



PETIT DEJEUNER

FORMULES

Express 6€

Viennoiserie au choix & café au choix
Pastry & coffee

Express Tea 7€

Viennoiserie au choix & thé au choix
(Retrouvez notre sélection à la fin du menu)
Pastry & tea
(Find our selection at the end of the menu)

Continental 14€

Pain toasté *Toasted bread*
Beurre & confiture Perrotte *Butter & jam*
Une viennoiserie au choix *Pastry*
Boisson chaude *Hot drink*
Jus d'orange ou pamplemousse *Orange or grapefruit juice*

TOASTS

Toast saumon fumé 15€

Avocat / épinards / concombre / graines germés
Smoked salmon toast
Avocado / spinach / cucumber / sprouted seeds

Toast avocat 14€

Chou kalé / œuf poché / graines germées / oignons crunchy
Avocado toast
Kale cabbage / poached egg / sprouted seeds / fried onions

A LA CARTE

Pastry table

Croissant pur beurre 2€
Pain aux raisins 2€
Pain au chocolat 2,5€
Croissant praliné noisette 2,5€

Pain toasté 5€
Beurre & confiture Perrotte
Butter & jam

Les œufs (2 pièces)

Bénédictine *Eggs Benedicte* 9€
Pochés sur toast *Poached on toast* 6€
Au plat *Fried* 6€
Brouillés *Scrambled* 6€

Omelette 8€
- Jambon *Ham* 2€
- Fromage *Cheese* 2€
- Tomates *Tomatoes* 1€
- Oignons *Onions* 1€
- Herbes *Herbs* 1€

Les petits plus

Bacon 6€
Porridge 6€
Pancakes (2 pièces) 6€
Saumon fumé *Smoked salmon* 10€
Assiette d'avocat *Avocado plate* 6€

Bowl 9€
Fromage blanc, granola & fruits frais
Cottage cheese, granola & fresh fruits



DEJEUNER *by Marcel Ravin*

SALADES & CO

Taboulé Green Fizz Quinoa / roquette / persil / cébettes / citron confit / pistache / coriandre / menthe / jalapeños / cumin <i>Quinoa / rocket / parsley / spring onions / candied lemon / pistacchio / coriander / mint / jalapeños / cumin</i>	15€
Mada Max Féroce d'avocat / houmous / légumes / accras de crevettes / kebbe <i>Féroce d'avocat / humus / vegetables / shrimps accras / kebbe</i>	28€
Mada Roll Papaye verte / crevette / gingembre / menthe / cébettes / ananas / poivrons & mayonnaise mangue / wasabi <i>Green papaya / shrimps / ginger / mint / spring onions / pineapple / sweet pepper & mango / wasabi mayonnaise</i>	19€
Salade Césaire ... comme une Caesar au curry Poulet au curry / oignons frits / poitrine de porc fumée / haricots verts / sauce Caesar au curcuma <i>Carry chicken breast / crunchy onions / bacon / french beans / Caesar dressing with tumeric</i>	17€

PATES & RISOTTO

Risotto aux gambas Lait de crustacés / grué de cacao / huile de truffe <i>Shrimps risotto with cream shellfish / cocoa nibs / truffle oil</i>	21€
Maccheroncini façon Marguerite Sauce tomate / stracciatella / olives noires / basilic <i>Tomato sauce / burrata / black olives / basil</i>	16€
Maccheroncini au ragoût d'agneau <i>Maccheroncini pasta with stew lamb</i>	22€

MEAT THE FISH

Aiguillette de thon mi-cuit à l'huile de mandja <i>Grilled tuna steak with tumeric oil</i>	27€
Dos de saumon rôti & sauce chien <i>Salmon back flavoured with « chien » dressing</i>	26€
Mada Bowl Avocat / mangue / saumon au sésame / concombre / riz / tomates épicées / patate douce / algues <i>Avocado / mango / salmon with sesame / cucumber / rice / spicy tomatoes / sweet potatoes / seaweed</i>	23€
Côtelette d'agneau Salsa verde / ricotta <i>Lamb chops with salsa verde & ricotta cheese</i>	22€
Kefta de bœuf & sauce yaourt aux herbes <i>Beef kefta & yogourt salsa with herbs</i>	20€
Bun bao au poulet tempura & sauce curry coco <i>Bun bao bread with crispy chicken & carry coconut sauce</i>	22€
Tartare de bœuf <i>Beef tartar</i>	22€
Tartare de thon Avocat & vinaigrette soja / gingembre <i>Tuna tartar with avocado / soya & ginger dressing</i>	23€
Carpaccio de bœuf Roquette / parmesan <i>Beef carpaccio Rocket salad / parmesan</i>	19€



