

---

---

## Apéritifs

MARTINI / CAP CORSE / MUSCAT / SUZE / CAMPARI 6cl	6€
RICARD / PASTIS 51 / CASANIS 4cl	5€
KIR VIN BLANC / KIR ROYAL	6€ / 12€

---

---

## Eaux

AQUACHIARA 50 CL OU 75CL	5€ / 8€
VOSS 37.50 cL PLATE OU PETILLANTE	6€

---

---

## Champagnes

COUPE VEUVE PELLETIER / COUPE RUINART	12€ / 18€
<b>BOUTEILLES BRUT</b>	
MOËT & CHANDON / DEUTZ / TAITTINGER	80€ / 85€ / 85€
LAURENT PERRIER / RUINART / DRAPPIER	90€ / 120€ / 120€
<b>BOUTEILLE ROSE DRAPPIER</b>	120€
<b>BOUTEILLE BLANC DE BLANCS</b>	
RUINART	180€
<b>BOUTEILLES SUPERIEUR</b>	
DOM PERIGNON / KRUG	350€ / 300€

---

---

## Cocktails

### LES SPRITZ

APEROL / SAINT-GERMAIN / CAMPARI / ITALICIUS / PINK SPRITZ	10€ / 16€ / 12€ / 16€ / 18€
--	-----------------------------

### LES MOJITOS

CLASSIQUE / FRAISE / FRAMBOISE / PASSION / MANGO / ROYAL	13€ / 14€ / 14€ / 14€ / 14€ / 15€
--	-----------------------------------

### RHUMS

CAIPIRINHA / TI PUNCH / DAIQUIRI	13€
----------------------------------	-----

### CHAMPAGNE

BELLINI / MIMOSA / LA JOIE DE LA MADO / CHINESE BELLINI	13€
---	-----

### LES INTEMPORELS

LONG ISLAND ICED TEA / NEGRONI / AMERICANO / AMARETTO SOUR	14 / 10 / 10 / 12
--	-------------------

### PISCO

PISCO SOUR / CHILCANO / EL CAPITAN / PISCO SOUR PASSION	13€
---	-----

---

---

---

---

# Les Coquillages de la Mado

## Notre Chef Ecailler vous propose

---

---

### HUITRES (la pièce)

ARCACHON	Spéciale Papillon n°4	2.00€
MARENNES OLERON	Fine de claire n°3	2.90€
ETANG DE THAU	Bouzigues n°2	2.90€
NORMANDIE	Spéciale Utah Beach	3.90€

---

---

### COQUILLAGES & CRUSTACES (la pièce)

### CAVIAR

LANGOUSTINE	2.50€	MAISON CASPARIAN
BULOT	0.50€	CAVIAR D'IRAN
CREVETTE ROSE 25/35	1.50€	GOLDEN IMPERIAL
CREVETTE MADAGASCAR	3€	
PINCE DE TOURTEAU	3€	les 30 grammes <b>66€</b>
HOMARD ENTIER 400g	45€	les 125 grammes <b>270€</b>

---

---

### LES PLATEAUX

#### LE SPECIALE

**28€**

3 huîtres Bouzigues / 3 huîtres Papillon / 3 huîtres fines de claires / 3 utah beach

#### LE DEGUSTATION

**32€**

6 huîtres / 6 crevettes / 3 bulots / 1 langoustine / 1 pince de tourteau

#### LE CRUSTACE

**65€**

1 homard entier / 6 crevettes / 3 langoustines / 2 pinces de tourteau

#### L'ECAILLER

**42€**

10 huîtres / 4 crevettes roses / 8 bulots / 2 pinces de tourteau / 2 langoustines

#### LE ROYAL POUR 2 PERSONNES

**125€**

6 huîtres de chaque / 12 crevettes roses / 6 bulots / 1 homard / 6 langoustines / 4 pinces tourteau

---

---

## Pour patienter

### Nos petites fringales a partager

---

---

POMMES GRENAILLES FRITS & SAUCE A LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	9€
ACCRAS DE MORUE, SAUCE AÏOLI	12€
PAIN DE CAMPAGNE AU CHÈVRE RÔTI AU MIEL	12€
CAMEMBERT RÔTI ENTIER ET CROÛTONS À LA FLEUR DE THYM	14€
RADIS A LA CROQUE, FLEUR DE SEL, TAPENNADE	15€
BALLOTINES DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON & PAIN AU NOIX	16€
SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE & TOASTS CHAUDS	16€
PETITS ANCHOIS FRITS, SAUCE AIOLI	16€

