

BISTROT
Madame


Service Continu

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

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

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

BOISSONS CHAUDES

Café LAVAZZA 100% arabica 		Lait chaud aromatisé	5.50
Café / décaféiné / café noisette	2.80	<i>Miel, cannelle, châtaigne, noisette, caramel, vanille</i>	
Café allongé	3.00	Café crème / Chocolat	5.50
Café double	5.50	Grand crème	6.00
Thés et infusions	5.00	Chocolat ou Café Viennois	5.50
<i>Ceylan, Darjeling, Earl grey, vert gunpowder BIO, citron BIO, jasmin, fruits rouges, tilleul, camomille, vanille-passion, verveine</i>		Irish Coffee <i>Whisky, café, crème fouettée</i>	11.00
Vin chaud / Grog / Cappuccino	6.00	French Coffee <i>Cognac, café, crème fouettée</i>	11.00
		Baileys Coffee <i>Baileys, café, crème fouettée</i>	11.00

PETIT DÉJEUNER

jusqu'à 12 heures

3 œufs brouillés nature	8.00	Viennoiserie	2.00
3 œufs brouillés avocat ou bacon	11.00	Tartine beurre et confiture	2.50
3 œufs brouillés avocat et bacon	13.00		

Formule Petit Déjeuner 12.00

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	5.00
<i>orange, abricot, ananas, mangue, tomate, cranberry, pomme, fraise</i>	
Evian 33cl	4.50
Evian Sirop 33cl	5.00
Fuzetea pêche 25cl, Orangina 25cl, Badoit Rouge 33cl	5.00
Cidre brut Loïc Raison 25cl	6.00
Orange pressée 20cl, Citron pressé 10cl	6.00
Café ou chocolat frappé 40cl	6.50
Thé glacé «maison» 40cl	6.70

Eaux minérales

Badoit rouge 75cl	7.50
Evian 1L	8.00
Chateldon 1L	8.50

A L'HEURE DE L'APÉRO...

Planche de charcuterie <i>Terrine, chorizo, coppa, jambon blanc, jambon Serrano, saucisse à la perche</i>	18.00
Planche de fromages <i>Comté, Camembert, Fourme d'Ambert, chèvre</i>	18.00
Planche Mixte charcuterie et fromage	19.00
Croustillants de poulet aux céréales	9.90
Mozzarella sticks	9.90
Camembert rôti au miel de thym	12.00
Terrine du Bistrot	8.00
Grand bol de frites au Parmesan, aromatisé à la truffe d'été	12.50

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
 Heineken	5.10	9.20
Affligem 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
Heineken 0.0 33cl	5.00

HAPPY HOUR 17H-23H

Heineken 50cl	7.00
Affligem Blanche 50cl	8.00
Lagunitas IPA 50cl	8.00
COCKTAILS minimum 4cl d'alcool	7.00
<i>Mojito, Daiquiri, Moscow Mule, Spritz, Spritz St-Germain, Lillet Tonic</i>	
COCKTAILS XL minimum 8cl d'alcool <i>Mojito, Daiquiri, Spritz, Spritz St-Germain</i>	11.00

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4.50
Martini 4cl	5.00
Porto - Campari 4cl	5.00
Kir 14cl <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	6.00
Prosecco 10cl	7.00
Kir Royal 10cl	12.00
Spritz 15cl	9.20
Lillet Tonic 15cl	9.20

LES TARTINES

Pain de la Boulangerie Jolie Miche - Servis avec frites et salade

Tartine de chèvre	16.00
<i>Chèvre, Coppa, miel</i>	
Avocate	16.50
<i>Fromage frais ciboulette, avocat, roquette, pignons de pin, œuf poché</i>	
Croque Monsieur truffé	18.00
<i>Jambon blanc, emmental, béchamel saveur truffe d'été</i>	

