



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.

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.

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.

Nos formules Petit-Déjeuner de 8h à 12h

Our Breakfast formulas from 8 am to 12 pm

- EXPRESS -

5€

Une viennoiserie/Boisson chaude

Pastry/Hot drink

- AMERICAIN -

23€

Saucisse

Sausage

Bacon

Pommes paillasson

Potato pancake

Tomate rôtie

Roasted tomato

Baked beans

Boisson chaude

Hot drink

Jus d'orange ou de pamplemousse

Orange or grapefruit juice

Les œufs au choix.

Œuf au plat

Fried egg

Œuf poché

Poached egg

Œufs brouillés

Scrambled eggs

- CONTINENTAL -

14€

Demi baguette

Half baguette

Une viennoiserie au choix

Pastry

Boisson chaude

Hot drink

Jus d'orange ou de pamplemousse

Orange or grapefruit juice

- HEALTHY -

24€

Porridge

Pain complet

Wholemeal bread

Omelette blanche

White omelette

Saumon fumé

Smoked salmon

Boisson chaude

Hot drink

Jus wellness

Wellness juice

- 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

Boisson chaude

Hot drink

Composez votre Petit-Déjeuner de 8h à 12h

Create your own breakfast from 8 am to 12 pm

- PASTRY TABLE -

Croissant pur beurre	2€
Pain au chocolat	2,5€
Schnek	2€
Brioche praliné	2,5€
Gluten Free <i>(Croissant ou Pain au chocolat)</i>	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€

- TCHOKS -

Fromage blanc multicéréales <i>Cottage cheese multicéréales</i>	5€
Yaourt fermier <i>Farmer's yogurt</i>	3€

- LES OEUFs -

Œufs Bénédicte aux graines de courges torréfiées <i>Eggs Benedict & 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€	BLT/suprême de volaille/avocat <i>BLT/chicken breast/avocado</i>	13€
Saumon fumé/avocat/concombre/radis <i>Smoked salmon/avocado/cucumber/radish</i>	14€		

NOS PLATEAUX DU JOUR

Our Tray of the Day

Du Lundi au Vendredi à partir de 12h

To Monday until Friday from 12:00 pm

- PLATEAU MAD 'SOUPE -

*Aquachiarà plate ou gazeuse incluse
Including Acquachiarà still or sparkling*

Entrée du jour + Soupe du jour + Dessert du jour	22€
<i>Today's starter + Today's soup + Today's dessert</i>	
Entrée du jour + Soupe du jour	17€
<i>Today's starter + Today's soup</i>	
Soupe du jour + Dessert du jour	17€
<i>Today's soup + Today's dessert</i>	

- PLATEAU MAD'DAY -

*Aquachiarà plate ou gazeuse incluse
Including Acquachiarà still or sparkling*

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	32€
<i>Today's starter + Today's main + Today's dessert</i>	
Plat du jour + Dessert du jour	26€
<i>Today's main + Today's dessert</i>	
Entrée du jour + Plat du jour	26€
<i>Today's starter + Today's main</i>	

MAD 'MIDI

- NOS ENTREES -

Toutes nos entrées sont disponibles en portion dégustation

All our starters are available in degustation portions

	Dégustation	Starter portion
Mada Roll crevette papaye verte, chutney piquillo piment au miel <i>Green papaya spring roll, piquillo pepper chutney flavoured with honey</i>	9 €	18 €
Croque légumes & purée de pois chiche à la pâte de sésame <i>Crush vegetables & hummus</i>		12 €
Chatou à la Diamantaise & brioche frite Poulpe, avocat, pomme de terre & mayonnaise à l'olive <i>Chatou in Diamantaise way & fried brioche</i> <i>Octopus, avocado, potatoes & olive oil mayonnaise</i>	10 €	19 €
Salade César au chou kalé & cœurs de palmiers <i>Caesar salad with kale cabbage & palm heart</i>	8 €	16 €
Mada salade: Souskaï de poisson au lait de coco <i>Mada salad: Marinated fish with coconut milk</i>	11 €	21 €
Salade de lentilles au Pecorino truffé & pousses d'épinards <i>Lentils salad, truffled Pecorino & baby spinach</i>	6 €	12 €
Taboulé de quinoa, pistaches & grenades <i>Quinoa tabbouleh flavoured with pistachios & pomegranate berries</i>	7 €	14 €
Soupe du jour <i>Today's soup</i>		9 €
Crackers: Fromage frais, condiments tomate/olive <i>Crackers: Cream cheese, tomato/ olive condiments</i>		7 €
Féroce d'avocat au cabillaud demi-sel <i>Spicy avocado feroce with slightly salted cod</i>	10 €	20 €
Quiche du jour		10 €

