



Mada One

**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.*

*Liste des Allergènes disponible sur demande.*

**Mada One**, the new restaurant by **Marcel Ravin** for **Monte-Carlo Société des Bains de Mer**, was named from «Madinina» meaning « the island of flowers », the first name given to the Martinique.

The snackonomy, concept imagined by the Caribbean Chef, offers a healthy and varied menu from breakfast to « Aperio-therapy ».

**Mada One** suggests chic snacking for every time of the day.

Loyal to his desire for mixed flavours and natural products, imagined for a delicate palate, **Marcel Ravin** creates an amazing generous menu in the perfect place for encounters and sharing moments,

**Mada One** is the new meeting place in the Carré d'or for either take away or to be enjoyed on site.

*Thank you for telling our staff if you have any food allergies.*

*UE only Allergens list available upon request.*

# Mad 'MATIN

De 8h à 12h

## Nos formules Petit-Déjeuner

Our Breakfast formulas

### - EXPRESS -

5€

Une viennoiserie/ Boisson chaude

*Pastry/ Hot drink*

### - AMERICAIN -

20€

Bacon

Saucisse de volaille

*Poultry sausage*

Boisson chaude

*Hot drink*

Baguette & une viennoiserie

*Baguette & pastry*

Beurre/confiture

*Butter/jam*

Jus d'orange ou de pamplemousse

*Orange or grapefruit juice*

### - CONTINENTAL -

14€

Baguette

*Baguette*

Une viennoiserie au choix

*Pastry*

Beurre/confiture

*Butter/jam*

Boisson chaude

*Hot drink*

Jus d'orange ou de pamplemousse

*Orange or grapefruit juice*

### Les œufs au choix.

Œuf Bénédicte aux graines de courges torréfiées

*Egg Benedict & roasted squash seeds*

Œuf poché

*Poached egg*

Œufs brouillés

*Scrambled eggs*

### - ASIAN -

22€

Dim sum

Œufs mollets au dashi de champignons

*Soft boiled egg and mushroom dashi*

Jus d'orange ou de pamplemousse

*Orange or grapefruit juice*

### - HEALTHY -

24€

Porridge

Pain complet

*Wholemeal bread*

Omelette blanche

*Omelette*

Saumon fumé

*Smoked salmon*

Boisson chaude

*Hot drink*

Jus wellness

*Wellness juice*

# Mada 'MATIN

De 8h à 12h

Composez votre Petit-Déjeuner

Create your own Breakfast

## - PASTRY TABLE -

Croissant pur beurre	2€
Pain au chocolat	2,5€
Schnek	2€
Brioche praliné	2,5€
Gluten Free Croissant Pain au chocolat	2,5€

## - A LA CARTE -

Bacon	4€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	10€
Saucisse de volaille <i>Poultry sausage</i>	6€
Porridge	6€
Dim sum	8€
Soupe Miso <i>Miso soup</i>	6€
Pancakes (2 pièces)	6€
Assiette de fruit de saison <i>Seasonnal fruit plate</i>	10€

## - TCHOKS -

Fromage blanc	5€
Confiture & graines germées, Maca powder ou Multicéréales <i>Jam &amp; sprouted seeds, Maca powder or Multicéréales</i>	

## - LES OEUFS -

Œufs Bénédicte aux graines de courges torréfiées <i>Eggs Benedict &amp; roasted squash seeds</i>	9€
Œufs mollets au dashi de champignons <i>Soft boiled egg and mushroom dashi</i>	8€
Omelette nature (tout supplément 1€) <i>Omelette (all extra 1€)</i>	8€
Œufs pochés <i>Poached eggs</i>	6€
Œufs au plat <i>Fried eggs</i>	6€
Œufs brouillés <i>Scrambled eggs</i>	6€

## - COLLATION -

### Mada Toast & Sandwich

Avocat/œuf poché/chou kale/graines germées <i>Avocado/poached egg/kale/sprouted seeds</i>	10€	Halloumi/avocat/pain sportif <i>Halloumi/avocado/sport bread</i>	12€
Poulet/avocat/épinard/œuf <i>Chicken/avocado/spinach/egg</i>	12€	Pastrami/avocat/amarante <i>Pastrami/avocado/amaranth</i>	12€
Saumon fumé/avocat/concombre/radis <i>Smoked salmon/avocado/cucumber/radish</i>	14€	BLT/suprême de volaille/avocat <i>BLT/chicken breast/avocado</i>	13€

