



Restaurant

*Le Chef de la Mado propose ...*





## ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS ET PRIVÉS

La Mado vous propose d'organiser vos événements professionnels ou privés. La salle du 1<sup>er</sup> étage entièrement équipée, la mezzanine ou encore la terrasse seront mis à votre disposition. N'hésitez pas à contacter notre responsable clientèle, qui aura à cœur de satisfaire toutes vos exigences.

- climatisation
- vidéoprojecteur
- accès internet
- paperboard
- sonorisation...

Responsable clientèle :  
Anne-Sophie Delaye  
Téléphone : 06.59.20.58.88  
Courriel : [contact@lamado-aix.com](mailto:contact@lamado-aix.com)

## FORMULES DÉJEUNER

**FORMULE EXPRESS 20.50**  
SALADE MIXTE + PLAT DU JOUR

**FORMULE GOURMANDE 23.50**  
ENTRÉE + PLAT+ CAFÉ *ou* PLAT + DESSERT + CAFÉ

**ENTRÉE :** Salade Cézanne *ou* Petit tartare de saumon frais Label Rouge à l'aneth et pommes vertes *ou* Gaufre salée parfumée à l'aneth, saumon fumé, crème épaisse acidulée, bouquet de salade

**PLAT :** plat du jour viande *ou* poisson *ou* Penne sauce carbonara

**DESSERT :** Gourmandise du jour *ou* fromage blanc de LA FROMAGERIE DU PASSAGE : nature, sucre, miel *ou* coulis de fruits rouges *ou* crème brûlée à la vanille de Madagascar

**FORMULE TOTEMO OÏSHII (SUSHI) 24.00**  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

*Voir carte SUSHI BAR*

**MENU ENFANT 10.00**

PLAT + DESSERT + verre de sirop

**PLAT :** steak haché / frites *ou* poisson / pâtes

**DESSERT :** glace 2 parfums *ou* crêpe Nutella *ou* chocolat chaud

Prix nets en euros, service compris.

## MENU DÎNER

**MENU LA MADO 35.00**  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**ENTRÉE au choix :**

Salade Mado, julienne de légumes confits à la coriandre fraîche, chair de crabe, saumon fumé, tomates

Salade de poulpe au pistou de persil et chorizo en vinaigrette

Soupe de poissons de roche de la MADO, rouille et croûtons aillés

**PLAT au choix :**

Pavé de saumon label rouge mariné demi-sel cuit plancha, crème de roquette et parmesan, purée de panais

Cuisse de poulet fermier label rouge rôtie au romarin, pommes de terre ratte au beurre salé, jus corsé

Pavé de selle d'agneau confit, polenta crémeuse aux raisins, jus aux épices

**DESSERT au choix :**

Parfait glacé au lait d'amande, coulis d'abricots et Amaretto

Mousse au chocolat blanc, spéculos croustillant

Fromage blanc de LA FROMAGERIE DU PASSAGE : nature, sucre, miel *ou* coulis de fruits rouges

**NIGIRI SUSHI / SASHIMI X2**

<b>MAGURO</b> thon	<b>5.00</b>	<b>IKURA</b> œufs de saumon	<b>4.50</b>
<b>SAKE SAUMON</b>	<b>4.00</b>	<b>KANI</b> surimi	<b>3.00</b>
<b>TAI</b> daurade	<b>5.00</b>	<b>CONCOMBRE</b>	<b>3.00</b>
<b>EBI</b> crevette	<b>4.50</b>	<b>POIVRONS MARINÉS</b> maison	<b>3.50</b>
<b>UNAGI</b> anguille	<b>5.50</b>	<b>AVOCAT</b>	<b>3.50</b>
<b>HOTATE GAI</b> St Jacques	<b>6.00</b>		