MAD 'MIDI

- MEAT LOVER -

Cuisse de poulet aux épices tandoori, chutney d'herbes, riz Nerone Madras <i>Chicken leg flavoured with tandoori spices, Nerone rice in Madras style</i>	21 €
Ragoût de veau, aceto de pommes & polenta crémeuse aux épices <i>Veal stewed, apple vinegar & creamy polenta flavoured with spices</i>	19 €
Epaule d'agneau de 10h aux fruits secs, semoule à l'huile de mandja <i>10hours lamb shoulder with dried fruits, semolina flavoured with turmeric oil</i>	23 €
Tartare de bœuf, roquette & œuf mollet Bio au maracuja / Frites <i>Beef Tartare, arugula salad & Organic soft boiled egg / French fries</i>	22 €
Carpaccio de bœuf black Angus, roquette, parmesan & baies roses / Frites <i>Black Angus beef Carpaccio, arugula salad, parmesan cheese & pink berries/ French fries</i>	18 €

- THROUGH THE OCEAN -

Colombo de poisson & de légumes au lait de coco <i>Fish colombo & vegetables flavoured with coconut milk</i>	22 €
Saumon rôti, ananas snacké & pack choï, salsa verde aux baies rouge <i>Roasted salmon, snacked pineapple & pack choï cabbage, « salsa verde » flavoured with red berries</i>	27 €

MAD 'MIDI

- PASTA PARTY -

Tagliolini Marguerite: Tomate, basilic & straciatella <i>Tagliolini pasta in Marguerite style. Tomato, basil & burrata cheese</i>	16 €
Tagliatelle au chanvre, big ball's coco au piment d'Espelette <i>Hemp tagliatelle pasta, meat ball's flavoured with coconut & Espelette pepper</i>	21 €
Risotto Arborio aux gambas & grués de cacao à l'huile de truffe <i>Risotto Arborio with prawns & cocoa nibs flavoured with truffle oil</i>	21 €
Assortiment de Dim Sum & soupe miso	26 €

- SUR LE POUCE -

Mada Club: Poulet, omelette & concassé d'avocat Frites de patates douces <i>Mada Club: Chicken, omelette & crushed avocado</i> <i>Sweet potatoes fries</i>	18 €
Mad'Agoulou: Mille feuille de pain toasté, steack haché de bœuf, bacon & cheddar Frites de patates douces <i>Mad'Agoulou: Toasted bread, beef chopped steak, bacon & cheddar</i> <i>Sweet potatoes fries</i>	26 €

CREATIONS SUCREES

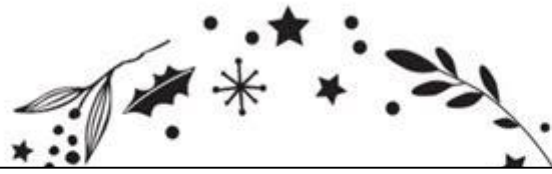
- VITRINE DE DESSERT -

Ebène: <i>Entremet chocolat sur un grué de cacao</i> <i>Chocolate cake on cocoa nibs</i>	9.5 €
Bounty: <i>Entremet noix de coco, meringue citron vert & glacage au chocolat noir</i> <i>Coconut cake, lime meringue & chocolate glaze</i>	9.5 €
Tarte au citron <i>Lemon tart</i>	9.5 €
Religieuse praliné/ cacahuète <i>Praline/ peanuts Religieuse</i>	9.5 €
Cheese cake: confiture du jour <i>Cheese cake: jam of the day</i>	7.5 €

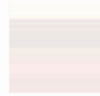
- A PARTAGER -

La part / *Cake slice*

MadMisù: Biscuit imbibé au limoncello & crème de mascarpone <i>MadMisù: Punch soaked cake & mascarpone cream</i>	6 €
Tarte du jour de saison <i>Seasonnal tart of the day</i>	6 €
Saint Honoré	7.5 €



Winter Wonderland



Gaufre (disponible à partir de 15h):

- | | |
|--|----|
| -Nature ou au sucre | 6€ |
| -Nutella, chantilly ou crème de marron | 7€ |
| -La Marcel (Confiture, chantilly & éclats de brownies) | 9€ |