---

---

---

---

## Entrées, salades, tartares

---

---

SALADE LADY FITNESS ET SA SAUCE 0%	24€	PISSALADIÈRE NIÇOISE	18€
SOUPE GLACÉE VICHYSOISE CHANTILLY	16€	PATÉ EN CROÛTE DU CHEF AU FOIE GRAS DE CANARD	24€
GRAND POT DE LÉGUMES GRILLÉS	18€	TARTARE DE BOEUF CRU OU ALLER-RETOUR, FRITES DE LA MADO — Boeuf, oignons, cornichons, persil, câpres, oeuf	22€
COEUR D'ARTICHAUTS EN PERSILLADE ET COPEAUX DE PARMESAN	22€	TARTARE À L'ITALIENNE, FRITES DE LA MADO — Boeuf, artichaut, échalote, tomates confites, pignons, parmesan	24€
LE GRAND CARPACCIO DE LA MADO	24€	NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES CUITES A CRU ET CAVIAR D'IRAN GOLDEN IMPERIAL MAISON CASPARIAN	44€
MILLE FEUILLE AUBERGINE TOMATE ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET PESTO	18€	SANDWICH PROVENÇAL AU THYM BRÛLÉ	22€
SALADE DES CALANQUES — tomates anciennes, feuilles de vigne, féta bio, caviar d'aubergine, thon	20€	QUICHE AU BROCOLIS	16€
DUO DE SAUMON FUMÉ ET GRAVELAX	24€		

---

---

---

---

# Viandes

---

---

**LA PLANCHE DU BOUCHER** 33€  
— Côte d'agneau, médaillon de filet de boeuf, brochette de poulet, merguez de marseille, Bavette d'Aloyau, pommes de terre grillées

**AUTHENTIQUE BURGER «LA MADO»** 27€  
— Pain de mie toastés, mesclun à la myonnaise, tomate, haché de boeuf, sauce cheddar, lard fumé, frites de la Mado

**MAGRET DE CANARD** 34€  
— Sauce, à la moutarde de Brive la Gaillarde, pommes sarladaises

**RAVIOLES DE CÈPES  
ET CRÈME DE PARMESAN** 26€

**FAUX FILET CHAROLAIS** 32€  
— Emincé aux échalotes et beurre d'estragon. Belle purée maison

**FILET MIGNON DE VEAU** 32€  
— Jus au vinaigre balsamique et basilic. Nuage de polenta

**SUPRÊME DE POULET FERMIER** 26€  
— Marinade niçoise et spaghettis à l'encre de seiche

**COQUILLETTES AU CONFIT DE CANARD ET  
TRUFFE D'ÉTÉ** 26€

---

---

# Poissons

---

---

**FRICASSÉE DE COQUILLES ST-JACQUES  
ET JOUES DE LOTTE** 34€  
— Sauce bercy et pommes parisiennes

**FILETS DE ROUGET GRILLES** 33€  
— petits légumes et crème de noisette

**TATAKI EN DUO SAUMON ET THON ROUGE** 29€  
— avocat et concombre

**PETITE SOUPE DE ROCHE MARSEILLAISE  
ET FILET DE MORUE DESSALÉE** 30€  
— Rouille, croûtons et fromage

**DAURADE ROYALE ENTIÈRE GRILLÉE** 35€  
— Ratatouille provençale

**BROCHETTE DE GAMBAS ROTIES** 36€  
— Risotto de blé au safran et raisins blonds

---

---

---

---

# SUSHI BAR

---

---

## NIGIRI SUSHI x2

<b>SAUMON / THON / ANGUILE</b>	<b>7€</b>
<b>GRILL &amp; SPICY</b> Saumon ou thon	<b>8€</b>
<b>CAVIAR D'IRAN</b> Saumon ou thon	<b>10€</b>
<b>GUNKAN</b> Oeufs de saumon	<b>10€</b>
<b>IKURA</b> Oeufs de saumon	<b>10€</b>

