

# Carte du Soir

De 18h à 23h

## Formules la Mado

MENUS from La Mado

**Entrée/Plat/Café 33-** Starter, main course, coffee

**Plat/Dessert/Café 33-** main course, dessert, coffee

**Entrée/Plat/Dessert/Café 39-** Starter, main course, dessert and coffee

### Entrée au choix STARTER to choose

**Accras de morue, sauce aïoli**

West Indian style cod fritters, « aïoli » garlic mayonnaise

**Soupe glacée "Poireaux, Pommes de terre", Chantilly aux herbes**

Typical French iced soup "Leek and Potatoes", herb whipped cream

**6 escargots de Bourgogne en persillade**

Burgundy snails cooked with parsley, garlic and butter

**Longettes de concombres et crème fraîche à la menthe poivrée**

Cucumber strips and peppermint crème fraîche

**Soupe à l'oignon gratinée**

French onion soup « au gratin » with Emmental cheese and bread croutons

### Plat au choix MAIN COURSE to choose :

**Tartare de boeuf cru ou poêlé, frites maison**

Raw or quickly braised Charolais beef tartare, French fries

**Quenelles Lyonnaises, sauce homardine, et riz simple**

Quenelles Lyonnaises, lobster sauce and plain rice

**Comme des petits farcis, sauce tomate et riz pilaf**

The Chef's interpretation of beef and pork stuffed vegetables, tomato sauce, pilaf rice

**Filets de Sardines "Papillon", grillés, concassé de tomates aux citrons confits**

Grilled Sardine fillets cut in a butterfly-like shape, crushed tomato with candied lemons

**Penne aux calamars, poivrons, fevettes et pesto**

Penne pasta with squids, peppers, fava beans and green pesto

### Dessert au choix DESSERT to choose

**Chouquettes Chantilly, glace vanille et chocolat chaud**

Chouquettes (small chou buns coated with sugar) « Chantilly » sweetened chilled whipped cream, vanilla ice-cream, warm chocolate

**Glace 2 parfums**

Ice cream with 2 flavours to select in a selection

**Fraises nature, sucre ou chantilly**

Strawberries : plain, with sugar or « Chantilly » sweetened chilled whipped cream

## Pour Patienter, nos petites fringales à partager

**Ballotine de foie gras de canard maison & pain aux noix** Ballotine of homemade duck foie gras & walnut bread **16-**

**Accras de morue, sauce aïoli** West Indian style cod fritters, « aïoli » garlic mayonnaise **12-**

**Petite planche de Rosette de Lyon, beurre demi-sel** Small plate of dry sausage « Rosette de Lyon », semi-salted butter **12-**

**Camembert rôti entier et croûtons à la fleur de thym** Whole roasted Camembert Cheese and thyme blossom flavoured croutons **14-**

**Les Patatas Bravas, sauce piquante et mayonnaise au chorizo** Roasted potatoes with a chorizo mayonnaise sauce and a spicy sauce **12-**

**Moules farcies** Garlic, parsley and butter stuffed mussels **12-**

**Tartine de pain de campagne au chèvre rôti au miel** Country bread with honey roasted goat cheese **12-**

**Saumon fumé, crème de ciboulette, toasts chauds** Smoked salmon, cream of chives, warm toast **16-**

**Longettes de concombres et crème fraîche à la menthe poivrée** Cucumber strips and peppermint crème fraîche **10-**

**Sardines à l'huile, baguetines grillées, beurre et sauce aïoli** Sardines in oil, grilled bread, butter and « aïoli » garlic sauce **14-**

## Salades et Petites faims Starter

### **Palette de Douceurs Provençales selon "Paul Cezanne" 15-**

Palette of Provençal Sweets according to « Paul Cezanne » : a selection of different tomatoes from Provence, aubergine puree, olive tapenade and fleur de sel

### **Les Salades marocaines de nos Amis Berbères Moroccan salads from our Berber Friends 24-**

### **Tartelette tiède aux tomates cerises, burrata et caramel de vinaigre 18-**

Warm tartlet with cherry tomatoes, burrata cheese and vinegar caramel

### **Soupe glacée "Poireaux, Pommes de terre", chantilly aux herbes Typical French iced soup "Leek and Potatoes", herb whipped cream 16-**

### **Salade de blé au curry léger et poulpes de la méditerranée Wheat salad with light curry and Mediterranean octopus 18-**