Boissons:

- | | |
|-------------------------------|------|
| -Café liégeois | 5€ |
| -Chocolat liégeois | 7.5€ |
| -Chocolat chaud à l'italienne | 6.5€ |
| -Winter Spritz | 14€ |

(Sirop de vin chaud maison & prosecco)

TEA TIME

De 16h à 18h *From 4pm to 6 pm*

- 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*

- FORMULE GOUTER -

7€

Verre de lait ou chocolat chaud

Biscuit au choix

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 00 (sans alcool)	5€
Pression	6€
Pinte	9€
Corona Extra	7€
Lambic Kriek	7€
Hoegardeen Blanche	7€
Weihenstephan Blanche	7€

APERITIFS 7cl**7€**

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

BOISSONS CHAUDES jusqu'à 18h

Espresso	2,5€
Double espresso	4€
Café américain	4€
Noisette	3,5€
Capuccino	4,5€
Capuccino lait d'amande	5€
lait de soja	
Café au lait	4,5€
Latte Macchiato	5€
Latte Macchiato lait d'amande	5,5€
lait de soja	

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 à la fleur d'oranger
- English Breakfast : Thés noirs de Ceylan et d'Assam
- Earl Grey : Thé noir à la bergamote
- Vert amande : Thé vert aromatisé à l'amande
- Vert jasmin : Thé vert parfumé au jasmin
- BB Detox : Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisé au pamplemousse
- Four red fruits : Thé noir aromatisé aux fruits rouges
- Aquaexotica : Mélange d'hibiscus et de pomme aromatisé aux fruits exotiques

WINE O'CLOCK

	14cl	75cl
BLANCS		
Côtes de Provence, Château Sainte Roseline, Roseline Prestige 2018	7€	35€
Saint Péray, Vins de Vienne 2017	8€	40€
Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 2018	9€	45€
Bourgogne, Côte d'Or, Mikulski 2017	10€	50€
Pouilly Fumé, Domaine Jonathan Pabiot, Florilège 2018	11€	55€
ROUGES		
Barbera d'Alba, Enzo Boglietti 2018	8€	40€
Crozes-Hermitage, Domaine Combier 2018	9€	45€
Touraine, Henry Marionnet, Première Vendange 2018	9€	45€
Coteaux Varois, Château la Calisse, Cuvée Patricia Ortelli 2016	10€	50€
Bordeaux Supérieur, Château Massereau, Cuvée K 2008	10€	50€
Pomerol, Château du Couvent 2014	12€	60€
Marsannay, Domaine Collotte, Vieilles Vignes 2017	13€	65€
ROSES		
L'Effronté.e, Château Les Valentines 2018	7€	35€
Bandol, Domaine de Terrebrune 2018	8€	40€

BUBBLES

	12cl	75cl
CHAMPAGNES		
Billecart Salmon Brut	16€	87€
Billecart Salmon Rosé	22€	135€
Veuve Clicquot Brut	20€	120€
Agrapart Brut 7 crus		105€
Pouillon & Fils Rosé		110€
PROSECCO		
Prosecco Vigne Alice 2018	9€	40€

COCKTAILS

ROSSO DI SERA : Le gin préféré de l'équipe en habit du soir <i>Gin Malfy, sirop de pamplemousse, jus de pamplemousse & dash de San Bitter</i>	16 €
MADAM' : est servie, bien plus qu'un simple verre de vin <i>Vin blanc, romarin, pêche, gingembre & 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, agrumes & un peu de patience</i>	16 €
MUNEGU : Le sentiment de croquer dans notre gâteau Signature <i>Amaretto, framboises & anis</i>	14 €
MADARITA : On a trouvé la bonne façon de vous faire aimer la tequila <i>Tequila Patron, sirop de poivre Timut maison, citron vert</i>	16 €

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€

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 Ognoas 2004	22€
Cognac Remy Martin VSOP	14€



LE RENDEZ-VOUS DU JEUDI,

A vos agendas !

Tous les jeudis soirs, le Mada'One ouvre jusqu'à 21h30 . Venez profiter d'un afterwork sous le signe du plaisir !

Chaque mois, une thématique différente est proposée.

Mark your calendar !

*Every Thursday night,
the Mada'One still open until
9:30pm.*

*Come and enjoy an afterwork !
Every month, different theme is
proposed.*