

# Carte Restaurant du Soir

*Pour Patienter, nos petites fringales à partager*

Moules farcies	12-
Accras de morue, sauce aïoli	12-
Petite planche de Rosette de Lyon, beurre demi-sel	12-
Pain de campagne au chèvre rôti au miel	12-
Camembert rôti entier et croûtons à la fleur de thym	14-
Ballotine de foie gras de canard maison & pain aux noix	16-
Saumon fumé, crème de ciboulette, toasts chauds	16-
Longettes de concombres et crème fraîche à la menthe poivrée	10-

## *Entrées & Salades*

Escargots de Bourgogne en persillade (6 ou 12)	12-/18-
Salade frisée aux lardons, oeuf poché, et craquants gratinés	16-
Velouté de potiron, chantilly et châtaignes confites	14-
Salade d'endives au roquefort et poires caramélisées	14-
Coeurs d'artichauts marinés, copeaux de parmesan et viande des grisons	17-
Foie gras de canard maison, pain aux figues et chutney de noix	26-
Le Grand Carpaccio de la Mado	28-
Paris-Brest salé au saumon écossais, crème d'avocats et fromage frais de chèvre	28-
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-
Soupe à l'oignon gratinée	14-

## *Viandes*

Rognons de veau grillés, belle purée maison	24-
Parmentier de boeuf charolais, coeur de laitue	24-
Blanquette de veau, petits légumes et riz basmati	32-
Le burger de la Mado, pommes frites	28-
Pot au feu de canard	28-
Souris d'agneau confite, belle purée maison	38-
Filet de boeuf Rossini, pommes dauphines	42-
Côte de boeuf Charolaise pour 2 personnes, gratin dauphinois et ratatouille provençale, sauce poivre	95-

## *Poissons*

Quenelles Lyonnaises, sauce Homardine, riz Basmati	26-
Filet de bar en écailles de pommes de terre et crème d'oseille, embeurée de poireaux	28-
Dos de cabillaud en croûte de tapenade et gnocchis à la crème	28-
Filet de Saint-Pierre en Soupe de poisson, petites grenailles de Noirmoutier, rouille et croûtons	33-
Coquilles Saint-Jacques coraillées, figues rôties et risotto de blé aux cèpes	36-

*Formule la Mado*  
- Entrée Plat Café ou Plat Dessert Café 33€  
- Entrée Plat Dessert Café 39€

Entrée au choix

Petite salade fraîcheur  
Accras de morue, sauce aïoli  
Soupe à l'oignon gratinée  
Longettes de concombres et crème fraîche à la menthe  
6 escargots de Bourgogne en persillade

Plat au choix

Tartare de boeuf cru ou poêlé, frites maison  
Quenelles Lyonnaises, sauce homardine, riz blanc  
Parmentier de canard, coeur de laitue  
Steack haché charolais, oeuf à cheval, pommes frites de la Mado

Dessert au choix

Café "Petit Gourmand"  
Riz au lait à l'ancienne et caramel beurre salé  
Petit choux et sa crème légère  
Coupe Dame blanche : glace vanille et son chocolat chaud

*Menu enfant : Plat / Dessert / Boisson 19€*

Plat au choix

Steak haché de boeuf grillé / Escalope de dinde tendre et moelleux / Jambon blanc au torchon

Garniture au choix

Pommes frites de la Mado / Salade verte ou salade de tomates / Pâtes au beurre / épinards

Desserts

Glace 2 parfums / Compote de pommes / Fraises sucre ou chantilly

Boissons

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Orangina / Thé glacé maison / Orange pressée / Sirop à l'eau / Diabolo / Limonade

Desserts

Tarte Tatin chaude, glace vanille bourbon et crème fraîche d'Isigny	12€
Baba au rhum, comme un kouglof, minestrone de fraises et crème légère	12€
La Véritable Tarte Tropézienne de chez Micka à Saint-Tropez	12€
Le Gros Choux, crème légère et caramel	12€
Macaron tiramisu, triple coque	12€
Café "Petit Gourmand" : mini cookie coeur coulant, choux craquelin et crème légère, baba chantilly	13,50€
5 petites tartelettes, 5 parfums de chocolat	13€
Les "crêpes Suzette"	13,50€