## SASHIMI x5

**SAUMON / THON / ANGUILE / ST-JACQUES** **10€**

## PETIT BOL

**CHOUX BLANC / WAKAME / CALAMARS** **6€**  
**RIZ SUSHI / EDANAME**

---

---

## FORMULE SUSHI BAR

**19€**

1 California Roll 8 pièces + 1 Petit Bol d'accompagnement au choix

### MAKI

— Saumon / Thon / Saumon-cheese / Concombre / Avocat / Saumon-avocat

### PURE SAUMON

— Roll california sans feuille d'algues au fromage et au saumon ou thon

### MADO ROLL

— Saumon cuit, concombre, avocat, sauce unagi, mayonnaise japonnaise et oignons frits

### ROLL EVOLUTION

— Saumon, avocat et cheese, mayonnaise japonaise

### CRUNCH SAUMON/THON/CREVETTE

— Saumon ou Thon rouge ou Crevettes, concombre, avocat, sauce unagi, mayonnaise japonnaise, oignons frits

### SPICY SAUMON OU THON

— Saumon ou thon rouge, avocat, concombre, épices spicy

### DRAGON ROLL

— Crevettes tempura, avocat, cheese, crevettes ebi, sauce thai, oignons frits

### CREVETTE AVOCAT MENTHE (SPRINGROLL)

— Feuilles Springs roll, crevettes ebi, avocat, menthe fraîche.

### GOURMAND ROLL

— Saumon, thon rouge, daurade, avocat, concombre

## Les Plats du Maitre Sushi

**NOUILLES SOBA LEGUMES** **18€**

— Nouilles japonaises, légumes, oignons frits

**NOUILLES SOBA POULET** **20€**

— Nouilles japonaises, légumes, poulet, oignons frits

**ASSIETTE JAPONAISE** **24€**

— 6 rolls évolution, tartare saumon-sésame, 4 sushi saumon, salade de calamars

**TARTARE DE SAUMON OU THON** **24€**

— Saumon ou Thon rouge, avocat, riz

**SASHIMI PAPET** **19€**

— 15 sashimis saumon, sauce soja citronnée, baies roses, salade de chou

---

---

---

# Plateaux de Sushi

---

<b>MADO DÉCOUVERTE</b> — 6 sushi saumon / 6 california roll saumon-avocat	<b>19€</b>	<b>PLATEAU LA MADO</b> — 4 sushi saumon / 1 sushi crevette / 1 sushi thon / 4 maki saumon / 4 maki concombre / 8 california rolls saumon-avocat	<b>26€</b>
<b>LE FRAÎCHEUR</b> — 4 sushi saumon / 1 sushi crevette / 1 sushi thon / 4 spring rolls crevette / 4 california rolls saumon-avocat	<b>19€</b>	<b>PLATEAU AIX-EN-PROVENCE</b> — 2 sushi thon / 6 sushi saumon / 8 california rolls saumon-avocat-cheese / 8 maki thon	<b>29€</b>
<b>LOVE NIGIRI</b> — 6 sushi saumon / 2 sushi crevette / 4 sushi thon /	<b>19€</b>		
<b>PLATEAU VEGGIE</b> — 4 sushi avocat / 8 california rolls avocat-edamame / 2 sushi mangue	<b>21€</b>	<b>À PARTAGER</b>	
<b>GOURMAND SAKÉ</b> — 4 sushi saumon / 8 pure saumon / 8 maki saumon	<b>21€</b>	<b>MADO'S PARTY — 42 PIÈCES</b> — 4 sushi saumon / 2 sushi thon / 2 sushi daurade / 2 sashimi saumon / 2 sashimi thon / 2 gunkan ikura / 8 mado rolls / 6 maki crevette / 6 california rolls spicy thon / 6 california rolls saumon-avocat	<b>65€</b>
<b>PLATEAU SELECTION</b> — 4 sushi saumon / 8 crunch saumon / 50 gr sashimi saumon	<b>23€</b>	<b>MADO CALI-MAKI — 56 PIÈCES</b> — 8 spring rolls thon-avocat / 8 spring rolls tempura / 8 california rolls poulet-mayonnaise / 8 rolls évolution / 8 maki saumon / 8 maki crevettes / 8 maki daurade	<b>70€</b>

