

BISTROT
Madame

Service Continu

1 rue Saint-Marc - 75002 PARIS / ☎ 01 40 39 94 27


Ouvert 8h - 2h du matin / Fermé le dimanche

www.bistrotmadame.com - ✉ : bistrotmadame@gmail.com

www.bistrotenville.fr





BOISSONS CHAUDES

Café LAVAZZA 100% arabica 		Lait chaud aromatisé	5.00
Café / décaféiné / café noisette	2.80	Miel, cannelle, châtaigne, noisette, caramel, vanille	
Café allongé	2.80	Café crème / Chocolat	5.00
Café double	5.00	Chocolat ou Café Viennois	5.30
Thés et infusions	5.00	Vin chaud / Grog / Cappuccino	5.60
<i>Ceylan, Darjeling, Earl grey, vert gunpowder BIO, citron BIO, jasmin, fruits rouges, tilleul, camomille, vanille-passion, verveine, Roiboos vanille-caramel</i>		Irish Coffee Whisky, café, crème fouettée	9.80
		French Coffee Cognac, café, crème fouettée	9.80
		Baileys Coffee Baileys, café, crème fouettée	9.80

PETIT DÉJEUNER





jusqu'à 12 heures

3 œufs brouillés nature 	7.00	Viennoiserie	2.00
3 œufs brouillés 	9.50	Tartine beurre et confiture	2.50
ou avocat ou bacon			

Formule Petit Déjeuner 11.0

Boisson chaude, fruit pressé, tartine ou viennoiserie

BOISSONS FRAICHES

  33cl			5.00
Limonade, Ginger Ale 25cl			5.00
Tonic  , Ginger Beer  25cl			5.00
 Jus, Nectar ou Boisson aux fruits 25cl			4.80
<i>orange, pamplemousse, abricot, ananas, mangue, tomate, cranberry, pomme, fraise</i>			
Evian 33cl			4.40
Evian Sirop 33cl			4.80
Fuzetea pêche 25cl, Orangina 25cl, Badoit Rouge 33cl			5.00
Cidre brut Loïc Raison 27.5cl			5.20
Orange pressée 20cl, Citron pressé 10cl			5.60
Red Bull 25cl			5.60
Café ou chocolat frappé 40cl			5.90
Thé glacé «maison» 40cl			6.10
Kombucha Daily Dose 33cl			5.80


EAUX MINÉRALES

Evian 1L		6.00
Badoit rouge 75cl		6.50

A L'HEURE DE L'APÉRO...

Assiette de charcuterie <i>Terrine, chorizo, coppa, jambon blanc, jambon Serrano, saucisse à la perche</i>	17.00
Assiette de fromages <i>Comté, Camembert, Fourme d'Ambert, chèvre</i>	17.00
Assiette Mixte charcuterie et fromage	18.00
Croustillants de poulet aux céréales	8.90
Mozzarella sticks	8.90
Grand bol de frites à la crème de Truffe et Parmesan	11.00

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
 Heineken	5.10	9.20
Mort Subite Blanche	5.70	9.70
Lagunitas IPA	5.70	9.70
Picon-Bière	5.70	9.70

BIÈRES BOUTEILLE

Affligem 33cl	6.00
Desperados 33cl	6.00
Gallia Session IPA 33cl	7.00
Hapkin 33cl	6.50
Heineken 0.0 33cl	5.00

HAPPY HOUR 17H-23H

Heineken 50 cl	7.00
Mort subite Blanche 50 cl	8.00
Lagunitas IPA 50 cl	8.00
COCKTAILS	6.50
Mojito, Daiquiri, Moscow Mule, Spritz	
COCKTAILS XL Mojito, Daiquiri, Spritz	9.50

APÉRITIFS

Ricard, Ricard Plantes Fraîches 2cl	4.30
Martini 4cl	4.60
Porto - Suze - Muscat - Campari 4cl	5.00
Kir 14cl <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	5.30
Prosecco 14cl	6.50
Kir Royal 10cl	11.50
Spritz 15cl	8.80
Spritz Madame 15cl	9.20