# Mad'MIDI

Du Lundi au Vendredi à partir de 12h

Nos Plateaux du Jour  
Our Tray of the Day

**- PLATEAU MAD'SOUBE -**

*Aquachiara plate ou gazeuse incluse  
Including Acquachiara still or sparkling*

Entrée du jour + Soupe du jour + Dessert du jour 22€

*Today's starter + Today's soup + Today's dessert*

Entrée du jour + Soupe du jour 17€

*Today's starter + Today's soup*

Soupe du jour + Dessert du jour 17€

*Today's soup + Today's dessert*

**- PLATEAU MAD'DAY -**

*Aquachiara plate ou gazeuse incluse  
Including Acquachiara still or sparkling*

Entrée du jour + Plat du jour+ Dessert du jour 32€

*Today's starter + Today's main + Today's dessert*

Plat du jour + Dessert du jour 26€

*Today's main + Today's dessert*

Entrée du jour + Plat du jour 26€

*Today's starter + Today's main*

**- PLATEAU MAD'KIDS-**

**18€**

Macédoine de légumes aux dés de jambon de volaille

*Diced mixed vegetables and poultry ham*

\*\*\*

Aiguillette de poulet pané & pommes frites

*Chicken fingers & French fries*

OU

Beignet d'aiguillette de poisson & pommes frites

*Fish fingers & French fries*

\*\*\*

Brownies

# Mad'MIDI

de 12h à 16h

## - TABLE STARTER -

*Toutes nos entrées sont disponibles en portion dégustation*

*All our starters are available in degustation portions*

	Dégustation	Portion entrée
Féroce d'avocat au cabillaud demi-sel <i>Spicy avocado feroce with slightly salted cod</i>	10 €	20 €
Salade César au chou kalé & cœurs de palmiers <i>Caesar salad with kale cabbage &amp; palm heart</i>	8 €	16 €
Croque légumes & houmous <i>Crush vegetables with houmous</i>		12 €
Rouleau de papaye vertes aux crevettes (4 pièces) <i>Green papaya spring roll flavoured with shrimp (4 pieces)</i>	9 €	18 €
Piqué de melon/ bresaola au vinaigre de Champagne (4 pièces) <i>Melon/ bresaola flavoured with Champagne vinegar (4 pieces)</i>	7 €	13 €
Bufalina & tomates au pesto <i>Bufalina cheese &amp; tomatoes flavoured with pesto sauce</i>	7 €	13 €
Saumon gravlax & raïta de concombre à la mangue & au piment <i>Salmon gravlax &amp; cucumber raita with mango &amp; chilli pepper</i>	11 €	22 €
Taboulé de quinoa aux baies de grenade & pistaches <i>Quinoa tabbouleh flavoured with pomegranate berries &amp; pistachios</i>	7 €	14 €
Quiche du jour/ <i>Quiche of the day</i>		10 €
Salade Mada: Souskaï de poisson au lait de coco <i>Mada salad. Marintated fish with coconut, ginger &amp; lime</i>	11 €	21 €
Salade fusilli & lentilles, choka d'aubergine <i>Fusilli pasta &amp; lentils salad, eggplant choka</i>	7 €	13 €

# Mad'MIDI

de 12h à 16h

## - L'AGOULOU -

28€

Black buns beef burger, Pecorino à la truffe,  
Pastrami & calypso sauce à l'avocat

*Black buns burger, Truffle Pecorino cheese, pastrami & calypso sauce with avocado*

## - SPEED DAY -

- |  |      |
|--|------|
| Carpaccio de bœuf black Angus, roquette, parmesan & baies roses / Frites<br><i>Black Angus beef Carpaccio, arugula salad, parmesan cheese &amp; pink berries/ French fries</i> | 18 € |
| Suprême de poulet fermier, légumes grillés aux épices cajun<br><i>Farmed chicken breast, grilled vegetables and cajun spices</i>   | 20 € |
| Aiguillette de saumon, kumbava, patates douces & pack choï<br><i>Salmon filet, kumbava, sweet potatoes &amp; pack choi</i>   | 20 € |
| Cabillaud confit...écrasé de pomme de terre, sauce vierge<br><i>Preserved cod fish... mashed potatoes, sauce vierge</i>  | 27 € |
| Confit d'agneau aux épices tandoori, riz noir aux fruits secs<br><i>Preserved lamb with tandoori spices, black rice &amp; dry fruits</i>                                       | 23 € |
| Tartare de bœuf, roquette & œuf mollet Bio au maracuja/ Frites<br><i>Beef Tartare, arugula salad &amp; Organic soft boiled egg / French fries</i>                              | 22 € |
| Kefta de bœuf au boulgour, avocat & sauce Tarator<br><i>Beef kefta with boulgour, avocado &amp; Tarator sauce</i>  | 17 € |

# Mad'MIDI

de 12h à 16h

## - PASTA & PATATRAS -

Risotto Arborio aux gambas & grués de cacao à l'huile de truffe <i>Risotto Arborio with prawns &amp; cocoa nibs flavoured with truffle oil</i>	21 €
Tagliatelle au chanvre, sauce tomate & scarmozza affumicata <i>Hemp tagliatelle, tomato sauce &amp; scarmozza affumicata cheese</i>	16 €
Gnocchetti au curcuma, meat balls coco & olives aux agrumes <i>Turmeric gnocchetti, coconut meat balls &amp; olives flavoured with citrus</i>	19 €

