



madame.

MADAME CAUSE, MADAME SERT.

Lundi au Jeudi : 11h30 - 14h00 / 18h30 - 21h30

Vendredi et Samedi : 11h30 - 22h00

Dimanche : 11h30 - 14h30

COCKTAILS

LES COUPS DE CŒUR DE MADAME



LE DEAUVILLE 8CL. 12,00 €

Calvados,
Jus de citron,
Cognac,
Triple sec

LA CAÏPIRINHA 8CL. 9.00€

Caïpirinha
Citron vert,
Sucre de canne
Caïpirinha fraise ou
passion +0,50€

LE POMITO 25CL. 10€ MOJITO NORMAND

Pommeau
Cidre
Sucre de canne
citron vert
menthe

COCKTAIL GIN

GIN FIZZ 14CL - 9.50€

Gin,
Citron jaune pressé,
Sirop de sucre de canne, Eau
gazeuse

GIN TONIC 10CL - 9.00€*

Gin,
Schweppes tonic,
Quartiers de citron

COCKTAIL VODKA

BLOODY TONIC 13CL - 9.00€

Vodka,
Schweppes tonic,
Jus de cranberry

SEA BREEZE 21CL - 8,00€

Vodka,
Jus de cranberry,
Jus de pamplemousse

NOS SPRITZ - 18 CL

APÉROL SPRITZ - 9€

Apérol,
Prosecco,
Eau gazeuse,
Rondelles
d'orange

SPRITZ SAINT GERMAIN - 12€

Liqueur de Saint Germain,
Prosecco,
Eau gazeuse,
Rondelles de citron

COCKTAIL RHUM

MOJITO 25CL - 9.00€

Rhum ambré,
Eau gazeuse,
Sucre de canne roux ,
Feuilles de menthe,
Citron vert,
Angostura
Mojito fraise ou passion +0,50€

TI PUNCH 6CL - 9.00€

Rhum blanc,
Sucre de canne roux,
Quartiers de citron vert

CUBA LIBRE 16CL - 10.00€

Rhum ambré,
Coca cola,
Citron vert

DAÏQUIRI 16CL - 10.00€

Rhum blanc,
Citron vert
Sucre de canne
Daïquiri fraise ou passion +0.50€

COCKTAIL MARTINI

NEGRONI 9CL - 12.00€

Martini spéciale rubino,
Spécial bitter
Gin bombay saphire

VODKA TINI OU

DRYMARTINI 7CL - 8.00€

Vodka / Gin
Martini,
Olives

HUGO SPRITZ - 12,00€

Liqueur de sureau,
Prosecco,
Eau gazeuse,
Rondelles de
citron,
Feuilles de menthe

SPRITZ LIMONCELLO - 12,00€

Limoncello
Prosecco
Eau gazeuse
Rondelles de citron

SPRITZ VIOLETTE - 9,00€

Crème de violette,
Prosecco,
Eau gazeuse,
Rondelles de
citron

COCKTAIL SANS ALCOOL

RED LIGHT 17CL - 5.50€

Jus de fraise,
Jus d'orange,
Jus d'ananas
Jus de citron,
Trait de grenadine

VIRGIN MOJITO 24CL - 6.50€

Eau gazeuse,
Sucre roux,
Feuilles de menthe,
Citron vert

LE RIO 25CL - 5.00€

Citron vert,
Grenadine,
Limonade,
Jus d'orange



◆ GRIGNOTAGE

Planche de charcuteries, beurre demi-sel, cornichons	12€
Planche de fromages affinés, beurre demi-sel	12€
Planche Mixte, charcuteries et fromages	16€

APÉRITIFS

Kir vin blanc (10cl) mûre, cassis, pêche, framboise, violette	5.00€
Kir normand (10cl)	5.50€
Kir Royal (12cl) mûre, cassis, pêche, framboise, violette	10.50€
Pastis 51, Ricard (4cl), Porto rouge ou blanc (7cl)	6.00€
Pommeau de Normandie (7cl),	6.00€
Whisky (4cl) Ballantine's / Jack Daniel's / Aberlour 10 ans	6.00€ / 8.00€ / 10.00€
Américano Maison (12cl)	7.50€
Martini blanc ou rouge (7cl)	6.00€
Supplément soda	2.00€
Cidre Fournier Artisanal Brut (verre 12cl/btl 75cl)	4.50€ / 16.00 €

BIÈRES

Affligem Blonde (25cl / 50l)	4.50€ / 8.00€
Affligem Ambrée (25cl / 50cl)	4.50€ / 8.00€
Gallia Coq d'habitude (25cl / 50cl)	4.00€ / 7.50€
Bières normandes artisanales (btl 33cl)	
brassées en Normandie dans la Barbouz brasserie du Zinc.	
La Blanche	6.50€
La Blonde	6.50€
L'Ambrée	6.50€