**MAKI PERSONNALISÉ**

<b>MAKI MONO X6</b> (enroulé d'une feuille d'algue)	<b>6.50</b>
<b>CALIFORNIA X8</b> (riz à l'extérieur) <i>ou</i> <b>SPRINGROLLS X6</b> (enroulé d'une feuille de riz)	<b>9.00</b>
<b>FUTOMAKI X5</b> (gros maki) <i>ou</i> <b>TEMAKI X2</b> (en forme de cône)	<b>9.00</b>

1/ *Sélectionnez un poisson* : thon, saumon, crevette, surimi

2/ *Sélectionnez trois ingrédients* : concombre, avocat, crème de fromage, ciboulette, pomme, carotte, wakamé

<b>CALIFORNIA VIP X8</b> Foie gras et figue	<b>11.00</b>
---	--------------

**MAME NORI ROLL VEGETARIEN X6**

Salade, avocat, concombre	<b>7.50</b>
<i>ou</i> Takuan (navet mariné salé), carottes, concombre	
<i>ou</i> Enoki, champignons japonais, poivron, avocat	
<i>Avec condiments au choix</i> : menthe, coriandre, aneth, ciboulette, fromage, sésame	

**DON BURI**

9 pièces de poisson parfumées au gingembre sur lit de riz et salade yasai assaisonnée	<b>13.00</b>
<i>Poisson au choix</i> : thon, saumon, daurade	
<i>Sauce au choix</i> : spicy masago, sweet soya sauce, special asian sauce	

**CHIRASHI CONTEMPORAIN**

9 pièces de poissons (thon, saumon et daurade) sur lit de riz et salade de soja wakamé aux anguilles	<b>15.00</b>
--	--------------

**CARPACCIO JAPONAIS**

Thon, saumon ou daurade au choix accompagné de riz et salade	<b>14.00</b>
--	--------------

**PLATEAUX COMPOSÉS PAR LE MAÎTRE-SUSHI**

<b>SPÉCIAL THON OU SAUMON</b> 12 pièces	<b>10.00</b>
<b>MAKI MORIWASE</b> 24 pièces de maki	<b>18.00</b>
<b>MIXED DÉCOUVERTE</b> 20 pièces (8 california, 6 maki, 6 sushi)	<b>18.50</b>
<b>NIGIRI SUSHI</b> 12 pièces	<b>19.50</b>
<b>SASHIMI POISSONS DU JOUR</b> 16 pièces de sashimi avec bol de riz	<b>22.00</b>
<b>LE SPÉCIAL</b> 21 pièces, selon l'inspiration du Maître-Sushi	<b>25.50</b>
<b>MIXTE DE LUXE</b> 30 pièces	<b>45.00</b>
<b>SPÉCIAL SHANGAI LUXE</b> 40 pièces	<b>65.00</b>
<b>SOUPE DE NOUILLES ASIATIQUES</b>	<b>12.00</b>

<b>MAKI SUCRÉS X6</b>	<b>6.00</b>
-----------------------	-------------

*Au choix* : banane, azuki, fraise, mangue, additionné de nutella ou crème de marron ou chantilly

**MENU TOTEMO OÏSHII 24.00**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix + CAFÉ

ENTRÉE au choix	PLAT au choix	DESSERT au choix
• Yasai salade	• 8 nigiri sushi	• 3 california
• soupe japonaise	• 8 california	• 6 maki
	• 4 nigiri	• 3 maki
		• 4 yakitori poulet, riz
		• 4 sashimi
		• Soupe du Chef
		• maki nutella banane
		• gourmandise du jour
		• salade de fruits

**EN ACCOMPAGNEMENT :**

<b>VERRE DE VIN BLANC OROYA</b> Vin créé pour exalter les saveurs du sushi	<b>5.00</b>
<b>BIÈRE JAPONAISE ASAHI</b> [33 cl] Bière blonde, faible en amertume	<b>5.00</b>
<b>THÉ SENCHA</b> Thé vert japonais	<b>3.00</b>
<b>THÉ GEMNAICHA</b> Mélange de thé vert, maïs et riz soufflé	<b>3.00</b>

