

Pour Patienter, nos petites fringales à partager

Moules farcis 12€

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 frites & sauce moutarde à l'ancienne 9€

Ballotines de foie gras de canard maison & pain au noix 16€

Sardines à l'huile, Baguette grillée, Beurre et sauce Aïoli 14€

Saumon fumé, crème de ciboulette, toasts chauds 16€

Radis à la croque, fleur de sel, tapenade 15€

Entrées, salades

Escargots de Bourgogne, persillade par six ou douze 12€/18€

Belle salade niçoise "pure tradition" 20€

Fraîcheur de tomates Anciennes aux Trois fromages des Abruzes 19€

Carpaccio de Lotte et Saumon, Vinaigrette de Parmesan 24€

Salade de Poivrons grillés à l'ail doux, Baguette toastée au chèvre frais 18€

Salade Bikini et assaisonnement au fromage blanc 0% M.G 24€

(Endives, crevettes, groseilles, fraises, spaghettis de courgettes, surimi, tomates cerises et tête de Moine)

Salade Aixoise (Salade de poivrons grillés, Pissaladière, morue et sauce aïoli, melon, tapenade, anchoïade et caviar d'aubergine) 18€

Salade de haricots verts et champignons de paris, bacon grillé et oeuf poché, vinaigrette à la moutarde de Brive la Gaillarde 22€

Quiche aux légumes, Brocolis et carottes rôties, crème de Parmesan, petite salade de mâche 14€

Salade fraîcheur (mesclun, tomates du pays, oignons rouges, basilic) 12€

Tarte Tatin aux endives, Poires caramélisées et Fourme d'Ambert 22€

Ceviché de Daurade Sébaste aux agrumes et pêche de vigne 24€

Gigot froid, salade de Pommes de terre, mayonnaise et cornichons 24€

Le Grand carpaccio de la Mado 26€

Viandes

Poulet fermier au vinaigre, Pommes "Grand Père" 28€

Côtes d'Agneau façon Apicius aux graines et moutarde, ratatouille provençale 36€

Filet de boeuf charolais, sauce périgourdine, Belle purée 42€

Ravioles Bolognese Vegan, coulis de tomates du Pays 26€

Burger Provençal, frites de la Mado 28€

(Pompe à l'huile, caviar d'aubergine, tomate ananas, tomate coeur de boeuf, viande de boeuf haché à l'ail et herbes de provence, sauce pesto)

Tartare de boeuf cru ou aller-retour, frites de la Mado 23€

Tartare de boeuf italien cru ou aller-retour, frites de la Mado 25€

Brouillade Provençale et Figatelli 22€

Comme un petit farcis niçois, riz simple 26€

Côte de boeuf aux 2 sauces, roquefort et poivre, à partager pour 2 personnes, frites de la Mado 90€

Poissons

Aïoli froid, selon notre chef 28€

Quenelles Lyonnaises, sauce Homardine, Riz Basmati 26€

Coquilles St Jacques justes grillées, mousseline de Patates douces et sauce à l'Orange 36€

Brochette de Gambas grillées flambées au Pastis de Marseille, salade de courgettes et salicornes 40€

Filets de Sardines fraîches "Papillon" à la fleur de sel, compotée de tomates de Provence 26€

Mixe-grill de la mer et légumes grillés persillade 36€

Penne au saumon frais, cuisinés à l'aixoise 28€

(Penne, saumon frais, basilic, tapenade olives noires, bouton d'artichaut émincés, ail, oignons rouges)

Carte de notre Chef Pâtissier

Café Gourmand 16€

Champagne Gourmand 24€

Chouquettes Profiterolles...Magique!!! 14€

Craquant orange, lemon curd, fraises et Basilic 14€

Notre moelleux chocolat coeur coulant en terrine, crème anglaise à la vanille en gousse 12€

Sopa Inglese, biscuit moelleux, crème légère, Ananas et Mangue, meringue Italienne brûlée 12€

La Véritable Tarte Tropicaine de chez Mika à Saint-Tropez 14€

Croustillant praliné, crème de lait, banane poêlée et glace Vanille bourbon 14€

Pain perdu rôti, crème fraîche d'Isigny chaude et glace aux pistaches d'Iran 14€

Assiette de fruits exotiques coupés 17€

Pavlova aux fruits rouges 14€

Banc à Coquillages

HÙÎTRES		1 p	6p	9p	COQUILLAGES & CRUSTACES			
ARCACHON	Spéciale Papillon n°4	2,10€	12€	16€	CREVETTE ROSE 20/30	1 p 2€	6p 11€	9p 16€
MARENNES OLERON	Fines de claire n°3	3€	17€	25€				
ETANG DE THAU	Bouzigues n°3	3€	17€	25€	LANGOUSTINE 20/30	3€	17€	25€
NORMANDIE	Spé. Utah Beach n°2	4€	23€	34€	BULOT CUIT	1,20€	7€	10€

