



PETIT DEJEUNER

FORMULES

Express	6€
Viennoiserie/ cafés ou chocolat chaud <i>Pastry/ coffees or hot chocolate</i>	
Express Tea	7€
Viennoiserie/ thé (Retrouvez notre sélection à l'avant dernière page du menu) <i>Pastry/ tea</i> <i>(Find our selection at the before last page of the menu)</i>	
Continental	14€
- Pain toasté <i>Toasted bread</i> - Une viennoiserie au choix <i>Pastry</i> - Boisson chaude <i>Hot drink</i> - Jus orange ou pamplemousse <i>Orange or grapefruit juice</i>	
Healthy	24€
- Porridge - Pain complet <i>Whole meal bread</i> - Omelette blanche <i>White omelet</i> - Saumon fumé <i>Smoked salmon</i> - Jus wellness <i>Wellness juice</i> - Boisson chaude <i>Hot drink</i>	

American breakfast 24€

- Saucisse *Sausage*
- Bacon
- 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*

A LA CARTE

Pastry table

Brioche	1,50€
Croissant/ schnek	2€
Pain au chocolat	2,50€

Les œufs

Bénédictine/ omelette	8€
Pochées/au plat/brouillés	6€
<i>Poched/ fried/ scrambled</i>	

Tout supplément 1,5€

Les petits plus

Bacon	6€
Saucisse de volaille <i>Chicken sausage</i>	6€
Porridge	6€
Pancakes (2 pièces)	6€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	10€
Bowl: Fromage blanc, granola, fruit frais <i>Cottage cheese, granola, fresh fruit</i>	9€



DEJEUNER *by Marcel Ravin*

SALADE & CO

Mada Roll Papaye verte, crevette, mayonnaise mangue/wasabi <i>Spring roll: green papaya/schrimps, mango & wasabi mayonnaise</i>	19€
Green cure Chou kale/ épinard/ haricot vert/ lentilles vertes/ kiwi, condiment champagne <i>Kale cabbage/ spinach/ French beans/ green lentils/kiwi, champagne dressing</i>	13€
Salade Caesar au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	16€
Mada Salade Poisson mariné au lait de coco & hachard de légumes <i>Marinated fish with coco milk/vegetables</i>	21€
Taboulé de quinoa petit pois, pois chiche & baies de grenade <i>Quinoa tabbouleh green peas, chick peas & pomegranate</i>	14€
Houmous & croque légumes <i>Hummus & crush vegetables</i>	12 €
Tomates/ burrata <i>Tomatoes/ burrata cheese</i>	12€

PATE & RISOTTO

Taglioni Marguerite 16€
Tagliolini pasta in Marguerite style

Risotto aux légumes du marché 19€
Risotto with vegetables market

MEAT THE FISH

Agneau braisé au curry Massala 23€
Braised Lamb flavoured with Massala Carry

Suprême de volaille 21€
au miel de nos ruchers
Chicken breast flavoured with our apiary honey

Saumon au maracudja épicé 27€
Roasted Salmon flavoured with spices passion fruit

Cabillaud, 27€
sauce vierge pomme/agrumes
Codfish, oil sauce flavoured with apple & citrus

Agoulou burger au bacon 26€
frites de patates douces
Sweet potatoes fries

Tartare de thon: avocat, vinaigrette au soja 23€
frites de patates douces
*Fish tartare with avocado, soya vinaigrette
sweet potatoes fries*

Carpaccio de bœuf, 18€
frites de patates douces
Beef carpaccio, sweet potatoes fries



DEJEUNER *by Marcel Ravin*

SUR LE POUCE

Toast au saumon fumé/ avocat/ tétragone/ kiwi 15€
 concombre, huile de mandja
*Smoke salmon/avocado/ spinach/ kiwi/ cucumber,
 turmeric oil*

Toast avocat, pousses d'épinards 13€
 Œuf mollet
Avocado, spinach leaves & poched egg

Toast aux légumes du sud, halloumi 13€
 & graines germées, huile de mandja
*Vegetables, halloumi cheese & sprouted seeds,
 turmeric oil*

Club : Volaille, bacon, laitue, tomate, 16€
 oeuf dur & mayonnaise aux herbes
*Club : Chicken, bacon, lettuce, tomato,
 hard-boiled egg & mayonnaise with herbs*

MadMezze 28€
 Houmous/légumes/babaganoush/rakakat/falafel

Quiche du jour 10€
Quiche of the day

CREATIONS SUCRES

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

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

Key lime : Tarte au citron vert meringué 9.5€

Mada Tchôk : Tarte décomposée surmontée 7.5€
d'une crème montée au mascarpone & de fruits frais

Tarte du jour 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



L'HEURE DU GOUTER

CREAM TEA

12€

Choix de Kusmi tea ou thé glacé du jour

Choice of tea

Deux scones avec confiture & crème double épaisse

Two scones with jam & double cream

FORMULE GOUTER

7€

Verre de lait ou chocolat chaud

Glass of milk or hot chocolate

Biscuit au choix

Cookie of your choice



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€



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 2018	9€	45€
Rully, Clos des Mollepierres 2015	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€
Côte de Nuits, Duband 2016	13€	65€

ROSES

Caprice de Clémentine 2019	7€	35€
Bandol, Domaine de Terrebrune 2018	8€	40€