Prix nets en euros - Service compris - Nous n'acceptons pas les chèques - Carte VISA et AMEX montant minimum 12,00
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES TARTINES

servis avec frites et salade

Tartine Mozzarella	15.10
<i>Tomates fraîches, mozzarella di buffala, jambon Serrano, pistou</i>	
Avocate	15.40
<i>Fromage frais ciboulette, avocat, roquette, pignons de pin, œuf BIO poché</i>	
Tartine de légumes grillés,	15.30
<i>courgette, aubergine, poivron, fromage frais aux herbes</i>	

LES SALADES

L'Estivale	16.50
<i>Assortiment de crudités, coulis de tomate</i>	
La Bowl	16.50
<i>Mesclun, quinoa, thon, fèves, petits pois, mangue, cébettes, menthe fraîche</i>	
La César	16.50
<i>Romaine, sauce César, poulet croustillant, bacon, croûtons, câpres, parmesan</i>	

Supplément : poulet ou avocat 2.50

MENU ENFANT 13.00

- 12 ans

Steak haché ou Croustillants de poulet - Frites

Boule de glace vanille

LES FROMAGES

Camembert	6.00
Fourme d'Ambert	6.00
Chèvre bûche	6.00
Comté	7.00

LES ENTRÉES

Terrine du Bistrot	7.00
Œufs mimosa	7.50
Pressé de légumes grillés au parmesan et coulis de poivrons	8.00
Rillettes de poissons au mascarpone	9.00
Tomates multicolores et mozzarella di buffala	11.00

LES VIANDES & POISSONS

Filet de poulet à la crème de citron vert et gingembre, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	16.00
Tartare de bœuf, frites maison & salade mesclun	16.50
Bacon Cheeseburger, oignons caramélisés, bacon, tomates confites, cornichons aigre-doux, sauce cheddar, frites maison & salade mesclun	16.50
Chickenburger, oignons crispy, tomates confites, cornichons aigre-doux, fromage frais, sauce cheddar, frites maison & salade mesclun	16.50
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare	17.50
Tartare de thon au Yusu, salade de légumes croquants & frites maison	18.50
Sélection du boucher 200g, sauce poivre flambé ou bleu, frites maison & salade	19.00
Filet de St Pierre roti, beurre blanc, noix de cajou et quinoa aux légumes verts	19.50
Belle Entrecôte (VBF) 330g sauce poivre flambé ou bleu, frites maison & salade	25.00

LES DESSERTS

Crème brûlée	7.00
Gros Cookie tout choko servi tiède, glace vanille	7.50
Tiramisu au café et Marsala	8.00
Moelleux au chocolat intense, glace vanille	8.00
Salade de fruits frais et sorbet citron vert	9.00
Sablé breton au citron et framboises fraîches	9.00
Café gourmand	8.50
Thé ou Café Crème gourmand	10.50

LES VINS

BLANCS	14cl	50cl	75cl
Côtes de Gascogne L'Orée de la Chênaie	5.00	16.00	22.00
Chardonnay IGP Pays d'Oc Anne de Joyeuse	5.30	17.00	23.00
Sauvignon IGP Val de Loire Petit Lieu-Dit Baudry-Dutour	5.30	17.00	23.00
Le Canon du Maréchal IGP Côtes Catalanes	6.00	19.00	27.00
Sancerre AOC Domaine Doudeau-Léger	6.80	23.00	32.00
Bourgogne AOC Chardonnay Maison JC Garnier Père & fils	7.30	25.00	34.00
Pouilly-Fumé AOC La Moynerie Domaine Michel Redde			45.00

ROUGES	14cl	50cl	75cl
Syrah IGP Pays d'Oc	5.00	16.00	22.00
Val de Loire AOC Amaranthe Baudry-Dutour	5.30	17.00	23.00
Côtes du Rhône AOC Château La Borie	6.00	19.00	27.00
Bordeaux AOC Baron du Luze	6.00	19.00	27.00
Brouilly AOC Château de Saint Lager	6.00	19.00	27.00
Le Canon du Maréchal IGP Côtes Catalanes	6.00	19.00	27.00
Saint Nicolas de Bourgueil AOC Domaine Les Pins	6.30	22.00	29.00
Chinon AOC Clos des Marronniers Baudry-Dutour	6.80	23.00	32.00
Crozes Hermitage AOC Les Jalet Paul Jaboulet Aîné			47.00
Haut-Médoc Mademoiselle L. Château La Lagune			51.00
Saint-Emilion AOC Grand Cru «L'Esprit» de Jean Voisin			58.00
Hautes-Côtes de Beaune AOC Clos La Perrière Domaine Parigot			61.00

