

Carte du Midi

De 12h à 17h

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 :

Millefeuille d'aubergines, fromage de chèvre frais et pesto Eggplant millefeuilles, fresh goat cheese and green pesto

Accras de morue, sauce aioli West Indian style cod fritters, « aioli » garlic mayonnaise

Oeufs mimosa French Œufs "mimosa, hard boiled eggs with a mayonnaise sauce

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

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

Baguette craquante, saucisse Hot-Dog, Choucroute, moutarde, pickles et mayonnaise

Crunchy baguette bread, hot dog sausage, sauerkraut, mustard, pickles and mayonnaise

Boudin blanc pané et grillé, pommes de terre farcie, jus de cidre aux truffes

Breaded and grilled white pudding, stuffed potato, cider juice with truffles

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 aioli West Indian style cod fritters, « aioli » 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, baguettes grillées, beurre et sauce aioli Sardines in oil, grilled bread, butter and « aioli » garlic sauce 14-

Salades et Petites fairs 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-

Millefeuille d'aubergines, fromage de chèvre frais et pesto **Eggplant millefeuilles, fresh goat cheese and green pesto** 15-

Salade de 4 courgettes, feta, mimolette et tartine de thon grillé **Salad of 4 zucchini, feta cheese, mimolette cheese and grilled tuna toast** 22-

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-

Taboulé de quinoa, crevettes roses, pastèque et melon de Cavaillon, menthe poivrée 20-

Quinoa tabbouleh, pink shrimps, watermelon and Cavaillon melon, peppermint

La véritable "Salade Niçoise" **The real "Salade Niçoise"** 20-

concombre, tomate, ciboulette, poivron vert, celeri, radis, basilic, ail frais, filet d'anchois, thon frais, fevettes, artichaut, olives noires, oeuf, huile d'olive et jus de citron cucumbers, tomatoes, green peppers, spring onion, celery, radish, artichokes, garlic, anchovies, fresh tuna, black olives, hard-boiled eggs, fava beans, with olive oil and lemon juice.

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-

Les 3 poivrons grillés et marinés à la provençale **The 3 grilled and marinated in an olive oil, parsley and garlic Provençal style peppers** 16-

Oeufs "mimosa" **French Œufs "mimosa, hard boiled eggs with a mayonnaise sauce** 8-

Carpaccio de boeuf, pommes frites de la Mado **Beef carpaccio, French fries** 18-

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-

Plats Main course

Travers de boeuf rôti, salade de choux blanc et pommes au paprika : 1 travers / 2 travers / 3 travers 31/52/68-

Roasted beef ribs, white cabbage salad and an oven baked potato with paprika. 1 rib for a normal person, 2 ribs for food lovers, 3 ribs for mad food lovers...

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

Pavé de saumon grillé, beurre nantais, épinards aux échalotes 30-

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

Quenelles Lyonnaises, sauce homardine et riz simple **Quenelles Lyonnaises, lobster sauce and plain rice** 26-

Penne aux calamars, poivrons, fevettes et pesto **Penne pasta with squids, peppers, fava beans and green pesto** 20-

Comme des petits farcis, sauce tomate, riz pilaf 22-

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

Daube de boeuf au Vin Rosé de Provence, pommes pommes **Beef stew with Rosé de Provence wine, apples and potatoes** 30-

Aiguillettes de poulet fermier au vinaigre, risotto de coquillettes 24-

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

Baguette craquante, saucisse Hot-Dog, choucroute, moutarde, pickles et mayonnaise 13-

Crunchy baguette bread, hot dog sausage, sauerkraut, mustard, pickles and mayonnaise

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.

Les oeufs mollets, sauce tomate gratinés, coquillettes au beurre 1/2 sel 14-

Fried and soft eggs, tomato sauce, pasta shells with a slightly salted butter

Boudin blanc pané et grillé, pomme de terre farcie, jus de cidre aux truffes 22-

Breaded and grilled white pudding, ham and cream stuffed potato, cider juice with truffles