

Pour Patienter, nos petites fringales à partager

Accras de morue, sauce aioli 12€

Pain de campagne au chèvre rôti au miel 12€

Camembert rôti entier et croûtons à la fleur de thym 14€

Pommes grenailles frites & 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€

Suggestions de la semaine de notre Chef

Daube de cerf grand veneur, linguines au beurre 26€

Supême de Bar vapeur d'algues, sauce Hollandaise, riz vénéré 32€

Retrouvez notre célèbre Aioli Tous les Vendredis

Entrées, salades, tartares

Club Sandwich, pommes sautées 19€

Moules farcies gratinées 23€

Soupe à l'oignon gratinée 12€

Salade César tradition 22€

Tartare de boeuf à l'italienne, frites de la Mado 24€

Tartare de boeuf cru ou aller-retour, frites de la Mado 22€

Tartine d'avocat aux gambas et oeuf poché 22€

Noix de Coquilles Saint-Jacques cuites à cru et Caviar d'Iran Golden Impérial, maison Casparian 44€

Salade Folle Bordelaise : Pousses d'épinard, haricots verts, gésiers de canard confit, magret fumé, ballotine de foie gras, noix, croustons 30€

Saumon fumé du maître saumonier du Lubéron, toasts chauds et crème ciboulette 24€

Foie gras de Canard, pain au noix et compote de fruits secs 24€

Oeufs durs mayonnaise et macédoine de légumes fraîche 12€

Jambon de Parme et poires au miel, tomates "grappa" rôties et parmesan 28€

Le grand carpaccio de la Mado 26€

Poissons

Tataki de Thon sauce froide et nouille de riz aux petits légumes 24€

Tagliatelles à l'encre, fruits de mer, sauce homardine 26€

Aile de Raie pochée, beurre noir aux câpres, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge 32€

Gratin de la mer, riz créole 28€

Saint-Jacques rôties aux morilles, risotto au choux fleurs 36€

Viandes

Filet de Boeuf, sauce Périgourdine, pommes dauphine 44€

Poulet Basquaise, riz au safran 24€

Poêlée de Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison 26€

Burger Paysan, pain Poilane. gratin, boeuf haché aux cèpes et noix, Saint-Nectaire, pommes paillasson 29€

Comme un petit farcis Nicois, légumes de Provence et viandes rôties 26€

Entrecôte Charolaise, beurre "Café de Paris", pommes frites de la Mado 38€

Escalope milanaise de dinde et spaghettis à la tomate 26€

Souris d'agneau confite, belle purée maison 38€

Omelette "Bonne Maman", frites maison et salade verte 18€

Carte de notre Chef Pâtissier

Café Gourmand 16€

Champagne Gourmand 24€

Chouquettes Profiterolles ... Magique 13€

La Véritable Tarte Tropézienne de chez Micka à Saint-Tropez 13€

Gateaux moelleux aux chocolat noir, crème anglaise, palmier grillé 14€

Eclair aux mendiants en macaron, ganache légère au chocolat blanc 14€

Crème brûlée Vanille de Tahiti et Poires caramélisées flambées au Rhum 14€

Tarte Tatin en Cocotte, crème glacée, au caramel beurre-salé, chantilly 17€

Pain Perdu à l'ancienne, glace Vanille et crème anglaise 14€

Soufflé au Grand-Marnier ... Soyez patient 16€

Les crêpes Suzette flambées 14€

Banc à Coquillages

HUÎTRES		1 p	6p	9p	COQUILLAGES & CRUSTACES	1 p	6p	9p
ARCACHON	Spéciale Papillon n°4	2€	11€	19€	CREVETTE ROSE 20/30	2€	11€	19€
MARENNES OLERON	Fines de claire n°3	3€	16€	29€	CREVETTE DE MADAGASCAR 20/30	3.50€	18€	29€
ETANG DE THAU	Bouzigues n°3	3€	16€	29€	LANGOUSTINE 20/30	3€	16€	29€
NORMANDIE	Spé. Utah Beach n°2	4€	22€	38€	TOURTEAU 600/800 grammes	28€		
BRETAGNE	Belon plate n°1	3€	16€	29€	1/2 TOURTEAU 300/400 grammes env.	15€		

CAVIAR, Maison Casparian, Caviar d'Iran, Golden Impérial

les 30 grammes 66€

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 / 6 crevettes roses / 3 bulots cuits / 1 langoustine / 1/2 tourteau	32-
LE CRUSTACE	1 homard entier 400g / 6 crevettes roses / 3 langoustines / 1 tourteau entier	65-
L'ECAILLER	10 huîtres / 4 crevettes roses / 8 bulots / 1/2 tourteau / 2 langoustines	42-
LE ROYAL POUR 2	6 huîtres Bouzigues / 6 huîtres Papillon / 6 huîtres fines de claires / 6 utah beach / 12 crevettes roses / 1 homard entier / 6 langoustines / 1 tourteau entier	125-

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

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	22€

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	21-
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	21-
PLATEAU SELECTION	4 sushi saumon / 8 crunch saumon / 5 sashimi saumon	24-
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	Clos Fourtet	1er Grand Cru Classé B	2017	93+	330€
SAINT EMILION	Château L'Angélys	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 Prieuré-Lichine	4ème Grand Cru Classé	2017	89	135€
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	Dampts Freres	AOP	2020	-	48€
HAUTES CÔTES DE NUIT	Domaine de Fournaches	AOP	2019	-	70€
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€
ROMANEE SAINT-VIVANT	Louis Latour	AOP	2011	91	750€
<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 28r	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€
BANDOL	Châteaux Romassan, Domaine OTT	AOP	2021	91	84€
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€
VEUVE PELLETIER	Brut Rosé	Reims	-	95€
DRAPPIER	Brut	Urville	-	120€
RUINART	Blancs de blancs	Reims	-	180€
KRUG	Brut	Reims	-	300€
DOM PERIGNON	Brut	Epernay	-	350€

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€
PULIGNY-MONTRACHET	Gérard Thomas	Premier Cru	2019	-	136€
MEURSAULT	Château de Meursault	Premier Cru	2020	88-90	165€
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€