoes / crushed potatoes with virgin oil

Haricots verts extra fins / Riz basmati pilaf / Salade d'endives
Extra-fine green beans / pilaf basmati rice / endive salad

Salade de jeunes pousses / Pappardelle / Choucroute / Lentilles
Baby-leaf salad / pappardelle pasta / sauerkraut / lentils

Pommes sarladaises / Riz au mendiant / Gnocchi à la crème
Sarladaise potatoes / "mendiant" rice / creamy gnocchi

Desserts du Chef

Café ou Champagne Gourmand de la Mado 14 /21-
Baba au rhum, chouquettes chantilly, crème brûlée, tarte tropezienne
Gourmet coffee or champagne, with baba au rhum, chantilly cream puffs, crème brûlée and tropezienne tart

La Tarte Tropézienne 12-
The Tropezienne tart

Tarte des Demoiselles «Tatin» 14-
fraicheur de Vanille Bourbon
«Tatin» apple tart, with Bourbon vanilla

Gros Chou Craquelin 14-
façon Profiterolles au chocolat
Big craquelin chou bun, profiterole-style with chocolate

La très classique Crème Brûlée 12-
The very classic crème brûlée

Notre Tiramisu à la Française 12-
Our French-style tiramisu

Pavlova fruits rouges 14-
Red fruit pavlova

Cookie mi-cuit coeur coulant 14-
Half-baked cookie with a soft melting heart

Coupe de fraises fraîches 12-
nature, sucre ou chantilly
Fresh strawberry bowl: plain, with sugar or whipped cream

Baba au rhum, crème chantilly

pour 1 personne 12-
Rum baba for 1 person

pour 2 personnes à partager 20-
Rum baba for 2 people to share

pour 4 personnes à partager 35-
Rum baba for 4 people to share

Le Glacier de la Mado

2 parfums 6- / 3 parfums 8- / Chantilly 1-

VANILLE / CHOCOLAT / CASSIS / FRAISE / CALISSON /
CITRON / CAFE / RHUM-RAISINS / PÊCHE-ABRICOT / PISTACHE

Café Liegeois 10-
3 boules café, café expresso, chantilly

Chocolat Liegeois 10-
3 boules chocolat, chocolat maison, chantilly

Dame Blanche 10-
3 boules vanille, chocolat maison, chantilly

Fraise Melba 12-
2 boules vanille, fraises fruit, coulis, chantilly

Accord Sorbet & Spiritueux 14-
Colonel Vodka / Colonel Limoncello / Mango & Rhum / Pêche & Tequila

Cocktails

Mojito 13- — Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, cassonnade, eau pétillante
Mojito Fraise / Framboise / Pêche / Mangue / Passion 14-
Caipirinha 13- — Cachaça, citron vert, cassonnade
Koko 13- — Rhum Malibu coco, jus de citron vert, jus de litchi
Mai Tai 14- — Rhum blanc agricole et rhum ambré, citron vert, amaretto, triple sec
Pina Colada 15- — Rhum, jus d'ananas frais, crème de coco

Collection de Spritz

Apérol Spritz 10- — Liqueur apéritivo, prosecco, eau gazeuse
Campari Spritz 16- — Campari, prosecco, eau gazeuse
Limoncello Spritz 16- — Liqueur Limoncello, prosecco, eau gazeuse
La Mado Spritz 16- — Liqueur maison Pomme, prosecco, eau pétillante
Italicius Spritz 16- — Liqueur Bergamotte Italicius, prosecco, eau pétillante
Monte-Carlo Spritz 16- — Liqueur d'orange de Monaco, prosecco, eau gazeuse
Pink Spritz 16- — Liqueur Saint-Germain, champagne rosé, eau de rose
Saint-Germain Spritz 16- — Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse
Hugo' Spritz 16- — Liqueur Saint-Germain, prosecco, feuilles de menthe fraîches, eau gazeuse
Capo' Spritz 16- — Liqueur Corse Mattei, prosecco

Vodka

Pornstar Martini 18- — Vodka Greygoose, jus de fruit de la passion vanille
Moscow Mule 18- — Vodka Greygoose, jus de citron vert, Ginger Beer
Espresso Martini 18- — Vodka Greygoose, liqueur de café, café

Champagne

La Joie de la MADO 13- — Liqueur de pêche, liqueur de fraise, champagne
Bellini 18- — Purée de pêche blanche, champagne
Chinese Bellini 18- — Liqueur Soho, jus de litchi, champagne
Rossini Bellini 18- — purée de pêche, purée de fraise, prosecco

Gin

Gin Tonic 13- — Gin, Fever-Tree Tonic'
Bramble 16- — Gin, jus de citron vert, liqueur de mûre
Gin Ginger 17- — Gin, jus de citron vert, Ginger beer
Recto-Verso 18- — Gin, jus d'ananas frais, purée de yuzu, menthe fraiche
Raspberry Collin's 18- — Gin, citron vert, framboises fraîches, limonade