LES SALADES

La Bowl	17.50
<i>Mesclun, quinoa, thon, fèves, petits pois, mangue, cébettes, menthe fraîche</i>	
La César	17.50
<i>Romaine, sauce césar, poulet croustillant, bacon, croûtons, câpres, parmesan</i>	
Cobb	18.00
<i>Romaine, œuf dur, avocat, tomates fraîches, poulet croustillant, oignons crispy, bacon, fromage bleu</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

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 ENTRÉES

Terrine du Bistrot	8.00
Œufs mimosa	7.50
Velouté de butternut, ricotta, noisettes torréfiées	9.00
Camembert rôti au miel de thym	12.00
Tartare de poisson mariné du "Madame"	12.00

LES VIANDES & POISSONS

Fish & Chips de cabillaud, <i>sauce tartare</i>	18.00
Poulet Fermier rôti <i>et son jus, purée de pommes de terre maison</i>	18.00
Tartare de bœuf cru ou poêlé, <i>frites maison & salade mesclun</i>	19.00
Bacon Cheeseburger, <i>oignons caramélisés, bacon, tomates confites, cornichons aigre-doux, sauce cheddar, frites maison & salade mesclun</i>	18.00
Chickenburger, <i>oignons crispy, tomates confites, cornichons aigre-doux, fromage frais, sauce cheddar, frites maison & salade mesclun</i>	18.00
Poire de bœuf 200g, <i>sauce poivre flambé ou bleu, frites maison & salade</i>	19.50
Tartare de thon au Yusu et avocat, <i>salade mesclun & frites maison</i>	19.50
Filet de dorade snackée, <i>sauce vierge, riz parfumé et petits légumes</i>	22.00
Carré d'agneau, <i>jus de viande au thym, gratin dauphinois</i>	23.00
Belle Entrecôte (VBF) 330g <i>sauce poivre flambé ou bleu, frites maison & salade</i>	27.00

LES DESSERTS

Crème brûlée	7.50
Gros Cookie tout choko servi tiède, glace vanille	8.50
Tiramisu au café	8.50
Moelleux chocolat intense, glace noisette	9.00
Croustillant Breton façon Kouign-amann, glace caramel beurre salé	9.00
Pain perdu au Nutella	9.50
Café gourmand	9.00
Thé ou Café Crème gourmand	11.00

LES VINS

BLANCS

	14cl	50cl	75cl
Côtes de Gascogne L'Orée de la Chênaie	5.50	18.00	25.00
Chardonnay IGP Pays d'Oc Anne de Joyeuse	5.50	18.00	25.00
Sauvignon IGP Val de Loire La Chapinière	6.00	19.00	27.00
Le Canon du Maréchal IGP Côtes Catalanes	6.30	22.00	29.00
Sancerre AOC Domaine Doudeau-Léger	8.00	29.00	35.00
Chablis AOP Saint Martin Domaine Laroche			46.00
Bourgogne Chardonnay Cuvée Edme Maison Champy			52.00

ROUGES

	14cl	50cl	75cl
Syrah IGP Pays d'Oc	5.30	17.00	23.00
Val de Loire AOC Amaranthe Baudry-Dutour	5.50	18.00	25.00
Pinot Noir Pays d'Oc Secret de Lunes IGP Bio	6.00	19.00	27.00
Bordeaux AOC Baron du Luze	6.30	22.00	29.00
Brouilly AOC Château de Saint Lager	6.30	22.00	29.00
Le Canon du Maréchal IGP Côtes Catalanes	6.30	22.00	29.00
Côtes du Rhône AOC Château La Borie	6.80	23.00	32.00
Chinon AOC Clos des Marronniers Baudry-Dutour	9.00	29.00	38.00
Pic-Saint-Loup Domaine Rocs Bio	9.00	29.00	38.00
Crozes-Hermitage AOP Ogier L'Orientale			49.00
Bourgogne Pinot Noir Cuvée Edme Maison Champy			53.00

ROSES

	14cl	50cl	75cl
Epure IGP Méditerranée	5.50	18.00	25.00
Esprit Gassier AOP Côtes de Provence	8.00	29.00	35.00
Symphonie «Cru classé» Maison Sainte Marguerite Bio	8.90	30.00	42.00