COUPS DE COEUR

OURSIN DE GALICE (PAR 6)	25€	Selon saison	
TOURTEAU ENTIER 500g	28€	1/2 TOURTEAU	15€
HOMARD ENTIER 500g	60€		

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 / 6 bulots cuits / 2 langoustine / 1/2 tourteau	32-
LE CRUSTACE	1 homard entier 500g / 6 crevettes roses / 3 langoustines / 1 tourteau entier	65-
LECAILLER	10 huitres / 4 crevettes roses / 9 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 / 8 crevettes roses / 1 homard entier / 6 langoustines / 1 tourteau entier / 6 bulots	125-

Création de notre Maître-Sushi

Sushi Nigiri - 2 pièces -

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

Sashimi- 5 pièces -

Saumon	10€
Thon rouge Akami	12€
Daurade	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

Dessert Japonais -

Mochi - 2 pièces 8€
Fleur de cerisier/Mangue/Thé vert

Chirachi en folie !!!

100 % SAUMON

LE CLASSIQUE

LE VEGAN

POKE BALL

CHIRACHI TRIO

Riz sushi, sashimi saumon

Riz sushi, sashimi saumon + avocat

Riz sushi, edamame, choux blanc, avocat, mangue, concombre

Riz sushi, boeuf guydon ou saumon, grenade, avocat, choux, edamame, mangue

Riz sushi, sashimi saumon, sashimi thon rouge, sashimi daurade, avocat, choux

23-

23-

20-

23-

27-

Chirachi Bowl : A COMPOSER VOUS-MÊME 22€

CHOIX POISSONS

CHOIX LEGUMES

CHOIX LEGUMES

CHOIX TOPPING

saumon / thon rouge akami / daurade royale

wakamé / edamame / Choux blanc

concombre / avocat / mangue

graines de Sésame / Oignons frits / Coriandre

A PARTAGER

Brochette de yakitori de poulet - 2 pièces - 9€

Brochette Boeuf fromage - 2 pièces - 9€

California Roll - 8 pièces -

Pure Saumon -

Crunch Saumon cuit-

Roll Evolution -

Crunch Saumon/Thon/Crevette -

Spicy Saumon ou Thon -

Spring Crevette ou thon cuit -

Spring Saumon cheese -

Gourmand roll -

Dragon Roll -

Chicken mayo -

Smoked Saumon -

Thon cuit -

Les Plats de notre Maître-Sushi

Nouilles Légumes ou poulet ou boeuf

Sashimi Papet

Assiette Japonaise

Tartare de Saumon ou Thon rouge

Roll California sans feuilles d'algues au fromage et au saumon

Saumon cuit, concombre et avocat, sauce unagi, mayonnaise japonaise, oignons frits

Saumon, avocat, chesse, mayonnaise japonaise

Saumon ou thon ou crevette, concombre, avocat, sauce unagi, mayonnaise japonaise, oignons frits

Saumon ou Thon rouge, avocat, concombre, épices spicy

Feuilles spring roll, crevette ebi ou thon cuit, avocat, menthe fraîche

Feuilles spring roll, Saumon, cheese, menthe fraîche

Saumon, thon rouge, daurade, avocat, concombre

Crevette tempura, avocat, cheese, crevette ebi, sauce thai, oignons frits

Poulet cuit, mayonnaise japonaise, avocat

Saumon fume, cheese

Thon cuit, avocat, mayonnaise

10-

12-

12-

12-

12-

12-

12-

13-

13-

13-

13-

13-

18- / 20-

19-

24-

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

6 sushi saumon / 2 sushi crevette / 2 sushi thon / 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

23-

PLATEAU LA MADO

4 sushi saumon / 1 sushi crevette / 1 sushi thon / 4 maki saumon /

4 maki concombre / 8 crunch saumon

26-

PLATEAU AIX

2 sushi thon / 6 sushi saumon / 8 california saumon-avocat-cheese / 8 maki thon

29-

SMOKED AND COOKED

6 california thon cuit / 6 california fume / 6 california poulet / 2 sushi saumon grill