**ENTRÉES**

<b>FOIE GRAS POÊLÉ ET LENTILLES DU PUY PARFUMÉES À L'ORANGE</b>	<b>16.50</b>
écume de bouillon de légumes	
<b>SALADE DE POULPE AU PISTOU DE PERSIL</b>	<b>18.50</b>
pommes de terre vitelotte et chorizo en vinaigrette	
<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE DE LA MADO</b>	<b>15.00</b>
rouille et croûtons aillés	
<b>GAUFRES SALÉES PARFUMÉES À L'ANETH</b>	<b>15.50</b>
saumon fumé, crème épaisse acidulée, bouquet de salade	
<b>SALADE MIXTE</b>	<b>8.00</b>
dés de tomate, haricots verts, champignons de Paris, fèves, dés de pommes granny Smith	
<b>GRANDE SALADE VERTE</b>	<b>5.50</b>
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS LABEL ROUGE</b>	<b>16.50</b>
à l'aneth et pommes vertes, fine ratatouille au basilic	
<b>TARTARE DE BAR AU CITRON VERT ET CIBOULETTE</b>	<b>17.50</b>
sur canapé de blinis, huile de sésame et œufs de poissons volants au wasabi	

**SALADES PLATS**

<b>SALADE CÉZANNE</b>	<b>16.50</b>
tourte d'épinards, mascarpone et pignons, caviar d'aubergine, jambon de Serrano, julienne de Comté, copeaux de parmesan, tomates séchées	
<b>SALADE MADO</b>	<b>17.50</b>
julienne de légumes confits, chair de crabe à la coriandre, saumon fumé, tomates	

**POISSONS**

<b>BELLE SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE (500 gr)</b>	<b>38.00</b>
purée à l'ancienne et petits légumes au basilic	
<b>GROSSES GAMBAS DÉCORTIQUÉES</b>	<b>27.50</b>
réduction orange et vodka, risotto Arborio	
<b>FILET DE SAINT-PIERRE JUSTE POÊLÉ AUX PALOURDES</b>	<b>18.50</b>
purée de carottes, beurre à l'amande douce	
<b>LOUP GRILLÉ PLANCHA (450 gr)</b>	<b>26.50</b>
sauce vierge aux baies roses et aneth, garniture du moment	
<b>PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ DEMI-SEL</b>	<b>18.50</b>
cuit plancha, crème de roquette et parmesan, purée de panais	
<b>MÉDAILLON D'ESPADON GRILLÉ PLANCHA</b>	<b>18.00</b>
beurre pamplemousse et gingembre, ratatouille	
<b>TARTARE DE BAR ET GAMBAS</b>	<b>25.50</b>
juste saisi au citron vert et ciboulette, huile de sésame et œufs de poissons volants au wasabi	

## VIANDES

<b>TARTARE DE BŒUF (200 gr)</b>	<b>17.50</b>
frites maison et salade verte	
<b>TARTARE DE BŒUF CÉSAR (200 gr)</b>	<b>18.00</b>
poêlé aller-retour, frites maison et salade verte	
<b>CARPACCIO DE BOEUF AU PESTO ET CÂPRES</b>	<b>16.50</b>
champignons de Paris à la ciboulette et jus de citron, copeaux de parmesan, frites maison	
<b>NOIX D'ENTRECÔTE GRILLÉE PLANCHA SAUCE BÉARNAISE (250 gr)</b>	<b>22.00</b>
poêlée de champignons et frites maison	
<b>HAMBURGER DE LA MADO</b>	<b>18.50</b>
ketchup, oignons caramélisés, sauce cheddar et frites maison	
<b>MAGRET DE CANARD SUR PIC DE BAMBOU SAUCE AU VIEUX PORTO</b>	<b>22.50</b>
et mangues épicées, polenta crémeuse aux raisons secs et amandes grillées	
<b>PALERON DE VEAU CUIT LENTEMENT AU FOUR</b>	<b>20.50</b>
sauce Périgourdine, artichauts et purée à l'huile de truffe	
<b>COTE DE BOEUF GRILLÉE À PARTAGER (1 kg)</b>	<b>59.00</b>
sauce béarnaise, frites maison, salade verte	
<b>STEAK HACHÉ DE BOEUF (220 gr)</b> de la Boucherie du Palais, frites maison	<b>15.00</b>

