



Mada One, le nouveau restaurant signé **Marcel Ravin** pour **Monte-Carlo Société des Bains de Mer**, doit son nom au diminutif de « Madinina » signifiant « l'île aux fleurs », le premier nom donné à la Martinique.

La snackonomie, concept imaginé par le chef caribéen, propose une restauration saine et variée du petit-déjeuner « healthy » jusqu'à l'« apéro-thérapie ».

Mada One prône le snacking chic à toute heure de la journée!

Fidèle à son goût d'une cuisine faisant la part belle au féminin, aux bons produits, à la naturalité et aux mélanges de saveurs, **Marcel Ravin** crée une carte détonante, variée et généreuse conçue pour un lieu propice à la rencontre et au partage . **Mada One** est le rendez-vous du Carré d'or que ce soit pour emporter ses envies gourmandes ou les déguster sur place!

Nous vous remercions de bien vouloir indiquer à nos équipes vos éventuelles allergies alimentaires

Mada 'MATIN

- AMERICAIN - 18€

Bacon
Saucisse de volaille
Boisson chaude
Bakery basket
Beurre/confiture
Jus d'orange ou de pamplemousse

Les œufs au choix:

Œuf Bénédicte aux graines
de courges torrifiées
Œuf poché
Œufs brouillés

- CONTINENTAL - 10€

Bakery basket
Beurre/confiture
Boisson chaude
Jus d'orange ou de pamplemousse

- EXPRESS - 5€

Viennoiserie
Boisson chaude ou jus d'orange

- HEALTHY - 20€

Porridge
Gluten free bakery basket
Omelette blanche
Saumon fumé
Boisson chaude
Jus wellness

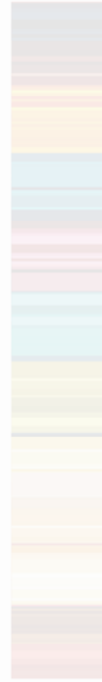
- ASIAN - 18€

Dim sum
Œufs mollets au dashi de champignons
Jus d'orange ou de pamplemousse

- COLLATION - Mada Toast & Sandwich 10€

Avocat/œuf poché/chou kale/graines germées
Poulet/avocat/épinard/œuf
Saumon fumé/avocat/concombre/radis
Halloumi/avocat/pain sportif
Pastrami/avocat/amarante
BLT/suprême de volaille/avocat

Mad 'MATIN



- PASTRY TABLE -

Croissant pur beurre	2€
Pain au chocolat	2,5€
Schnek	2€
Chausson exotique	2,5€
Brioche au sucre	2€
Cannelé bordelais	1,5€
Choix de 3 pièces :	4,5€
• Baguette tradition	
• Pain aux céréales	
• Pain de campagne	
• Pain de mie	
• Pain complet	

- A LA CARTE -

Bacon	4€
Saumon fumé	8€
Saucisse de volaille	4€
Porridge	4€
Dim sum	8€
Soupe Miso	4€
Pancakes (2 pièces)	4€

Les œufs :

Œufs Bénédicte aux graines de courges torréfiées	8€
Œufs mollets au dashi de champignons	8€
Omelette	6€
Œufs pochés	6€
Œufs au plat	6€

- TCHOKS -

Fruits 4€

Kiwi
Pamplemousse
Orange
Ananas
Fruit de saison

Fromage blanc 5€

Confiture & graines germées
Maca powder
Multicéréales

Mad'MIDI

À PARTIR DE 12H

- PLATEAU MAD 'SOUPE -

Entrée du jour/Soupe du jour/Tchôk/Eau minérale	22€
Entrée du jour/Soupe du jour/Eau minérale	17€
Soupe du jour/Tchôk/Eau minérale	17€

- PLATEAU MAD'DAY -

Entrée du jour/Plat du jour/Tchôk/Eau minérale	32€
Plat du jour/Tchôk/Eau minérale	26€
Entrée du jour/Plat du jour/Eau minérale	26€

