

Pour Patienter, nos petites fringales à partager

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€
Pommes grenailles frits & sauce moutarde à l'ancienne 9€
Ballotines de foie gras de canard maison & pain au noix 16€
Saumon fumé, crème de ciboulette, toasts chauds 16€
Radis à la croque, fleur de sel, tapenade 15€

Entrées, salades, tartares

Moules farcies gratinées 23€
Soupe de poissons des calanques 14€
Tartare de boeuf à l'italienne, frites de la Mado 24€
Tartare de boeuf cru ou aller-retour, frites de la Mado 22€
Demie-Langouste comme avant, macédoine de légumes frais, mayonnaise 38€
Jambon de parme et figues au miel, tomates grappa rôties et tuile de parmesan 28€
Noix de Coquilles Saint-Jacques cuites à cru et Caviar d'Iran Golden Impérial, maison Casparian 44€
Saumon fumé du maître saumonier du Lubéron, comme un Club-Sandwich 24€
Coquilles Saint-Jacques, étuvée de poireaux, truffe et bacon fumé 40€
Foie gras de Canard, pain au noix et compote de fruits secs 24€
Salade de homard et cremeux de Noirmoutier 38€
Feuilleté tatin et boudin blanc, jus de cidre 24€

Poissons

Tagliatelles à l'encre, fruits de mer, sauce homardine 26€
Harmonie de la Mer provençale flambée au whisky, riz au beurre demi-sel 33€
Saint-Jacques rôties aux morilles, risotto au choux fleurs 35€
Pavé de bar rôti aux agrumes, artichauts grillés et frites de panisse 44€
Filet de Saint-Pierre doré, sauce hollandaise, salicornes et pousses d'épinards pôêlées 48€
Fricassée de lotte et langoustines, bisque de homard, parisienne de potiron, riz veneré 46€
Lasagnes ouvertes de filet de sole et chair de coques, sauce aux épices d'Orient selon Michel Trama 46€

Viandes

Souris d'agneau confite, belle purée maison 38€
Ris de veau braisé aux écrevisses, champignons sauvages 46€
Rognon de veau grillé, sauce moutarde à l'ancienne, petit épautre forestier 27€
Burger Paysan, pain Poilane, gratin, boeuf haché aux cèpes et noix, Saint-Nectaire, pommes paillasson 29€
Châteaubriand pour 2 personnes, chanterelles persillées et pommes dauphines 84€
Pavé de Cerf, sauce grand veneur, fenouil confit, châtaignes à la crème 34€
Suprême de Chapon, sauce cèpes et foie gras, endives braisées 39€
Côte de veau au beurre en cocotte, épinards aux échalotes 32€

Carte de notre Chef Pâtissier

Les crêpes Suzette flambées 14€
Soufflé au Grand-Marnier, soyez patient 16€
Café Gourmand 16€ ou Champagne Gourmand 24€
Paneton de Noël aux pépites de chocolat façon pain perdu 12€
Emincé de poires william's au vin chaud, mousseline de mascarpone à la cannelle & anis étoilé 12€
Nos bûches de Noël en trois façons (tiramisu, glacée et coco/passion) 15€
Eclair aux mendiants en macaron, ganache légère au chocolat blanc 14€
Tarte Tatin en Cocotte, crème glacée, au caramel beurre-salé 17€
Chouquettes Profiterolles ... Magique ! 13€
Soufflée glacé "Ananas Victoria" 15€

Banc à Coquillages

HUÎTRES		1 p	6p	9p	COQUILLAGES & CRUSTACES	1 p	6p	9p
ARCACHON	Spéciale Papillon n°4	2,10€	12,6€	15€	CREVETTE ROSE 20/30	2€	12€	15€
MARENNES OLERON	Fines de claire n°3	3€	18€	20€	MOULES D'ESPAGNE (1 = 100g)	2€	12€	15€
ETANG DE THAU	Bouzigues n°3	3€	18€	20€	LANGOUSTINE 20/30	2,50€	15€	18€
NORMANDIE	Spé. Utah Beach n°2	4€	24€	27€	BULOT CUIT	1,20€	7€	10€
BRETAGNE	Belon plate n°0	3,50€	21€	25€				

COUPS DE COEUR

CREVETTES ROSES LABEL ROUGE DE MADAGASCAR (PAR 6)	23€		
OURSIN DE GALICE (PAR 6)	25€		
TOURTEAU ENTIER 500g	28€	1/2 TOURTEAU	15€
HOMARD ENTIER 500g	60€	1/2 HOMARD	35€

CAVIAR
Golden Impérial, maison Casparian
les 30 grammes **66€**
les 50 grammes **100€**
les 125 grammes **270€**