**BŒUF** : ORIGINE ALLEMAGNE  
**VEAU** : ORIGINE FRANCE

Prix nets en euros, service compris.

## PÂTES ET RISOTTO

<b>PENNE OU TAGLIATELLE :</b>	
<b>Sauce tomate et basilic</b>	<b>12.50</b>
<b>Sauce carbonara</b>	<b>14.50</b>
<b>Sauce au thym, queues d'écrevisses et moules</b>	<b>17.50</b>
<b>Au beurre fondu</b>	<b>9.00</b>
<b>RISOTTO ARBORIO</b> poêlé de petites seiches juste persillées	<b>18.50</b>

## FROMAGES

<b>ASSIETTE</b> de LA FROMAGERIE DU PASSAGE	<b>8.00</b>
<b>ACCORD FROMAGES ET VINS EN TRILOGIE</b>	<b>12.00</b>
Comté, vin Louis Tête AOC Viré-Clessé [verre 4 cl]	
Camembert AOC, vin Château des Tours AOC Côtes du Rhône [verre 4 cl]	
Roquefort affiné en cave, vin Domaine Rotier AOC Gaillac [verre 4 cl]	

## GOURMANDISES MAISON

<b>GOURMANDISE DU JOUR</b>	<b>7.00</b>
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR D'ÉQUATEUR 72%</b> cœur fondant, glace tiramisu	<b>8.50</b>
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> de saison	<b>7.00</b>
<b>FROMAGE BLANC</b> de LA FROMAGERIE DU PASSAGE nature, sucre, miel <i>ou</i> coulis de fruits rouges	<b>7.50</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR</b>	<b>8.00</b>
<b>GAUFRES</b> sucre, confiture, Nutella <i>ou</i> boule de glace au choix	<b>8.50</b>
<b>PARFAIT GLACÉ AU LAIT D'AMANDE</b> coulis d'abricots et Amaretto	<b>8.00</b>
<b>RETOUR EN ENFANCE...</b> Panna cotta nutella, crème brûlée carambar, espuma de Bounty, glace Bimbo (smarties), fraises Tagada, Oursons et Guimauve	<b>8.50</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND DE LA MADO</b> glace spéculos	<b>8.50</b>

## CRÊPES X2

<b>NATURE / SUCRE / BEURRE SUCRE / SUCRE CITRON / MIEL / MIEL CITRON</b>	<b>4.50</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD / CHANTILLY / CRÈME DE MARRON / NUTELLA / CONFITURE</b>	<b>5.50</b>
<b>FAÇON SUZETTE</b> beurre Suzette, flambées au Grand Marnier	<b>8.50</b>
<b>FAÇON LIÉGEOISE</b> café <i>ou</i> chocolat et chantilly	<b>7.50</b>
<b>GOURMANDINE</b> Nutella, glace brownies, amandes grillées et chantilly	<b>7.00</b>
<b>EXOTIQUE</b> crêpes, ananas, sorbet mangue, coulis de fruits et chantilly	<b>8.00</b>

