

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 Voix de la TERRE 100% arabica 		Lait chaud aromatisé	4.80
Café / décaféiné / café noisette	2.60	<i>Miel, cannelle, châtaigne, noisette, caramel, vanille</i>	
Café allongé	2.60	Café crème / Chocolat	4.80
Café double	4.80	Chocolat ou Café Viennois	5.00
Thés et infusions	4.80	Vin chaud / Grog / Cappuccino	5.30
<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>	9.50
		French Coffee <i>Cognac, café, crème fouettée</i>	9.50
		Baileys Coffee <i>Baileys, café, crème fouettée</i>	9.50

PETIT DÉJEUNER

jusqu'à 12 heures

3 œufs brouillés nature 	6.20	Viennoiserie	2.00
3 œufs brouillés  au saumon	8.20	Tartine beurre et confiture	2.50
ou avocat ou bacon			

Formule Petit Déjeuner 9.0

Boisson chaude, fruit pressé, tartine ou viennoiserie

BOISSONS FRAICHES

Verre de lait froid 33cl	4.00
  33cl	4.80
Limonade, Ginger Ale 25cl	4.80
Tonic  , Ginger Beer  25cl	4.80
 Jus, Nectar ou Boisson aux fruits 25cl	4.60
<i>orange, pamplemousse, abricot, ananas, mangue, tomate, cranberry, pomme, fraise</i>	
Evian 33cl	4.20
Evian Sirop 33cl	4.60
Fuzetea pêche 25cl, Orangina 25c, Badoit Rouge 33cl	4.80
Cidre brut Loïc Raison 27.5cl	5.00
Orange pressée 20cl, Citron pressé 10cl	5.50
Red Bull 25cl	5.50
Café, thé ou chocolat frappé 40cl	5.50


Eaux MINÉRALES

	75cl
Evian	5.50
Badoit rouge	6,00

A L'HEURE DE L'APÉRO...

Assiette de charcuterie <i>Terrine, chorizo, coppa, jambon blanc,</i>	16.00
<i>jambon Serrano, saucisse à la perche</i>	
Assiette de fromages <i>Comté, Camembert, Fourme d'Ambert, chèvre</i>	16.00
Assiette Mixte charcuterie et fromage	16.00
Croustillants de poulet aux céréales	8.50
Mozzarella sticks	8.50
Grand bol de frites à la crème de Truffe et Parmesan	10.00

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
 Heineken	4.90	9.00
Mort Subite Blanche	5.50	9.50
Lagunitas IPA	5.50	9.50
Picon-Bière	5.50	9.50

BIÈRES BOUTEILLE

Affligem 33cl	5.50
Desperados 33cl	5.50
Gallia Session IPA 33cl	7.00
Hapkin 33cl	6.50
Heineken 0.0 33cl	5.00

HAPPY HOUR 17H-23H

Heineken 50 cl	6.50
Mort subite Blanche 50 cl	7.50
Lagunitas IPA 50 cl	7.50
COCKTAILS	6.00
Mojito, Daiquiri, Moscow Mule, Apérol Spritz	
COCKTAILS XL Mojito, Daiquiri	8.50

APÉRITIFS

Ricard 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 14cl	6.20
Kir Royal 10cl	11.50
Le Spritz Apérol 15cl	8.50
Le Spritz de Madame 15cl	8.80

LES TARTINES ET TOAST

servis avec frites et salade

Croc' Madame gratiné	13.50
<i>Pain de campagne bio, jambon, fromage, oeuf Bio poché</i>	
L'Avocate	14.30
<i>Pain de campagne bio, fromage frais ciboulette, avocat, roquette, pignons de pin, œuf BIO poché</i>	

LES SALADES

La V.G.F (vegan & gluten free)	15.50
<i>Mesclun, taboulé de céréales bio, légumes croquants, suprêmes de pamplemousse, guacamole, graines torrifiées</i>	
La Bowl	16.00
<i>Mesclun, quinoa, saumon, fèves, petits pois, mangue, cébettes, menthe fraîche</i>	
La César	16.00
<i>Romaine, sauce césar, poulet croustillant, bacon, croûtons, câpres, parmesan</i>	

Supplément : poulet ou avocat ou saumon 2.50

MENU ENFANT 12.00

- 12 ans

Steak haché ou Croustillant de poulet - Frites ou Pâtes
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
Œuf poché bio et ses tout petits pois 	8.00
Halloumi grillé et légumes du soleil	8.00
Scampi (crevettes) façon escargots au beurre d'ail	10.50
Burrata, tartare de tomates, pesto de roquette	11.00