### **Tartare de saumon, mangue et grenade, salade de melon Salmon, mango and pomegranate tartare, melon salad 26-**

### **Le Grand Carpaccio de boeuf de la Mado, pommes frites de la Mado Beef carpaccio, French fries 28-**

### **Escargots de Bourgogne en persillade (6 ou 12) Burgundy snails cooked with parsley, garlic and butter (6 or 12) 12/18-**

### **Tartare de boeuf Charolais cru ou aller-retour, frites de la Mado 23-**

Raw or quickly braised « Charolais » beef tartare, with condiments (pickled gherkin, caper, parsley, mustard, olive oil, mayonnaise, onions, egg yolk), French fries

### **Tartare de boeuf Charolais Italien cru ou aller-retour, frites de la Mado 25-**

Raw or quickly braised Italian « Charolais » beef tartare, with condiments (Pine nuts, Parmesan cheese, mustard, olive oil, shallots, basil, dry cooked tomatoes, artichokes), French fries

### **Soupe à l'oignon gratinée French onion soup « au gratin » with Emmental cheese and bread croutons 14-**

### **Avocat cocktail, gambas et pétoncles aux agrumes, sorbet pamplemousse 22-**

Cocktail avocado, prawns and scallops with citrus fruit, grapefruit sorbet

### **Boutons d'artichauts sautés, persillades, copeaux de parmesan 18-**

Sautéed half artichokes, parsley and garlic, parmesan shavings

## Viandes

### **Désossé de caille aux pêches de vigne, mousseline de pois chiches 38-**

Boneless quail with vine peaches, chickpea mousseline, cooked in front of guests by the waiter/waitress

### **Daube de boeuf au vin Rosé de Provence, pommes pomme 30-**

Beef stew with Rosé de Provence wine, apples and potatoes

### **Aiguillettes de poulet fermier au vinaigre, risotto de coquilles 24-**

Free-range chicken aiguillettes cooked in the Chef's vinegar sauce, pasta shells risotto

### **Sauté d'Agneau de Sisteron, légumes mijotés de Provence 40-**

Sauteed lamb meat from Sisteron, stewed vegetables from Provence

### **Tournedos de Filet de boeuf au roquefort, pommes frites de la Mado 45-**

Tournedos of beef filet with a « Roquefort » blue cheese sauce, French fries

### **Tête de veau aux 2 sauces, Poulette et Piquante, petits légumes 26-**

Veal's head with 2 sauces, Poulette and Spicy, small vegetables

### **Assiettes de viandes froides, salade de pommes de terre, échalotes et vin blanc 30-**

Plates of cold meats (chicken, white ham, « Bayonne » raw ham, sirloin steak and roast pork), potato salad in a shallots and white wine sauce.

### **Fricassée de Magret de canard à l'orange, Polenta nuage 32-**

Duck breast fricassée with orange, « cloud » polenta, cooked in front of guests by the waiter/waitres

### **Comme des petits farcis, sauce tomate et riz pilaf 22-**

The Chef's interpretation of beef and pork stuffed vegetables, tomato sauce, pilaf rice

## Poissons

### **Les filets de Sardines "Papillon" grillés, concassé de tomate au citrons confits 24-**

Grilled Sardine fillets cut in a butterfly-like shape, crushed tomato with candied lemons

### **Burger de Poisson frais pané, béarnaise, compotée d'oignons, mesclun et choux rouges, frites 28-**

Breaded fresh fish burger, béarnaise sauce, onion compote, mixed greens and red cabbage, French fries

### **Cassolette du Pêcheur, sauce normande, riz simple 38-**

Fisherman's Cassolette (fish according to the season), Normandy sauce with mussels and creamy sauce, plain rice

### **Pavé de Saumon grillé, beurre nantais, épinards sautés aux échalotes 30-**

Grilled salmon steak, « Nantes » sauce made with butter, cream, shallots and vinegar, spinach with shallots

### **Quenelles Lyonnaises, sauce homardine, riz simple 26-**

Quenelles Lyonnaises, lobster sauce and plain rice

### **Queue de Gambas flambées au whisky, crème fraîche, persillade et linguines 42-**

Prawns flambéed with whisky, crème fraîche, parsley and garlic, linguine pasta, cooked in front of guests by the waiter/waitress