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>					
PROVENCE	Castellas	IGP	2021	-	36€
CÔTEAUX AIX-EN-PCE	Château de la Gaude	AOP	2018	-	58€
CÔTES DU RHÔNE	Delas & Frères	AOP	2021	-	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	2019	93+	330€
SAINT EMILION	Château L'Angélu	1er Grand Cru Classé A	2014	94+	740€
SAINT EMILION	Château Cheval Blanc	1er Grand Cru Classé A	2011	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	1998	95	1340€
MARGAUX	Château Cantenac-Brown	3ème Grand Cru Classé	2016	93	160€
MARGAUX	Château Dauzac	5ème Grand Cru Classé	2017	91	125€
SAINT-ESTEPHE	Château Lafont-Rochet	4ème Grand Cru Classé	2016	86	130€
<u>ALSACE</u>					
ALSACE	Maison Trimbach, pinot noir	AOP	2020	87	58€
<u>LA BOURGOGNE</u>					
BOURGOGNE	Dampts frères	AOP	2020	-	48€
POMMARD	Domaine Machard de Gramont	1er Cru	2020	-	94€
VOSNE ROMANEE	Louis Latour	AOP	2016	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€

Vins Rosés Prestiges

		Classification	Millésime	Côte Robert Parker	Btl 75cl
PROVENCE	Castellas	IGP	2022	-	36-
LUBERON	Domaine La Citadelle	AOP	2022	-	43-
PROVENCE	Château La Coste, Cuvée Lisa	IGP	2022	-	46-
CÔTES DE PROVENCE	Château Minuty, Cuvée M	AOP	2022	-	49-
CÔTES DE PROVENCE	Châteaux D'Esclans Whisperring Angel	AOP	2022	93+	58-
CÔTES DE PROVENCE	Château Minuty, Rose & Or	AOP	2022	-	70-
CÔTES DE PROVENCE	Château Minuty, Cuvée bleu 281	AOP	2021	-	130-
CÔTES DE PROVENCE	Châteaux D'Esclans Garrus	AOP	2021	93	200-

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
<u>BLANC</u>				
PROVENCE	Castellas	7-	12-	24-
CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	Château La Coste	9-	16-	32-
CÔTES DE GASCOGNE	Maison La Cave (moelleux)	8-	15-	30-
CHABLIS 1er Cru	Damppt Frères	15-	25-	50-
<u>ROSE</u>				
AOP CÔTEAUX AIX-EN-PCE	Château La Coste	9-	16-	32-
PROVENCE	Castellas	7-	12-	24-
CÔTES DE PROVENCE	Whisperring Angel, Château D'Esclans	12-	20-	40-
<u>ROUGE</u>				
PROVENCE	Castellas	7-	12-	24-
CÔTES DU RHÔNE	Delas Frères	9-	16-	32-
HAUT MEDOC	Château Corconnac	15-	25-	50-
MARGAUX	Château Dauzac	25-	42-	84-
<u>CHAMPAGNE</u>				
RUINART	Brut	18		
VEUVE PELLETIER	Brut	12-		
VEUVE PELLETIER	Brut Rosé	15-		

Champagnes

			Millésime	Btl 75 cl
MOET & CHANDON	Brut	Épernay	-	80€
DEUTZ	Brut	Aÿ	-	100€
RUINART	Brut	Reims	-	120€
DRAPPIER	Brut Rosé	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
<u>SUD-EST</u>					
PROVENCE	Castellas	IGP	2022	-	36 -
PROVENCE	Château La Coste	IGP	2022	-	46 -
ARDECHE	Louis Latour	IGP	2020	-	46 -
CÔTES DU RHÔNE	Delas & Frères	AOP	2022	-	43 -
LUBERON	Domaine La Citadelle	AOP	2022	-	43 -
<u>REGION DU BORDELAIS</u>					
CÔTES DE GASCOGNE	La Cave (vin moelleux)	IGP	2021	-	43 -
<u>LA BOURGOGNE</u>					
POUILLY-FUISSÉ	Moillard-Thomas	AOP	2021	-	66 -
CHABLIS	Damppt Frères	Premier Cru	2020	87	69 -
PULIGNY-MONTRACHET	Gérard Thomas	Premier Cru	2021	-	136 -
MEURSAULT	Château de Meursault	Premier Cru	2021	-	165 -
<u>ALSACE</u>					
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 -