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	10cl	75cl
Demoiselle Tête de Cuvée Vranken	11.50	75.00
Demoiselle Brut Rosé Vranken		85.00
Prosecco Extra Dry	7.00	31.00

COCKTAILS

minimum d'alcool 4cl / 8cl pour les XL

Spritz 15cl	9.20
Spritz Madame 15cl citron vert, sirop d'orgeat	9.20
Spritz Saint-Germain 15cl liqueur de fleu de sureau	9.20
Lillet Tonic 15cl Lillet blanc ou rosé, Tonic	9.20
Mojito rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	9.80
Classic, Fraise, Passion, Amaretto	en version XL 15.0
Daiquiri rhum agricole, citron vert, sucre de canne (classic ou fraise)	9.80
	en version XL 15.0
Cuba Libre rhum Havana Especial, citron vert, Coca-Cola	9.80
Caipirinha (Classic ou Passion) cachaça, sucre de canne, citron vert	10.50
Pinacolada rhum agricole, sirop de coco, jus d'ananas	9.80
Margarita tequila, triple sec, citron vert	10.50
Paloma téquila Don Julio, tonic pamplemousse, citron vert	12.00
Sex on the beach vodka, crème de mure & pêche, ananas, cranberry	11.50
Cosmopolitain vodka, triple sec, citron vert, cranberry	11.50
Moscow Mule vodka, citron, ginger beer	9.80
Lemon Drop vodka Ketel One, jus de citron, sucre de canne	11.00
Expresso Martini vodka Ketel One, espresso, liqueur de café, sucre de canne	12.00
French Star vodka Ketel One, liqueur et jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shot de champagne	12.50
Gin Fizz gin, sucre de canne, citron vert, tonic	10.50
Negroni gin, Martini rouge, Campari	9.80
Tennessee Mule Jack Daniel's, citron, ginger beer	11.50
Jack Julep Jack Daniel's, Angustura, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche	11.50
Old Fashion Bourbon Bulleit, sucre de canne, Angustura, zeste d'orange	12.00

MOCKTAILS

25cl

Virgin Mojito Citron, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	8.00
Virgin Colada Jus d'ananas, sirop de coco	8.00
Virgin Manhattan Tanqueray 0.0, menthe fraîche, orange et citron	10.00
Alex Temptation Mangue, orange, citron, sucre de canne, sirop de pêche, menthe fraîche	8.00
Shirley Temple Ginger beer, grenadine, limonade	8.00
London Mule Tanqueray 0.0, ginger beer, citron	10.00
Gin Tonic 0.0 Tanqueray 0.0, tonic	10.00

ALCOOLS

4cl

WHISKY

Johnny Walker Red Label - Johnny Walker Black Label	9.00
Aberlour 10 ans - Jack Daniel's - Jack Daniel's Honey	9.50
Chivas 12 ans	11.00
Lagavulin 16 ans - Nikka Super Nikka - Oban - Talisker	12.00
Bourbon Bulleit	12.00

RHUM

Havana 3 ans – Havana Especial	8.50
Havana 7 ans	9.50
Diplomatico - Don Papa	12.00
Zacapa Solera 23 Gran Reserva	14.00

VODKA

Smirnoff	8.50
Ketel One	10.00

GIN

Tanqueray 0.0	10.00
Tanqueray London Dry	11.00
Tanqueray N°TEN	11.00

TÉQUILA

Don Julio	11.00
Don Julio Reposado	15.00
Don Julio 1942	20.00

SHOTS 4 cl

Whisky - Rhum - Vodka - Gin - Tequila 3cl	5.00
Diplomatico - Havana 7 ans - Ketel One - Jack Daniel's - Don Julio 3cl	8.00

Supplément soda .2.50

LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl

Amaretto - Get 27 - Limoncello	8.50
Baileys - Grand Marnier - Eau de Vie poire	9.00
Armagnac VSOP - Mirabelle	9.00
Prune de Souillac - Calvados Vieille réserve	9.50
Cognac Hennessy VSOP	12.00
Cognac Hennessy XO	22.00