## - MAD'SWEETS -

Tchôk  
7,5 €

Vitrine de pâtisseries  
9,5 €

Café Mimi  
(Expresso & 5 mignardises)  
6 €

- POT DE GLACE -  
Fabrication artisanale  
6 €

Parfums selon notre sélection

# Mad'APREM

de 15h à 17h

**- CREAM TEA -**

**12€**

Thé au choix

*Choice of tea*

Deux scones avec confiture & crème double épaisse

*Two scones with jam & double cream*

---

**- MAD'AFTERNOON TEA -**

**18€**

Thé au choix

*Choice of tea*

Deux scones avec confiture & crème double épaisse

*Two scones with jam & double cream*

Sélection de sandwiches

*Sandwiches selection*

Sélection de pâtisseries

*Dessert selection*

---

**- MAD'CHAMPAGNE HIGH TEA -**

**32€**

Coupe de Champagne Billecart Salmon brut

*Glass of Champagne Billecart Salmon brut*

Thé au choix

*Choice of tea*

Deux scones avec confiture & crème double épaisse

*Two scones with jam & double cream*

Sélection de sandwiches

*Sandwiches selection*

Sélection de pâtisseries

*Dessert selection*



# Mad'APERÔ

A partir de 17h

Planche Mada : charcuterie, fromage, dips de légumes <i>Mada Tray: Cured meats, cheese, vegetables dips</i>	16 €
Crackers aux épices <i>Spices crackers</i>	2,5 €
Accra'péro <i>Un verre de vin (selon notre sélection) &amp; 3 accras</i> <i>One glass of wine (according to our selection) &amp; 3 accras</i>	10 €
Houmous, croque légumes & falafel <i>Houmous, vegetables dips &amp; falafel</i>	7 €
Piqué de melon bresaola <i>Melon/ bresaola</i>	7 €
Accras de poisson <i>Fish accras</i>	8 €
2 mini black burger	14 €
Féroce d'avocat & pain toasté <i>Avocado feroce &amp; toasted bread</i>	7 €
Meat ball coco	8 €
Mini sandwich	2€/ pièce

## COCKTAILS

ROSSO DI SERA : Le gin préféré de l'équipe en habit du soir <i>Gin Malfy, sirop de pamplemousse, jus de pamplemousse &amp; dash de San Bitter</i>	16 €
MADAM' : est servie, bien plus qu'un simple verre de vin <i>Vin blanc, romarin, pêche, gingembre &amp; sirop de vanille maison</i>	14 €
PASSION SPRITZ : Qui a dit que le Spritz n'était pas Martiniquais ?! <i>Aperol Spritz aux fruits de la passion</i>	14 €
YOUNG FASHION : Défi relevé, Old Fashioned dépoussiéré <i>Maker's Mark, sirop de vanille, gingembre &amp; agrumes</i>	16 €
MUNEGU : Le sentiment de croquer dans notre gâteau Signature <i>Amaretto, framboises &amp; anis</i>	14 €
MADARITA : On a trouvé la bonne façon de vous faire aimer la tequila <i>Tequila Patron, sirop de poivre Timut, citron vert</i>	16 €

**EAUX** 33cl 55cl 75cl

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

**SODAS**

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

**HOME MADE**

Soda	6€
Thé glacé	6€
Café glacé	7€
*Fruits pressés	8€
*Jus wellness du jour	9€

\*Selon disponibilité

**BIERES**

Heineken pression	6€
Pinte	9€
Corona Extra	7€
Hoegardeen Blanche	7€
Heineken 00 (sans alcool)	5€

**APERITIFS 7cl**

Martini Rouge, Blanc, Rosé & Dry Campari	7€
Ricard 5cl	
Porto Grahams Blanc & Rouge	

**BOISSONS CHAUDES jusqu'à 18h**

Expresso	2,5€
Double expresso	4€
Café américain	4€
Noisette	3,5€
Capuccino	4,5€
Capuccino lait d'amande lait de soja	5€
Café au lait	4,5€
Latte Macchiato	5€
Latte Macchiato lait d'amande lait de soja	5,5€
Chocolat chaud	5€

**KUSMI TEA****6€**

- 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
- 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
- Four red fruits : Thé noir aromatisé aux fruits rouges
- Aquaexotica : Mélange d'hibiscus et de pomme aromatisé aux fruits exotiques

# WINE O'CLOCK

	12cl	75cl
<b>BLANCS</b>		
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 2018	8€	50€
Chablis, Bernard Defaix 2018	9€	52€
Pouilly Fumé, Domaine Jonathan Pabiot, Florilège 2018	9€	56€
<b>ROUGES</b>		
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€
<b>ROSES</b>		
L'Effronté.e, Château Les Valentines 2018	7€	39€
Bandol, Domaine de Terrebrune 2017	8€	42€

# BUBBLES

	12cl	75cl
<b>CHAMPAGNES</b>		
Billecart Salmon Brut	16€	87€
Billecart Salmon Rosé	22€	135€
Agrapart Brut 7 crus		105€
Pouillon & Fils Rosé		110€
<b>PROSECCO</b>		
Prosecco Vigne Alice 2018		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€
---------------------	-----

\*Accompagnement 2€  
Extra 2€

## 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 Ognos 2004	22€
Cognac Remy Martin VSOP	14€