Plateaux de notre Chef écailler

LE SPECIALE	3 huîtres Bouzigues / 3 huîtres Papillon / 3 huîtres fines de claires / 3 utah beach	28-
LE DEGUSTATION	6 huîtres / 4 crevettes roses / 3 bulots cuits / 1 langoustine / 1/2 tourteau / 1 oursin / 100g moules	32-
LE CRUSTACE	1 homard entier 500g / 4 crevettes roses / 2 langoustines / 1 tourteau entier / 2 crevettes Label Rouge de Madagascar	65-
L'ECAILLER	10 huîtres / 4 crevettes roses / 6 bulots / 1/2 tourteau / 2 langoustines / 1 oursin de Galice	42-
LE ROYAL POUR 2	6 huîtres Bouzigues / 6 huîtres Papillon / 6 huîtres fines de claires / 6 utah beach / 8 crevettes roses / 1 homard entier / 4 langoustines / 1 tourteau entier / 4 oursins de galice / 2 crevettes roses Label Rouge de Madagascar	125-
LE ROYAL 1 personne	3 huîtres Bouzigues / 3 huîtres Papillon / 3 huîtres fines de claires / 3 utah beach / 4 crevettes roses / 1/2 homard / 2 langoustines / 1/2 tourteau / 2 oursins de galice / 1 crevette rose Label Rouge de Madagascar	67-

Création de notre Maître-Sushi

Sushi Nigiri - 2 pièces -

Saumon	6€
Saumon grill spicy	7€
Saumon caviar d'Iran	8€
Thon Akami/ Anguille	7€
Thon Spicy	8€

Sashimi- 5 pièces -

Saumon	10€
Thon rouge Akami	12€
Saint-Jacques	12€
Daurade	10€
Anguille	10€

Maki- 8 pièces - 10€ (au choix)

Maki Saumon / Maki Concombre / Maki Avocat / Maki Saumon-cheese

Bol d'accompagnement - 6€

Riz Sushi / Algues Wakamé / Choux blanc / Calamars / Edamamé

Chirachi en folie !!!

100 % SAUMON	Riz sushi, sashimi saumon	20-
LE CLASSIQUE	Riz sushi, sashimi saumon + avocat	21-
LE VEGAN	Riz sushi, edamame, choux blanc, avocat, mangue, concombre	20-
CHIRACHI SPICY	Riz sushi, saumon spicy, grenade, avocat, choux, edamame, mangue	23-
CHIRACHI TRIO	Riz sushi, sashimi saumon, sashimi thon rouge, sashimi daurade, avocat, choux	24-

Chirachi Bowl : A COMPOSER VOUS-MÊME 22€

CHOIX POISSONS	saumon / thon rouge akami / daurade royale
CHOIX LEGUMES	wakamé / edamame / Choux blanc
CHOIX LEGUMES	concombre / avocat / mangue
CHOIX TOPPING	graines de Sésame / Oignons frits / Coriandre

California Roll - 8 pièces -

Pure Saumon -	Roll California sans feuilles d'algues au fromage et au saumon	10-
Mado Roll -	Saumon cuit, concombre et avocat, sauce unagi, mayonnaise japonaise, oignons frits	12-
Roll Evolution -	Saumon, avocat, chesse, mayonnaise japonaise	12-
Crunch Saumon/Thon/Crevette -	Saumon ou thon ou crevette, concombre, avocat, sauce unagi, mayonnaise japonaise, oignons frits	12-
Spicy Saumon ou Thon -	Saumon ou Thon rouge, avocat, concombre, épices spicy	12-
Spring Crevette Avocat Menthe -	Feuilles spring roll, crevette ebi, avocat, menthe fraîche	12-
Gourmand roll -	Saumon, thon rouge, daurade, avocat, concombre	13-
Dragon Roll -	Crevette tempura, avocat, cheese, crevette ebi, sauce thai, oignons frits	13-

Les Plats de notre Maître-Sushi

Nouilles Soba Légumes ou poulet	Nouilles soba japonaise aux légumes, avec ou sans poulet, oignons frits	18- / 20-
Sashimi Papet	15 sashimis saumon, sauce soja citronnée, baies roses, salade de choux	19-
Assiette Japonaise	6 roll évolution, tartare saumon, 4 sushi saumon, salade de calamars	24-
Tartare de Saumon ou Thon rouge	Saumon ou thon rouge Akami, avocat, riz	24-

