



SALADES & CO

Taboulé de quinoa Quinoa rouge & blanc / petits pois / pois chiches / baies de grenade / vinaigrette au sumac <i>Quinoa tabbouleh</i> <i>Red & white quinoa / green peas / chick peas / pomegranate / vinaigrette flavoured with sumac</i>	14€
Mada Max Féroce d'avocat / houmous / croque légumes / accras de morue / babaganoush <i>Féroce d'avocat / humus / crunch vegetables / cod accras / babaganoush</i>	28€
Mada Roll Papaye verte, crevette & mayonnaise mangue / wasabi <i>Green papaya, shrimps & mango / wasabi mayonnaise</i>	19€
Salade Caesar au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	16€
Velouté de courge Muesli au bacon & fruits secs / Pain grillé à l'huile de mandja <i>Pumpkin veloute</i> <i>Bacon & dry fruits muesli / Grilled bread with turmeric oil</i>	12€

PATES & RISOTTO

Risotto du moment <i>Risotto of the day</i>	21€
Pâtes du moment <i>Pasta of the day</i>	16€
Ravioli Plin, rougail saucisse Pérugine <i>Ravioli Plin pasta, sausage rougail</i>	16€

MEAT THE FISH

Filet de daurade rôti & sauce vierge <i>Grilled sea bream filet with « vierge » dressing</i>	25€
Dos de saumon à l'hibiscus <i>Salmon back flavoured with hibiscus flower</i>	25€
Kefta de bœuf & sauce yaourt aux herbes <i>Beef kefta & yogourt salsa with herbs</i>	19€
Poulet au tamarin <i>Chicken flavoured with tamarind</i>	21€
Tartare de bœuf <i>Beef tartar</i>	22€
Tartare de thon Avocat & vinaigrette aux saveurs Asiatiques <i>Tuna tartar</i> <i>Avocado & soya vinaigrette</i>	23€



DEJEUNER *by Marcel Ravin*

SUR LE POUCE

Toast saumon fumé Avocat / épinards / concombre / kiwi / aneth / baies roses <i>Smoked salmon toast</i> <i>Avocado / spinach / cucumber / kiwi / dill / pink berries</i>	15€
Toast avocat Chou kalé / œuf poché / graines germées / oignons crunchy <i>Avocado toast</i> <i>Kale cabbage / poached egg / sprouted seeds / crunchy onions</i>	14€
Black Buns Burger Pain au charbon végétal, cheddar, tomate, laitue, oignons frits, bacon <i>Vegetable coal, cheddar, tomato, lettuce, fried onions & bacon</i>	26€
Club BLT Volaille, bacon, laitue, tomate, oeuf dur & mayonnaise aux herbes <i>Chicken, bacon, lettuce, tomato, hard-boiled egg & mayonnaise with herbs</i>	16€

CREATIONS SUCRES

Ebène : <i>Biscuit au chocolat surmonté d'un entremet au chocolat</i>	9.5€
Banananoffee : <i>Base de cheese cake, banane caramélisée & granola</i>	9.5€
Tiramisu	7.5€
Tchôk Citron	7.5€
Tarte du jour	6€



PLATEAU MAD' DAY

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



EAUX

	33CL	55CL	75CL
Aquachiar Plate		4€	5€
Aquachiar Gazeuse		4€	5€
Evian	4€	8€	
Badoit		8€	
Châteldon Gazeuse		9€	
Perrier	4€		



SODAS

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



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€
Café américain	4€
Noisette	3,5€
Cappuccino	4,5€
Cappuccino 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 & 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 à l'amande
Thé vert au jasmin
BB Detox : Mélange de thé vert, maté & plantes aromatisé 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€



14cl 75cl

BLANCS

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

ROUGES

Crozes-Hermitage, Domaine du Colombier 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€
Bandol, Domaine de Terrebrune 2019	8€	40€