LES VIANDES & POISSONS

Filet de poulet, <i>crème de truffe, purée à l'ancienne</i>	15.00
Bacon Cheeseburger, <i>oignons caramélisés, bacon, tomates confites, cornichons aigre-doux, sauce cheddar, frites maison & salade mesclun</i>	16.00
Chickenburger, <i>oignons crispy, tomates confites, cornichons aigre-doux, sauce cheddar, frites maison et salade mesclun</i>	16.00
Tartare de bœuf, <i>frites maison & salade mesclun</i>	16.00
Tartare de saumon au Yusu, <i>salade de légumes croquants & frites maison</i>	17.50
Fish & Chips de cabillaud, <i>sauce tartare</i>	17.50
Tataki de thon au sésame, <i>salade mesclun, asperges vertes grillées aux amandes</i>	18.00
Sélection du boucher, <i>sauce poivre flambé ou bleu, frites maison</i>	18.00
Noix d'entrecôte "Black Angus" 300g, <i>sauce poivre flambé ou bleu, frites maison</i>	23.00

LES DESSERTS

Crème brûlée	7.00
Gros Cookie tout choko servi tiède, glace vanille	7.50
Tiramisu	7.50
Moelleux chocolat, glace noisette/amande	7.50
Churros au Nutella®	8.50
Salade de mangue et son sorbet	8.00
Café gourmand	8.00
Thé ou Café Crème gourmand	10.00

LES VINS

BLANCS

	14cl	50cl	75cl
Chardonnay IGP Pays d'Oc Drôle d'Oiseau 	5.00	16.00	22.00
Sauvignon IGP Val de Loire Petit Lieu-Dit Baudry-Dutour	5.00	16.00	22.00
Sancerre AOC Domaine Doudeau-Léger	6.50	21.00	29.00
Bourgogne AOC Chardonnay Maison JC Garnier Père & fils	7.00	23.00	34.00
Montagny 1 ^{er} Cru AOC Les Burnins Ruris Amor	8.00	26.00	37.00
Pouilly-Fumé AOC La Moynerie Domaine Michel Redde			44.00

ROUGES

	14cl	50cl	75cl
Syrah IGP Pays d'Oc	4.50	15.00	21.00
Val de Loire AOC Amaranthe Baudry-Dutour	5.00	16.00	22.00
Côtes du Rhône AOC Château La Borie	5.00	16.00	22.00
Bordeaux AOC Chevalier du Mont	5.00	16.00	22.00
Brouilly AOC Château de Saint Lager	5.50	18.00	25.00
Saint Nicolas de Bourgueil AOC Domaine Les Pins	6.00	19.00	27.00
Chinon AOC Clos des Marronniers	6.50	21.00	29.00
Domaine de la Roncée Baudry-Dutour			
Crozes Hermitage AOC Les Jalet Paul Jaboulet Aîné			47.00
Saint-Emilion AOC Grand Cru «L'Esprit» de Jean Voisin			55.00
Hautes-Côtes de Beaune AOC Clos La Perrière Domaine Parigot			58.00

ROSES

	14cl	50cl	75cl
La Petite Note Bleue IGP Méditerranée	5.00	16.00	22.00
<i>Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint Tropez</i>			
Mas de Pampelonne AOP	6.50	21.00	29.00
<i>Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint Tropez</i>			

CHAMPAGNES

	10cl	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 <i>Prosecco, sirop d'orgeat, citron vert</i>	8.80
Mojito <i>rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse</i>	9.0
<i>Classic, Fraise, Passion - Amaretto</i>	en version XL 12.0
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
Caipirinha (<i>Classic ou Passion</i>) <i>caçaça, 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
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
Bramble <i>gin Plymouth, crème de mure, citron vert, sucre de canne</i>	9.00
Sex on the beach <i>vodka Wyborowa, crème de mure & 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</i> 	9.00
Tennessee Mule <i>Jack Daniel's, citron, ginger beer</i> 	9.50
Jack Julep <i>Jack Daniel's, Angustura, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche</i>	9.50

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

Paddy - 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
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
Grey Goose	10.50

GIN

Plymouth	8.50
Bombay Sapphire	10.00
Hendrick's	11.00

TÉQUILA

Altos Blanco	8.50
Patrón	11.00

SHOTS

Whisky, Rhum, Vodka, Gin ou Tequila 3cl	5.00
Diplomatico, Havana 7 ans, Grey Goose, Bombay Sapphire, 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 - Southern Comfort - Calvados Vieille réserve	9.00
Prune de Souillac	9.50
Cognac Courvoisier VSOP	12.00
Cognac Remy Martin XO	15.00