DEJEUNER *by Marcel Ravin*

SUR LE POUCE

Toast avocat 17€
 Avocat / chou kalé / œuf poché / saumon fumé /
 graines germées / oignons crunchy
Avocado toast
*Avocado / kale cabbage / poached egg / smoked salmon /
 sprouted seeds / crunchy onions*

Toast Caprese 16€
 Pesto d'avocat / salsa tomate / olives Taggiasche / mozzarella
Caprese toast
Avocado pesto / tomato salsa / olives / mozzarella

Black Buns Burger 26€
 Pain au charbon végétal / steak de boeuf / cheddar /
 tomate / laitue / oignons frits / bacon
*Vegetable coal bread / beef / cheddar / tomato / lettuce /
 fried onions / bacon*

Club BLT 17€
 Volaille / bacon / laitue / tomate / oeuf dur / mayonnaise
 aux herbes
*Chicken / bacon / lettuce / tomato / hard-boiled egg /
 mayonnaise with herbs*

CREATIONS SUCRES

Ebène : 9.5€
*Biscuit au chocolat surmonté d'un entremet
 au chocolat*

Banananoffee : 9.5€
*Base de cheese cake, banane caramélisée
 & granola*

Crunchy éclair au praliné de cacahuètes 9.5€

Tchôk citron fraise 7.5€

Tartelette du jour 9.5€

Salade de fruits 6€

Glace « Le pot » 6€



PLATEAU MAD' DAY

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert jour 32€
Today's starter + Today's main + Today's dessert

Entrée du jour + Plat du jour 26€
Today's starter + Today's main

Plat du jour + Dessert jour 26€
Today's main + Today's dessert



EAUX

	33CL	55CL	75CL
Aquachiarra Plate		4€	5€
Aquachiarra 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€
Fever Tree : Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic	7€
Red Bull	7€
Jus Meneau : Ananas, Pomme, Pêche, Tomato, Fraise & Framboise	8€
Tensai Tea : Thé matcha menthe poivré Thé noir gingembre Thé citron à la fleur de sureau Thé blanc myrtille	7€



HOME MADE

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

*Selon disponibilité

BIERES

Pression 25cl	6€
Pinte 50cl	9€
Corona Extra 33cl	7€

APERITIFS 7cl 7€

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3€
Double expresso	4,5€
Café américain	4€
Noisette	3,5€
Cappuccino	4,5€
Cappuccino 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€
Matcha latte	7€

KUSMI TEA 6€

Bouquet de fleurs : Thé noir aux agrumes & fleurs
Label Impérial : Mélange aromatisé de thé vert, orange, cannelle & épices
White Anastasia : Thé blanc à la bergamote, arôme fleur d'oranger
English Breakfast
Earl Grey
Thé vert Sencha / amande / jasmin
BB Detox : Mélange de thé vert & maté aromatisés au pamplemousse
Four red fruits : Thé noir aromatisé aux fruits rouges
Aquaexotica : Mix d'hibiscus & de pomme aromatisé aux fruits exotiques



COCKTAILS

ROSSO DI SERA Gin Malfy, sirop de pamplemousse, jus de pamplemousse & dash de San Bitter	16€
MADAM'est servie Vin blanc, romarin, pêche & sirop de vanille maison	14€
PASSION SPRITZ Aperol Spritz aux fruits de la passion	14€
YOUNG FASHION Maker's Mark, sirop de vanille, gingembre, agrumes & un peu de patience	16€
MUNEGU Amaretto, framboises & anis	14€
MADARITA Tequila Patron, sirop de poivre Timut maison, citron vert	16€

 **VINS****14cl 75cl****BLANCS**

Côtes de Provence, Château Roubine, Premium 2019	8€	40€
Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 2019	9€	45€
Santenay Olivier 2014	10€	50€
Pouilly Fumé, Domaine Jonathan Pabiot, Florilège 2018	11€	55€

ROUGES

Barbera d'Alba, Enzo Boglietti 2019	8€	40€
Côte du Rhone Cairanne 2016	10€	50€
Pomerol, Château du Couvent 2017	12€	60€
Côte de Nuits-Villages, David Duband 2016	13€	65€

ROSES

Côtes de Provence 2019	7€	35€
------------------------	----	-----

 **CHAMPAGNES****12cl 75cl****BRUT**

Agrapart & Fils, 7 Crus	20€	120€
-------------------------	-----	------

ROSES

Veuve Clicquot	24€	140€
R. Pouillon & Fils		110€