Les Plateaux de notre Maître-Sushi

MADO DECOUVERTE	6 Sushi saumon / 6 california roll Saumon-avocat	19-
LE FRAICHEUR	4 sushi saumon / 1 sushi crevette / 1 sushi thon / 4 spring crevette / 4 california roll saumon-avocat	19-
LOVE NIGIRI	4 sushi saumon / 2 sushi crevette / 2 sushi thon / 2 sushi avocat / 2 sushi daurade	19-
PLATEAU VEGGIE	4 sushi avocat / 8 california roll avocat-edamame / 2 sushi mangue	21-
GOURMAND SAKE	4 sushi saumon / 8 pure saumon / 8 maki saumon / 8 maki saumon	21-
PLATEAU SELECTION	4 sushi saumon / 8 crunch saumon / 5 sashimi saumon	23-
PLATEAU LA MADO	4 sushi saumon / 1 sushi crevette / 1 sushi thon / 4 maki saumon / 4 maki concombre / 8 california saumon-avocat	26-
PLATEAU AIX	2 sushi thon / 6 sushi saumon / 8 california saumon-avocat-cheese / 8 maki thon	29-
MADO'S PARTY	4 sushi saumon / 2 sushi thon / 2 sushi daurade / 2 sashimi saumon / 2 sashimi thon / 2 gunkan Ikura / 8 mado roll / 6 maki crevette / 6 california roll spicy thon / 6 california saumon-avocat	65-
MADO CALI-MAKI	8 spring roll thon-avocat / 8 spring roll tempura / 8 california roll poulet-mayonnaise / 8 roll évolution / 8 maki saumon / 8 maki crevette / 8 maki daurade	70-

Vins Rouges

		Classification	Millésime	Côte Robert Parker	Btl 75 cl
<u>SUD-EST</u>					
CÔTEAUX AIX-EN-PCE	Château de la Gaude	AOP	2018	-	58€
CÔTES DU RHÔNE	Delas & Frères	AOP	2020	-	43€
<u>REGION DU BORDELAIS</u>					
HAUT-MEDOC	Château Corconnac	Cru Bourgeois	2016	-	73€
SAINT EMILION	Château Beau-Séjour Bécot	1er Grand Cru Classé B	2018	94+	175€
SAINT EMILION	Clos Fourtet	1er Grand Cru Classé B	2017	93+	330€
SAINT EMILION	Château L'Angéus	1er Grand Cru Classé A	2017	94+	740€
SAINT EMILION	Château Cheval Blanc	1er Grand Cru Classé A	2009	100	1200€
SAINT EMILION	Château Ausone	1er Grand Cru Classé A	2017	98	1800€
SAINT-JULIEN	Château Beychevelle	4ème Grand Cru Classé	2016	95+	325€
SAINT-JULIEN	Château Talbot	4ème Grand Cru Classé	2016	92	200€
POMEROL	Château Gazin	AOP	2017	93+	235€
MARGAUX	Château Margaux	1er Grand Cru Classé	1995	95	1340€
MARGAUX	Château Brane Cantenac	2ème Grand Cru Classé	2016	97	195€
MARGAUX	Château Cantenac-Brown	3ème Grand Cru Classé	2017	93	160€
MARGAUX	Château Dauzac	5ème Grand Cru Classé	2017	91	125€
SAINT-ESTEPHE	Château Lafont-Rochet	4ème Grand Cru Classé	2016	86	130€
PESSAC LEOGNAN	Château Haut-Brion	Grand Cru Classé	2017	97	960€
PAUILLAC	Château Mouton Rothschild	1er Grand Cru Classé	2009	99	1980€
PAUILLAC	Château Latour	1er Grand Cru Classé	2012	96+	1180€
PAUILLAC	Château Lafite Rothschild	1er Grand Cru Classé	1985	93	2180€
<u>LA BOURGOGNE</u>					
BOURGOGNE	Louis Latour	AOP	2020	-	48€
HAUTES CÔTES DE NUIT	Domaine de Fournaches	AOP	2019	-	70€
GIVRY	Domaine Lurpp	1er Cru	2019	-	81€
BEAUNE	Louis Jadot	1er Cru	2016	-	88€
POMMARD	Domaine Machard de Gramont	1er Cru	2019	-	94€
VOSNE ROMANEE	Louis Latour	AOP	2017	93	162€
CORTON	Louis Latour, Clos de la Vigne	Grand Cru	2017	85	216€
CHAMBOLLE MUSIGNY	Jean-Jacques Confuron	1er Cru	2018	86-88	338€
CHARMES CHAMBERTIN	Domaine Charlopin	Grand Cru	2018	93	454€
ROMANEE SAINT-VIVANT	Louis Latour	AOP	2011	91	750€
MAZIS-CHAMBERTIN	Domaine Charlopin	Grand Cru	2011	95	454€
<u>ALSACE</u>					
ALSACE	Maison Trimbach	AOP	2020	87	58€