SOFTS

Jus de fruit (btl 25cl)	
Orange, pamplemousse, ananas, abricot, pomme, fraise, tomate	3.50€
Orangina, Fuzetea, Sprite (25cl)	4.50€
 (33cl)	4.80€
 (33cl).....	
Diabolo (25cl)	3.50€
Sirop à l'eau (25cl)	2.50€
Evian	1L 4.50€ / 50CL 3.50€
Badoit	1L 4.50€ / 50CL 3.50€
Badoit Rouge (33cl).....	2,50€
Schweppes tonic ,agrumes (33cl).....	4.00€

À LA CARTE

ENTRÉES

Terrine de canard maison à la pistache	8.50€
Salade de camembert rôti, lard grillé, mesclun de salade, vinaigrette aux noix	8.00€
Tarte fine aux épinards et à la betterave	8.00€
Tartare de saumon, avocat, mangue, vinaigrette agrumes et sésame	7.00€
Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail (6/12)	7.00€/9.50€
Terrine de foie gras maison , marmelade de pommes flambées, toasts briochés	11.00€

PLATS

Burger Madame : steak haché, cheddar, oignons caramélisés, roquette, mayonnaise fumée, frites.....	16.50€
Suprême de poulet à la normande et écrasé de pommes de terre	17.50€
Salade italienne, jambon fumé, tomates, mozzarella, croûtons, pesto, grana padano	16,00€
Poitrine de porc confite, sauce BBQ maison, pommes au four, crème aux herbes, et ratatouille	17.50€
Tartare de bœuf, frites, mesclun de salade.....	18.50€
Magret de canard au vinaigre de framboises, mousseline & chips de patates douces	19.50€
Entrecôte snackée 250gr, pomme de terre au four, sauce échalotes à part	21.50€
Filet de daurade, fondu de poireaux, beurre blanc citronné.....	18,00€
Escalope de saumon, coulis de poivrons, riz blanc	17,50€

DESSERTS

Assiette de fromages : sélection de 3 fromages, salade marmelade de fruits	7.00€
Brioche perdue, caramel beurre salé, marmelade de pommes	7.00€
Brownie crème anglaise	7.00€
Profiteroles 2 choux, glace vanille, chocolat et chantilly	7.00€
Coupe de glaces (1/2/3).....	2.00€/4.00€/6.00€
Crème brûlée vanille Bourbon	7.00€
Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé	9.00€
Moelleux aux chocolat cœur coulant, glace vanille	9.50€



MENU MADAME

26€

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21€**

ENTRÉES

Terrine de canard maison à la pistache

Salade de camembert rôti, lard grillé, mesclun de salade, vinaigrette aux noix

Tarte fine aux épinards et à la betterave

Tartare de saumon, avocat, mangue, vinaigrette agrumes et sésame

PLATS

Salade italienne, jambon fumé, tomates, mozzarella, croûtons, pesto, grana padano

Suprême de poulet à la normande et écrasé de pommes de terre

Poitrine de porc confite, sauce BBQ maison, pommes au four, crème aux herbes et ratatouille

Tartare de bœuf, frites, mesclun de salade

Escalope de saumon, coulis de poivrons, riz blanc

DESSERTS

Assiette de fromages : sélection de 3 fromages, salade marmelade de fruits

Brioche perdue, caramel beurre salé, marmelade de pommes

Brownie crème anglaise

Profiteroles 2 choux, glace vanille, chocolat et chantilly

Coupe de glaces : 2 boules

vanille, chocolat, fraise, café, citron, noisette



Le Petit Bouillon de *madame.*

Notre chef Thomas Eusebe vous propose :

Entrée

Oeufs durs, mayonnaise fumée	2,50€
Salade de chèvre chaud, lardons grillés	4,20€
Terrine de volaille maison, oignons confits, cornichons	4,50€
Salade de museau, vinaigrette	3,00€
Bouquet de crevettes, mayonnaise fumée	4,50€

Plat

Salade Caesar	9,00€
Poisson meunière, risotto, beurre blanc citronné	12,40€
Andouillette de Troyes, frites, moutarde à l'ancienne	9,50€
Steack sauce poivre maison (selon arrivage), frites fraîches	13,90€
Coquillettes, comté râpé, jambon blanc	9,00€

Dessert

Mousse au chocolat	3,50€
Panna Cotta, coulis de fruits rouges	2,90€
Ile Flottante, praline rose	3,40€
Tarte Normande	3,90€
Salade de fruits	2,50€

Prix à la carte uniquement.

Offre valable les midis du lundi au samedi inclus.

Remise Réseau Astuce non applicable



MENU ENFANT

PLAT ET DESSERT 7.50€

MENU ENFANT DE MOINS DE 12 ANS

PLATS

Steack haché ou nuggets de poulet ou poisson pané

Accompagnement au choix

DESSERT

Glacé 2 boules ou Mousse au chocolat

**TOUS LES MERCREDIS LE MENU ENFANT EST OFFERT
POUR L'ACHAT D'UN MENU MADAME**



OFFERT LE MERCREDI !
VOIR CONDITION...