ROSES	14cl	50cl	75cl
La Petite Note Bleue IGP Méditerranée	5.00	16.00	22.00
Le Canon du Maréchal IGP Côtes Catalanes	6.00	19.00	27.00
Les Clos de Paulilles AOP Collioure Domaine Cazes			36.00
Les Clos de Paulilles AOP Collioure Domaine Cazes Magnum			68.00

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	10cl	75cl
Demoiselle Tête de Cuvée Vranken	11.00	70.00
Demoiselle Brut Rosé Vranken		80.00
Prosecco Extra Dry	6.50	29.00

COCKTAILS

4 cl minimum d'alcool

Spritz 15cl	8.80
Spritz Madame 15cl <i>Prosecco, Lillet Rosé ou Blanc, orange</i>	9.20
Mojito <i>rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse</i>	9.50
<i>Classic, Fraise, Passion, Amaretto</i> en version XL	13.0
Daiquiri <i>rhum agricole, citron vert, sucre de canne (classic ou fraise)</i>	9.50
..... en version XL	13.0
Cuba Libre <i>rhum Havana Especial, citron vert, Coca-Cola</i>	9.50
Caïpirinha <i>(Classic ou Passion) cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	9.50
Pinacolada <i>rhum agricole, sirop de coco, jus d'ananas</i>	9.50
Margarita <i>tequila Altos, triple sec, citron vert</i>	9.50
Sex on the beach <i>vodka Wyborowa, crème de mure & pêche, ananas, cranberry</i>	9.50
Cosmopolitain <i>vodka Wyborowa, triple sec, citron vert, cranberry</i>	9.50
Moscow Mule <i>vodka Wyborowa, citron, ginger beer</i>	9.50
Expresso Martini <i>Vodka Guillotine, espresso, liqueur de café, sucre de canne</i>	11.00
French Star <i>Vodka Guillotine, liqueur et jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shot de champagne</i>	12.00
Gin Fizz <i>gin Plymouth, sucre de canne, citron vert, tonic</i>	9.50
Negroni <i>gin Plymouth, Martini rouge, Campari</i>	9.50
Bramble <i>gin Plymouth, crème de mure, citron vert, sucre de canne</i>	9.50
Tennessee Mule <i>Jack Daniel's, citron, ginger beer</i>	10.50
Jack Julep <i>Jack Daniel's, Angustura, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche</i>	10.50

MOCKTAILS 8.00

25cl

Virgin Mojito <i>citron, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse</i>
Virgin Colada <i>jus d'ananas, sirop de coco</i>
Alex Temptation <i>mangue, orange, citron, sucre de canne, sirop de pêche, menthe fraîche</i>
Shirley Temple <i>ginger beer, grenadine, limonade</i>



ALCOOLS

4 cl

WHISKY

Paddy - J&B	9.00
Aberlour 10 ans – Jack Daniel's – Jack Daniel's Honey	9.50
Chivas 12 ans – J. Walker Black Label	11.00
Lagavulin 16 ans – Nikka Super Nikka – Oban – Talisker	12.00

RHUM

 3 ans –  Especial	8.50
Havana 7 ans	9.50
Pacto Navio	11.00
Diplomatico	12.00

VODKA

Wyborowa	8.50
Vodka Guillotine	10.00
Vodka Guillotine Heritage 	13.00

GIN

Plymouth	9.00
Bombay Sapphire	10.00
Hendrick's	11.00

TÉQUILA

Altos Blanco	9.00
Patrón	11.00
Patrón Café X.O.	13.00

SHOTS

Whisky, Rhum, Vodka, Gin ou Tequila 3cl	5.00
Diplomatico, Havana 7 ans, Grey Goose, Jack Daniel's, Chartreuse ou Patrón 3cl	7.00

Supplément soda 2.00

LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl

Amaretto - Manzana - Limoncello	8.00
Get 27 ou 31 - Baileys - Grand Marnier - Eau de Vie poire	9.00
Armagnac VSOP - Mirabelle - Calvados Vieille réserve	9.00
Prune de Souillac, Chartreuse	9.50
Vodka Guillotine Héritage	13.00
Cognac Remi Martin XO	25.00
Cognac Hennessy VSOP	12.00
Cognac Hennessy XO	20.00