- PLATEAU MAD'KIDS- 18€

Macédoine de légumes aux dés de jambon de volaille

Aiguillette de poulet pané & pommes frites

OU

Beignet d'aiguillette de poisson & pommes frites

Pâtisserie

Mad'MIDI

12H À 14H

- TABLE STARTER* -

Soupe de légumes de saison	9€
Pommes de terre ratte, ciboulette & hareng fumé, vinaigre de champagne	16€
Caesar salad au chou kale	14€
Taboulé de quinoa bio du Pérou au citron confit	13€
Cocktail d'avocat du Brésil aux gambas & piment végétarien	20€
Salade de lentilles/cèleri/artichaut & gorgonzola... pulpe d'olives Taggiasche	9€
Houmous & caviar d'aubergines aux baies de grenade	12€
Saumon gravelax/cœur de palmier frais à l'orange & poivre Timut	22€
Mada salade au poisson mariné & lait de coco	21€
Salade de betterave au Comté...tranche de cake salé & vinaigre de pomme	14€

**Toutes nos entrées sont disponibles en portion dégustation.*

- SPEED DAY -

Carpaccio de bœuf black Angus...épinards & poudre de câpres	14€
Green blanquette & crème de maïs blanche	22€
Suprême de poulet « Black C », légumes grillés aux épices cajun	20€
Saumon à la vapeur d'algues, kumbava & patates douces	18€
Cabillaud confit...asperges aux baies de Goji & huile de mandja	27€
Kefta de bœuf au boulgour, avocat & sauce Tarator	15€
Colombo d'agneau & riz venere à l'indienne	22€
Tartare de bœuf au Zaatar...roquette, sumac & œuf mollet Bio	22€

Mad'MIDI

À PARTIR DE 12H

- L'AGOULOU -

28€

BLT Black buns burger :
Steak Bio Black Angus, Pecorino truffé & calypso sauce

- PASTA & PATATRAS -

Risotto Madras	15€
Ravioli Castelmagno & ragoût de veau à la cardamome noire	20€
Trofie aux courgettes & boulettes de bœuf... pignons & pesto de tomates	22€
Spaghettoni à la carbonara de saumon fumé au curcuma	19€
Gnocchi aux légumes fleurs... artichaut & sauge	12€

- MAD'SWEETS-

Tchôk
6€

Vitrine de pâtisseries
8€

La Boîte à fromages
10€

Mad'APREM

- CREAM TEA -
12€

Thé au choix
Deux scones avec confiture & crème épaisse « Devonshire clotted cream »

- MAD'AFTERNOON TEA -
18€

Thé au choix
Deux scones avec confiture & crème épaisse « Devonshire clotted cream »
Sélection de sandwiches
Sélection de pâtisseries

- MADA DESSERT PAIRING -
22€

Choix de dessert
Cocktail en harmonie

- MAD'CHAMPAGNE HIGH TEA -
32€

Coupe de Champagne Billecart Salmon brut
Thé au choix
Deux scones avec confiture & crème épaisse « Devonshire clotted cream »
Sélection de sandwiches
Sélection de pâtisseries

Mad'APERRO



- TRAYS -

Mad'charcuterie	16€
Mad'cheese	14€
Mad'apero	18€
Mad'sweet	10€

COCKTAILS 14€

PEAS N'LOVE

Purée de petits pois, vanille, fraise & vodka soda

ROSSO DI SERA

Gin Malfy, sirop de pamplemousse, jus de pamplemousse & San bitter

MADAM'

Vin blanc, romarin, pêche, gingembre & sirop de vanille maison

CECI N'EST PAS UN DRY

Liqueur d'Havana 7 & liqueur de coco

PASSION SPRITZ

Aperol Spritz aux fruits de la passion

YOUNG FASHION

Maker's Mark, sirop de vanille, Ginger Ale & agrumes

MUNEGU

Amaretto, framboises & anis

DOUX SENTIMENTS

Cacao, Amaretto, jus de poire & crème fouetté

EAUX

33cl 55cl 75cl

Aquachiara Plate	4€	5€
Aquachiara Gazeuse	4€	5€
Evian	5€	8€
Badoit		8€
Châteldon Gazeuse		9€
Perrier	5€	

SODAS

Bitter San Pellegrino	5€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Sprite	6€
Tensai Tea :	7€
Thé blanc & myrtille	
Thé matcha & menthe poivrée	
Fever Tree :	7€
Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic	
Red Bull	7€
Jus Meneau :	8€
Ananas, Pomme, Fraise & Framboise, Pêche, Tomate	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5€
Double expresso	4€
Café américain	4€
Noisette	3€
Capuccino	4€
Café au lait	4€
Latte Macchiato	4,5€

HOME MADE

Eau parfumée	5€
Soda	6€
Thé glacé	7€
Café glacé	7€
Fruits pressés	7€
Jus wellness du jour	9€