Mocktails de la Mado

Bitter is better 10- — jus d'ananas frais, jus de citron vert, sirop de pêche, San Bitter
Virgin Mojito 10- — mojito sans alcool nature ou fruits
Ginger Ale Kanji 10- — Ginger Ale, purée de fraise, jus de citron vert
Sparkling Passion 10- — jus de fruit de la passion, vanille, Fever-Tree Tonic'
La Brise Tropicale 10- — jus d'ananas, jus de citron vert, menthe fraîche
Golden Hour 10- — jus d'ananas, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, mandarine, Ginger Ale
Basil & Berries 10- — fraises et framboises fraîches, jus de citron, sirop de basilic
Fresh Touch' 10- — jus de pamplemousse pressé, sirop de vanille, menthe fraîche, Tonic
Spritz Sans alcool 10- — Spritz sans alcool Venezzio, tranche d'orange
Pineapple express 10- — jus d'ananas, menthe fraîche, Red Bull tropical
Pomelo 10- — jus de pamplemousse pressé, purée de fraises, sirop de verveine, soda pamplemousse
Pacifico 10- — crème de coco, jus d'ananas, purée de Yuzu, soda pamplemousse

Vins Sélection de la Mado

	VERRE 14 CL	PICHET 25 CL	PICHET 50 CL	BTL 75 CL
Blanc ou Rosé	7-	10-	18-	

Vins Blancs

PROVENCE Les vignerons de Castellas, La Fare les Oliviers				36-
CÔTES DU RHÔNE, Maison Chapoutier				43-
GEWURZTRAMINER, Henri Weber				41-
PROVENCE, Cuvée Lisa, Château La Coste				46-
COTES DE GASCOGNE, Colombard (moelleux)	8-	15-	30-	37-
CHABLIS, Jean-Marc Brocard ou Dampts Frères	12-	20-	40-	60-
POUILLY-FUME, Michel Laurent				66-
RIESLING, Henri Weber				41-

Vins Rouges

PROVENCE, Les vignerons de Castellas	7-	12-	24-	36-
CHATEAUNEUF-DU-PÂPE, Armand Dartois				95-
CÔTES DU RHÔNE, Maison Chapoutier				43-
VACQUEYRAS, Armand Dartois				49-
CHINON, Michel Laurent				49-
SAINT-JOSEPH, Les Rochins				66-
BORDEAUX, Château Pichon le Roc				40-
VENTOUX, Armand Dartois				38-
SAINT-AMOUR, André Vonnier				43-
LUSSAC SAINT-EMILION, La Croix Saint-Roc				66-
GRAVES, Château Le Bonnat				43-
LALANDE DE POMEROL, Château la Croix de Perron				59-
SAINT-ESTEPHE, Fort du Mirail				98-
BROUILLY, André Vonnier	12-	17-	34-	49-

Vins Rosés

PROVENCE, Les vignerons de Castellas				36-
VAR, Château de Berne Cuvée Esprit	8-	15-	30-	42-
PROVENCE, Château La Coste				46-
CÔTES DE PROVENCE, Miraval "Studio"	10-	17-	28-	47-
CÔTES DE PROVENCE, M de Minuty				49-
PROVENCE, «Gris» Château Virant				38-
VAR, Estandon				38-

Champagnes

DEUTZ / LAURENT PERRIER / VEUVE CLICQUOT / TAITTINGER BRUT	100-
BOLLINGER	130-
VEUVE PELLETIER BLANC DE BLANC OU ROSE	120-

Eaux

Plate ou Pétillante 33cl / 75cl	4.50- / 10-

la Mado
restaurant

CARTE RESTAURANT

Smoothies 9-

100% Banana, banane fraîche
100% Mango, mangue fraîche
Le Classic, fraise, banane
California Dream, fraise, orange, banane
Exotique vanillé, ananas, goyave, fruit du dragon, vanille
Berry Nice Blend, framboise, grenade, lait de soja, miel
Mango-licious, mangue, ananas, crème de coco, lait de soja
Bananarama, banane, mangue, crème de coco, lait de soja, miel
Slim Smoothie, orange, mangue, fruit de la passion
Banana Honey, banane, lait de soja, miel
Paradise Fusion, acai, ananas, goyave, fruit du dragon

Cocktails de jus de fruits

Green Detox, pomme, concombre, céleri	8-
Red Detox, betterave, carotte, banane, citron, pomme	8-
ACE, orange, carotte, citron	8-
Chantaco, orange, ananas, sirop de grenadine	9-
Zinger, orange, pomme, carotte, sirop de gingembre	9-

Boissons fraîches

Coca-Cola Original ou Zéro	4,50-
Orangina	4,50-
Limonade ou Diabolo	4,50-
Fever Tree, tonic, ginger beer ou ginger ale	6,50-
Schweppes Pomelo	6,50-
Eau plate 33 cl	4,50-
Eau gazeuse 33 cl	4,50-
Thé noir glacé nature ou pêche	6-
Thé vert menthe glacé	7-
Citronnade	7-
Red Bull, classique, myrtille, abricot-fraise	6-

Jus de fruits frais 7-

100% jus, sans sucre ajouté
Orange / Citron jaune / Pomme / Pamplemousse / Ananas / Tomate / Poire

Apéritifs

Martini rouge ou blanc, 5 cl	6-
Porto rouge ou blanc, 5 cl	6-
Ricard, Pastis ou Casanis, 3 cl	5-
Suze ou Muscat, 5 cl	6-
Kir vin blanc, 14 cl	7-
Kir Royal, 12 cl	12-
Americano maison	10-
Negroni	10-

Bières

Blonde pression, 25 cl / 50 cl	4.50- / 8,50-
Bouteilles 33 cl	
Asahi Japonaise	7-
Blanche	7-
IPA	7-
Desperados	7-
1664 sans alcool	6-