---

## Chirashi en folie!

---

<b>100 % SAUMON</b> : RIZ SUSHI + SASHIMI SAUMON	<b>20€</b>
<b>LE CLASSIQUE</b> : RIZ SUSHI + SASHIMI SAUMON + AVOCAT	<b>21€</b>
<b>LE VEGAN</b> : RIZ SUSHI + WAKAME / EDANAME / CHOUX BLANC / AVOCAT / MANGUE / CONCOMBRE	<b>21€</b>
<b>CHIRASHI D'ÉTÉ</b> : RIZ SUSHI + SAUMON SPICY / GRENADE / AVOCAT / CHOUX / EDANAMÉ / MANGUE	<b>23€</b>
<b>CHIRASHI TRIO</b> : RIZ SUSHI + SASHIMI SAUMON / SASHIMI THON / SASHIMI DAURADE / AVOCAT / CHOUX	<b>24€</b>
<b>VOTRE CHIRASHI BOWL: A COMPOSER VOUS MÊME</b>	<b>22€</b>
<b>VOTRE CHOIX POISSON (AVEC UNE BASE RIZ)</b> : SAUMON / THON / DAURADE	
<b>VOTRE CHOIX LEGUMES 1</b> : WAKAME / POUSSÉS SOJA / EDANAME	
<b>VOTRE CHOIX LEGUMES 2</b> : CONCOMBRE / AVOCAT / MANGUE / CHOUX BLANC	
<b>VOTRE CHOIX TOPPING</b> : GRAINES DE SESAME / OIGNONS FRITS / CORIANDRE	

---

---

---

# Desserts

## DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

---

---

MACARON CHOCOLAT,  
COMME UNE FORÊT NOIRE 12€

UN SAINT-HONORÉ, RIEN QUE POUR VOUS 12€

CHEESECAKE A LA CONFITURE  
DE PEPINS DE FRAMBOISES 12€

CRÈME BRÛLÉE,  
GOUSSES DE VANILLE BOURBON 12€

TARTE FINE AUX POMMES TIÈDES 12€  
— Glace vanille

CRAQUANT CHOCOLAT NOIR VALRHONA,  
MOUSSELINE DE CHOCOLAT CARAMEL,  
COMPOTEE DE POIRES COMMICE 14€

COMPOTE DE POMMES TIÈDES 12€  
À L'ANCIENNE & MADELEINES FINANCIÈRES

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 12€  
— framboises et écorces d'oranges confites

CAFÉ GOURMAND 15€  
— Tarte fine aux pommes tièdes, baba au rhum & crème chantilly,  
petit choux caramel, poire pochée au Thé,  
compote de pommes grand mère, macaron chocolat

LE GOURMAND POUR 2 PERS. 23€

BABA AU RHUM &  
CRÈME CHANTILLY 12€  
À PARTAGER 2 PERS. 20€  
À PARTAGER 4 PERS. 36€

CAMEMBERT CHAUD A LA TRUFFE 18€  
& PETITES POMMES DE TERRE GRENAILLES

LA FOLIE DE LA MADO 70€  
— Notre carte des desserts pour 4 personnes

LE PLATINIUM DE LA MADO 170€  
— Notre carte des desserts pour 4 personnes avec sa bouteille  
au choix : Champagne Deutz, Vodka Grey Goose ou Get 27

---

---

---

---

# Vins

## AU VERRE & AU PICHET

---

---

### LES BLANCS

	AU VERRE 15CL	PICHET 25CL	PICHET 50CL
CÔTES DE PROVENCE — Lombrelle Saint-Tropez	7.50€	13,00€	26,00€
ARDECHE CHARDONNAY — Louis Latour	8,50€	15,00€	30,00€
CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX) — Gros Manseng	7.50€	13,00€	26,00€
CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU — Dampfrères	15,00€	25,00€	50,00€
CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU — Maison F. Picard	27,00€	45,00€	90,00€

### LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE — Lombrelle Saint-Tropez	7.50€	13,00€	26,00€
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE — Château de la Gaude	9€	16,00€	30,00€
CÔTES DE PROVENCE — Château D'Esclans "Whispering Angel"	12,00€	20,00€	40,00€

### LES ROUGES

CÔTES DE PROVENCE — Lombrelle Saint-Tropez	7.50€	13,00€	26,00€
CÔTES DU RHÔNE — Maison Delas Frères	8,50€	15,00€	30,00€
HAUT MEDOC — Château Larose Trintaudon	15,00€	25,00€	50,00€
MARGAUX — Prieuré-Lichine 2017	25,00€	42,00€	84,00€