BIERES

Heineken	6€
Corona Extra	7€
Adelscott Ambrée	7€
Hoegardeen Blanche	7€
Heineken 00 (sans alcool)	5€

APERITIFS 7cl 7€

Martini Rouge, Blanc, Rosé & Dry
Apérol
Campari
Ricard 5cl
Porto Grahams Blanc & Rouge

KUSMI TEA

5 €

- Bouquet de fleurs: Thé noir aux agrumes et fleurs
- Label Impérial: Mélange aromatisé de thé vert orange cannelle et épices
- White Anastasia: Thé blanc à la bergamote aromatisé fleur d'oranger
- Thé vert Sencha: Thé vert Sencha de Chine
- English Breakfast: Thés noirs de Ceylan et d'Assam
- Earl Grey: Thé noir à la bergamote
- Vert amande: Thé vert aromatisé amande
- Vert jasmin: Thé vert parfumé au jasmin
- BB Detox: Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisé pamplemousse

WINE O'CLOCK

	12cl	75cl
BLANCS		
Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 2018	6€	35€
Côtes du Rhône, Domaine les Goubert, Cuvée de « V » 2017	7€	44€
Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 2017	8€	50€
Chablis, Bernard Defaix 2017	9€	52€
Pouilly Fumé, Domaine Jonathan Pabiot, Florilège 2017	9€	56€
ROUGES		
Barbera d'Alba, Enzo Boglietti 2017	7€	40€
Crozes-Hermitage, Domaine Combier 2017	8€	48€
Coteaux Varois, Château la Calisse, Cuvée Patricia Ortelli 2016	9€	52€
Fleurie, Domaine Chermette, "Les Garants" 2017	9€	54€
Pomerol Château Clinet, Fleur de Clinet 2011	13€	76€
Chambolle-Musigny, Domaine Collotte 2014	13€	78€
ROSES		
Côtes de Provence, Château Vaudois 2017	6€	34€
Bandol, Domaine de Terrebrune 2017	7€	39€

BUBBLES

	12cl	75cl
CHAMPAGNES		
Billecart Salmon Brut	16€	87€
Billecart Salmon Rosé	22€	135€
Agrapart Brut 7 crus		105€
Pouillon & Fils Rosé		110€
PROSECCO		
Prosecco Vigne Alice 2017		40€

ALCOOLS PREMIUM 5CL

GIN

Gordon's	9€
Bombay Sapphire	10€
Hendrik's	10€
Mare	12€
Malfy Rosa	12€
Monkey 47	14€

TEQUILA

Sauza	10 €
Patron Café XO	14 €
Patron Silver	18 €

RHUM

Havana 3 ans	10€
Havana 7 ans	12€
Diplomatico 12 ans	16€
Trois Rivières ambré	20€
HSE 2005 Islay	27€

VODKA

Russian Standard	9€
Belvédère	12€

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	9€
Jameson	10€
Jack Daniel's	11€
Maker's Mark	12€
Chival Regal 12 ans	13€
Hibiki Suntory 17 ans	22€

CACHACA

Sagatiba Cristalina	11 €
---------------------	------

DIGESTIFS 5CL

Get 27	8€
Limoncello	8€
Fernet Branca	9€
Cointreau	9€
Amaretto	9€
Montenegro Amaro	9€

Manzana Verde	8€
Bailey's	8€
Malibu	8€
Grappa Marolo	11€
Sambuca Molinari	11€
Calvados Vieux Pierre Huet	19€
Bas-Armagnac Ognoas 2004	22€



LE MUNEGU
« Le goût des gens »
10€

Le Munegu est un hommage culinaire à la Principauté.
Inspiré par Monaco mais pas seulement...

Puisque « MUNEGU » signifie également
« le goût des gens » en Créole!

Ce petit gâteau au léger parfum d'anis
et de citron de Menton marie le panettone
et la fougasse, deux spécialités du patrimoine
culinaire du Rocher.

C'est donc un double hommage que Marcel Ravin
et ses équipes ont souhaité rendre à travers
ce « gâteau de voyage ».

Fabriqué avec un savoir-faire artisanal
par les Boulangers du One Monte-Carlo,
le Munegu symbolise le partage
et le souvenir du goût monégasque.

Créé pour être emporté, ce dessert vous fera naviguer
entre ici et là-bas...