

**BISTROT**  
*Madame*

Service Continu


1 rue Saint-Marc - 75002 PARIS - T. 01 40 39 94 27

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

[www.bistrotenville.fr](http://www.bistrotenville.fr) - email : [bistrotmadame@gmail.com](mailto:bistrotmadame@gmail.com)



## BOISSONS CHAUDES

Café LAVAZZA Voix de la TERRE 100% arabica 		Lait chaud aromatisé .....	4.50
Café / décaféiné / café noisette .....	2.30	<i>Miel, cannelle, châtaigne, noisette, caramel, vanille</i>	
Café allongé .....	2.30	Café crème / Chocolat .....	4.50
Café double .....	4.20	Chocolat ou Café Viennois / Cappuccino .....	5.00
Thés et infusions .....	4.20	Vin chaud / Grog .....	5.00
<i>Ceylan, Darjeling, Earl grey, vert gunpowder BIO, citron BIO, jasmin, fruits rouges, tilleul, camomille, vanille-passion – verveine, Roiboos vanille-caramel</i>		Irish Coffee <i>Whisky, café, crème fouettée</i> .....	9.00
		French Coffee <i>Cognac, café, crème fouettée</i> .....	9.00
		Baileys Coffee <i>Baileys, café, crème fouettée</i> .....	9.00

## FORMULE PETIT DÉJEUNER 8.5

Boisson chaude, fruit pressé, tartine ou viennoiserie


Viennoiserie .....	2.00	Tartine beurre et confiture .....	2.50
--------------------	------	-----------------------------------	------

## PLATEAU BRUNCH 26,00

Servi le samedi & les jours fériés jusqu'à 16h

(Œufs BIO brouillés (nature, fromage ou bacon), cake salé, salade, pains et viennoiseries, beurre et confiture, fruit pressé, yaourt BIO, boisson chaude


## BOISSONS FRAICHES

Verre de lait froid 33cl .....		4.00
  33cl .....		4.30
Limonade, Tonic, Ginger Ale 25cl .....		4.30
Jus, Nectar ou Boisson aux fruits  25cl .....		4.30
<i>orange, pamplemousse, abricot, ananas, mangue, tomate, cranberry, pomme, fraise</i>		
Fuzetea pêche 25cl, Orangina 25cl .....		4.50
Cidre brut Loïc Raison 27.5cl .....		5.00
Orange ou Pamplemousse pressés 20cl, Citron pressé 10cl .....		5.50
Café, thé ou chocolat frappé 33cl .....		5.50

## EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
Evian Sirop	4.30	
Evian	4.00	5.00
Badoit rouge ou verte	4.30	5.50

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken 	4.40	8.00
Mort Subite Witte Lambic	4.80	8.80
Lagunitas	4.90	8.90
Suze Bière (Picon)	5.10	9.00

## BIÈRES BOUTEILLE

Affligem 33cl	5.50
Desperados 33cl	5.50
Ciney brune 33cl	6.00
Red Stripe 33cl	6.00

## A L'HEURE DE L'APÉRO...

Assiette de charcuterie <i>Terrine (foie gras et girolles), chorizo ibérique, coppa, jambon Serrano, saucisse à la perche</i>	15.00
Assiette de fromage <i>Comté, Camembert, bleu</i>	15.00
Assiette Mixte	16.00
Verrine de Tarama 90g. de la "Maison Nordique", <i>blinis</i>	9.00
Calamars à la romaine	9.50
Aiguillettes de poulet croustillantes aux céréales	8.50

## HAPPY HOUR 17H-23H

Heineken 50 cl	6.00	Lagunitas 50 cl	6.80
Mort subite Witte Lambic 50 cl	6.50		
COCKTAILS	5.50	COCKTAILS XL	8.00
Mojito, Daiquiri, Mule, Apérol Spritz		Mojito, Daiquiri	