Vins Rosés Prestiges

		Classification	Millésime	Côte Robert Parker	Btl 75cl
CÔTEAUX AIX-EN-PCE	Château de la Gaude, Garance	AOP	2021	-	48€
CÔTES DE PROVENCE	Lombrelle, Les Vignerons de St-Tropez	IGP	2021	-	38€
CÔTES DE PROVENCE	Château La Galinière, Sainte-Victoire	AOP	2021	90	54€
CÔTES DE PROVENCE	Château Minuty, Cuvée M	AOP	2021	-	49€
CÔTES DE PROVENCE	Château Minuty, Rose & Or	AOP	2021	-	70€
CÔTES DE PROVENCE	Château Minuty, Cuvée bleu 281	AOP	2021	-	130€
CÔTES DE PROVENCE	Châteaux D'Esclans Whisperring Angel	AOP	2021	93+	58€
CÔTES DE PROVENCE	Châteaux D'Esclans Garrus	AOP	2021	93	200€
CASSIS	Clos Sainte-Magdeleine	AOP	2017	94+	78€

Flashez notre QR Code pour visualiser la carte des cocktails et Apéritifs



Sélection de vins au verre et pichet

			Verre 15 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
BLANC					
PROVENCE	Lombrelle Saint-Tropez		7,50-	13-	26-
ARDECHE	Louis Latour		9-	16-	32-
CÔTES DE GASCOGNE	Gros Manseng (moelleux)		8-	15-	30-
CHABLIS 1er Cru	Dampt Frères		15-	25-	50-
CHASSAGNE-MONTRACHET	Maison F.Picard		27-	45-	90-
ROSE					
AOP CÔTEAUX AIX-EN-PCE	Château de la Gaude		9-	16-	32-
PROVENCE	Lombrelle Saint-Tropez		7,50-	13-	26-
CÔTES DE PROVENCE	Whisperring Angel, Château D'Esclans		12-	20-	40-
ROUGE					
AOP CÔTEAUX AIX-EN-PCE	Château de la Gaude		10-	18-	36-
CÔTES DU RHÔNE	Delas Frères		9-	16-	32-
HAUT MEDOC	Château Corconnac		15-	25-	50-
MARGAUX	Château Dauzac		25-	42-	84-
CHAMPAGNE					
RUINART	Brut		18		
VEUVE PELLETIER	Brut		12-		
VEUVE PELLETIER	Brut Rosé		15-		

Champagnes

			Millésime	Btl 75 cl
MOET & CHANDON	Brut	Épernay	-	80€
TAITTINGER	Brut	Reims	-	85€
LAURENT PERRIER	Brut	Tours-sur-Marne	-	90€
RUINART	Brut	Reims	-	120€
DRAPPIER	Brut Rosé	Urville	-	120€
RUINART	Blancs de blancs	Reims	-	180€
KRUG	Brut	Reims	-	300€
DOM PERIGNON	Brut	Epernay	-	

Vins Blancs

		Classification	Millésime	Côte Robert Parker	Btl 75 cl
SUD-EST					
PROVENCE	Lombrelle	IGP	2021	-	38€
ARDECHE	Louis Latour	IGP	2019	-	43€
CÔTES DU RHÔNE	Delas & Frères	AOP	2020	-	43€
GRAND ARDÈCHE	Louis Latour	IGP	2018	-	54€
CASSIS	Clos Sainte-Magdeleine	AOP	2020	-	78€
REGION DU BORDELAIS					
CÔTE DE GASCOGNE	Gros Manseng	IGP	2021	-	43€
LA BOURGOGNE					
POUILLY-FUISSÉ	Moillard-Thomas	AOP	2020	-	66€
CHABLIS	Dampt Frères	Premier Cru	2020	87	69€
CHABLIS	Dampt Frères	Grand Cru	2018	87+	93€
CHASSAGNE-MONTRACHET	Maison F.Picard	AOP	2017	-	126€
PULIGNY-MONTRACHET	Gérard Thomas	Premier Cru	2019	-	136€
MEURSAULT	Château de Meursault	Premier Cru	2020	88-90	165€
CHEVALIER-MONTRACHET	Louis Latour	Grand Cru	2017	92-94	597€
MONTRACHET	Louis Latour	Grand Cru	2011	89	670€
ALSACE					
ALSACE, PINOT GRIS	Maison Trimbach	AOP	2017	88	66€
RIESLING	Maison Trimbach	Grand Cru	2014	94+	144€
RIESLING, Clos Saint-Hune	Maison Trimbach	Grand Cru	2017	97+	455€