---

---

---

---

# Vins Blancs

---

---

BOUTEILLE 75cL

CÔTES DE PROVENCE — Lombrelle Saint-Tropez	38,00€
CÔTES DE GASCOGNE — Gros Manseng (moelleux)	43,00€
ARDECHE CHARDONNAY — IGP Louis Latour	43,00€
CÔTES DU RHÔNE — Maison Delas Frères	43,00€
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE — Château de la Gaude	52,00€
GRAND ARDECHE — Louis Latour	54,00€
ALSACE PINOT GRIS — "Réserve" Maison Trimbach	66,00€
POUILLY-FUISSE — Moillard-Thomas	66,00€
CHABLIS — 1 <sup>ER</sup> CRU — Damppt Frères	69,00€
CHABLIS GRAND CRU — Damppt Frères	93,00€
CHASSAGNE MONTRACHET — Maison F. Picard	126,00€
PULIGNY MONTRACHET 1er Cru — Domaine Gérard Thomas	136,00€
ALSACE RIESLING GRAND CRU — Maison Trimbach, Frédéric Emile	144,00€
MEURSAULT 1 <sup>ER</sup> Cru — Château de Meursault	165,00€
ALSACE RIESLING — Clos Saint Hune	455,00€
CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU — Louis Latour	597,00€
MONTRACHET GRAND CRU — Louis Latour	670,00€

---

---

---

---

# Vins Rosés Prestige

---

---

BOUTEILLE 75cL

## CÔTES DE PROVENCE

— "Lombrelle" - Les Vignerons de Saint-Tropez	38€
— M de Minuty	49€
— Rose & Or, château Minuty	70€
— Minuty bleu, château Minuty 281	130€
— Château d'Esclans - Whispering Angel	58€
— Garrus, Château d'Esclans	200€
<b>CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE</b> — Château la Galinière	46€
<b>CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b> — Château de la Gaudé	48€
<b>BANDOL</b> — Domaine OTT	84€

---

---

# Vins Rouges

---

---

BOUTEILLE 75cL

## SUD-EST

CÔTES DE PROVENCE — Lombrelle Saint-Tropez	38-€
CÔTES DU RHÔNE — Maison Delas Frères	43-€
CÔTEAUX D'AIX — Château de la Gaudé "Hortense"	58-€

## RÉGION DU BORDELAIS

HAUT-MÉDOC — Château Larose Trintaudon	59_€
SAINT-EMILION Grand Cru Classé	
— Château Beausejour Bécot 2018	188-€
SAINT-JULIEN Grand Cru Classé	
— Château Beychevelle 2016	320-€
— Château Talbot 2016	180-€
POMEROL — Château Gazin 2017	248-€
MARGAUX Grand Cru Classé	
— Château Brane Cantenac 2016	216-€
— Château Cantenac-Brown 2016	158-€
— Château Prieuré-Lichine 2017	119-€
— Château Dauzac 2017	134-€
SAINT-ESTÈPHE — Château Lafont Rochet 2017	144-€
PESSAC LEOGNAN — Château Haut-Brion 2017	144-€
PAUILLAC — Baron Nathaniel - Philippe de Rothschild	85-€

## LA BOURGOGNE

BOURGOGNE— Pinot noir, Louis Latour	48-€
HAUTES CÔTES DE NUIT— Domaine de Fournarches	70-€
GIVRY 1ER CRU — Domaine Vincent Lumppe	81-€
BEAUNE 1ER CRU — Domaine Château de Meursault	88-€
POMMARD 1ER CRU	
— Domaine Machard de Gramont Clos Blanc	94-€
VOSNE ROMANÉE — Latour 2016	162-€
CORTON GRAND CRU 2011	
— Latour, « Clos de la Vigne »	216-€
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU	
— Domaine Jean-Jacques Confuron	338-€
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU	
— Domaine Charlopin	454-€
MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU	
— Domaine Charlopin	454-€
ROMANÉE SAINT-VIVANT— Latour 2011	750-€

## ALSACE

ALSACE PINOT NOIR— Maison Trimbach	58-€
------------------------------------	------

---

---