## APÉRITIFS

Anisés 2cl	4.00
Martini 4cl	4.40
Porto - Suze - Muscat - Campari 4cl	4.50
Kir 14cl <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	4.80
Prosecco 12cl	6.00
Kir Royal 12cl	11.50
Le Spritz Apérol 15cl	8.50
Le Spritz de Madame 15cl	8.50

Prix nets en euros - Service compris - Nous n'acceptons pas les chèques - Carte VISA montant minimum 11,00  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

---

## LES TARTINES ET TOAST

servis avec frites et salade

Croc' Madame gratiné .....	13.00
<i>Pain de campagne, jambon, fromage, œuf Bio poché</i>	
L'Avocate .....	13.50
<i>Pain de campagne, cream cheese ciboulette, avocat, roquette, pignons de pin, grenade, œuf BIO poché</i>	
L'Italienne .....	13.50
<i>Pain Focaccia maison, roquette, coppa, olives noires, tomates séchées, purée d'ail</i>	

---

## LES SALADES

Le bowl .....	14.00
<i>Mesclun, saumon, quinoa, fève de soja, petits pois, mangue, cébettes, menthe fraîche €</i>	
La César .....	14.00
<i>Romaine, sauce César, poulet, bacon, croûtons, câpres, parmesan</i>	
La Toscane .....	14.00
<i>Mesclun, coppa, tomates, jambon Serrano, croûtons, parmesan, olives</i>	

---

---

## MENU ENFANT 12.00

- 12 ans

Steak haché ou Nuggets de poulet - Frites ou Pâtes

Glace Oréo

---

## LES ENTRÉES

Terrine de canard aux girolles et foie gras .....	6.00
Oeuf Bio mayonnaise maison .....	6.00
Tartare de poisson sauvage aux agrumes .....	7.50
Chèvre frais sur son toast, légumes confits et fruits secs .....	8.50
Burrata crémeuse & tartare de tomates et basilic .....	8.50

## LES VIANDES & POISSONS

Cheeseburger boeuf «Angus», <i>sauce cheddar, oignons, caramélisés, bacon, tomates séchées, frites maison</i> .....	15.00
Bavette «Angus» en croûte de sésame noir, <i>jus de veau, purée à l'ancienne</i> .....	16.00
Filet de poulet cuit en caissette, <i>poêlée de champignons, crème de truffe, pomme au four</i> .....	14.00
Tartare de boeuf «Angus» préparé, <i>frites maison et salade</i> .....	15.00
Côte de cochon des Pyrénées 300g, <i>poêlée de légumes du pays basque</i> .....	17.50
Saumon confit à l'huile d'olive, <i>purée de patate douce et herbes fraîches</i> .....	16.00



## LES FROMAGES

Camembert .....	6.00
Comté .....	6.50
Bleu .....	6.00

## LES DESSERTS

Crème brûlée .....	7.00
Gros Cookie tout choko servi tiède, crème glacée à l'Oréo .....	7.00
Baba au rhum arrangé, chantilly aux agrumes .....	7.50
Moelleux au chocolat et sa chantilly maison à la fraise .....	7.50
Salade de fruits frais .....	7.00
Panna cotta fruits de la passion .....	6.00
Café gourmand .....	8.00

## LES VINS

BLANCS	14cl	50cl	75cl
Chardonnay IGP Drôle d'Oiseau 	4.80	15.00	21.00
Sauvignon IGP Petit Lieu-Dit Baudry-Dutour	5.00	16.00	22.00
Sancerre AOC Domaine Doudeau-Léger	6.00	18.00	24.00
Chablis AOC Domaine Gautheron	6.50	19.00	25.00
ROUGES	14cl	50cl	75cl
Syrah IGP Pays d'Oc	4.00	12.00	18.00
Côtes du Rhône AOC Cuvée Max Dom. La Lyre 	4.50	15.00	21.00
Les Grandes Espérances Touraine AOC Domaine Saget	5.00	16.00	22.00
Brouilly AOC Cru du Beaujolais Henry Fessy	5.00	16.00	22.00
Bordeaux Graves AOC Château Respipe Maine-Bonnet	6.00	18.00	24.00
ROSES	14cl	50cl	75cl
La Petite Note Bleue IGP Méditerranée	4.50	15.00	21.00
<i>Maitres vignerons de la Presqu'île de Saint Tropez</i>			
Initiale AOP Côtes de Provence Bertaud Belieu	5.50	16.00	23.00

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Demoiselle Tête de Cuvée Vranken	11.00	70.00
Demoiselle Brut Rosé Vranken		80.00

# COCKTAILS

4 cl minimum d'alcool

Le Spritz Apérol 15cl .....	8.50
Le Spritz de Madame 15cl .....	8.50
Mojito <i>rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse</i> 9.0 en version XL	12.0
<i>Mais aussi en version fraise, passion ou Amaretto</i>	
Daiquiri <i>rhum agricole, citron vert, sucre de canne (classic ou fraise)</i> 9.0 en version XL	12.0
Cuba Libre <i>rhum Havana Especial, citron vert, Coca-Cola</i> .....	9.00
Cancha rhum <i>Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse</i> .....	9.00
Caïpirinha <i>(Classic ou Maracuja) cachaça, sucre de canne, citron vert</i> .....	9.00
Pinacolada <i>rhum agricole, sirop de coco, jus d'ananas</i> .....	9.00
Margarita <i>tequila Altos, triple sec, citron vert</i> .....	9.00
Crafted Paloma <i>tequila Altos, pamplemousse, citron jaune, sirop d'agave, baies roses</i> .....	9.00
Drink me l'm famous <i>gin Plymouth, liqueur spicy, liqueur de framboise, jus de framboise</i> .....	9.00
Gin Fizz <i>gin Plymouth, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse</i> .....	9.00
Negroni <i>gin Plymouth, Martini rouge, Campari</i> .....	9.00
Parisian Flower <i>gin Hendrick's, concombre frais, liqueur de fleur de sureau,</i> .....	10.00
<i>pamplemousse, citron vert</i>	
Sex on the beach <i>vodka Wyborowa, crème de mure &amp; pêche, ananas, cranberry</i> .....	9.00
Cosmopolitain <i>vodka Wyborowa, triple sec, citron vert, cranberry</i> .....	9.00
Moscow Mule <i>vodka Wyborowa, citron, ginger beer bio</i> .....	9.00
Lynchburg Lemonade <i>Jack Daniel's, triple sec, citron, sucre de canne, limonade</i> .....	9.00
Tennessee Mule <i>Jack Daniel's, citron, ginger beer</i> .....	9.00

---

## MOCKTAILS 25cl

8.00

Virgin Mojito *citron, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse*

Virgin Colada *jus d'ananas, sirop de coco*

Alex Temptation *mangue, orange, citron, sucre de canne, sirop de pêche, menthe fraîche*

# ALCOOLS

4 cl

## WHISKY

Ballantine's Finest – Paddy .....	9.00
Four Roses - J&B .....	9.00
Aberlour 10 ans .....	9.50
Jack Daniel's – Jack Daniel's Honey .....	10.00
Chivas 12 ans – J. Walker Black Label .....	11.00
Lagavulin 16 ans – Nikka Super Nikka .....	12.00

## RHUM

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



## VODKA

Wyborowa .....	8.50
Greygoose .....	10.50

## GIN

Plymouth .....	8.50
Bombay Sapphire .....	10.00
Hendrick's .....	11.00

## TÉQUILA

Altos Blanco .....	8.50
Patrón .....	11.00

Supplément soda 1.50

## LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl

Amaretto - Manzana - Limoncello .....	8.00
Get 27 ou 31 - Baileys - Cointreau - Grand Marnier .....	9.00
Eau de Vie poire - Calvados Vieille réserve .....	9.00
Armagnac VSOP - Southern Comfort .....	9.00
Prune de Souillac .....	9.50
Cognac Courvoisier VSOP .....	12.00
Cognac Remy Martin XO .....	15.00