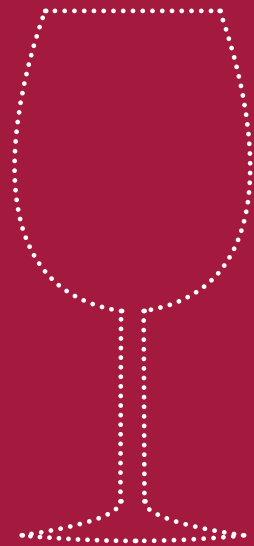
## GLACES &amp; SORBETS

<b>1 parfum</b>	<b>3.50</b>
<b>2 parfums</b>	<b>6.50</b>
<b>3 parfums</b>	<b>8.00</b>
<b>VANILLE / CAFÉ / CHOCOLAT / CASSIS / CITRON VERT / FRAISE / MANGUE NOIX DE COCO / IRISH COFFEE / TIRAMISU / BIMBO (SMARTIES) / COOKIES POIRE / SPECULOS</b>	

## GLACES COMPOSÉES

<b>BANANA SPLIT</b> glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	<b>9.00</b>
<b>LIÉGEOISE</b> glace chocolat <i>ou</i> café, sauce chocolat <i>ou</i> café, chantilly	<b>8.00</b>
<b>BOUNTY</b> glace chocolat, sorbet noix de coco, lait de coco, Malibu, chantilly	<b>8.50</b>
<b>IRISH COFFEE</b> glace café, whisky et Bailley's, café corsé, chantilly	<b>9.50</b>
<b>DESPERADOS</b> sorbet citron vert, tequila	<b>9.50</b>
<b>COLONEL SORBET CITRON VERT</b> vodka <i>ou</i> limoncello	<b>9.50</b>
<b>POIRE WILLIAMS</b> sorbet poire, alcool de poire	<b>9.50</b>





## Carte des Vins

*La Mado vous propose sa sélection de Vins et Champagnes*

BLANCS	50 cl	75 cl	150 cl
<b>COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE</b>			
Château Paradis <i>Cuvée Essence Ciel</i>	17.00	22.00	40.00
Château Paradis <i>Cuvée Terre de Provence</i>	18.00	23.00	•
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>			
Maîtres Vignerons de St-Tropez <i>Cuvée La Mado</i>	17.00	22.00	40.00
<b>CORSE SARTENE</b>			
Domaine San Armettu <i>Cuvée Myrthus</i>	•	38.00	•
<b>CASSIS</b>			
Clos Saint Magdeleine	•	42.00	•
<b>PALETTE</b>			
Château Simone	•	49.00	•
<b>PICPOUL DE PINET</b>			
Domaine Coustellier	•	20.00	•
<b>COSTIÈRES DE NÎMES MOURGUES DE GRÉS</b>			
Les Galets	•	23.00	•
<b>ARDECHE (VDP)</b>			
Viognier Paysage	•	23.00	•
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>			
Domaine Cheze Saint Joseph - Ro-Rée	•	43.00	•
<b>SANCERRE</b>			
Château de Sancerre 2010	•	35.00	•
<b>MUSCADET SUR LIE</b>			
Domaine La Gabarre	•	23.00	•

	50 cl	75 cl	150 cl
<b>TERRE DE CASTILLE</b> <small>SUSHI</small>			
Oroya	•	25.00	•
<b>CHABLIS</b>			
Petit Chablis Domaine d'Elise	•	28.00	•
<b>POUILLY FUISSÉ</b>			
Château de Fuissé Tête de cru	•	58.00	•
<b>RIESLING</b>			
Domaine Klipfel	•	27.00	•
<b>RULLY MONTMORIN</b>			
Jean Chartron	•	39,00	•
<b>ROSÉS</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>	<b>150 cl</b>
<b>COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE</b>			
Château Paradis <i>Cuvée Essence Ciel</i>	15.00	18.00	36.00
Château Paradis <i>Terre de Provence</i>	20.00	24.00	44.00
Vallon des Glauges <i>Eole rosé</i>	•	26.00	•
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>			
Maîtres Vignerons de St-Tropez <i>Cuvée La Mado</i>	17.00	22.00	40.00
Domaine de l'Anticaille	•	21.00	•
Château Rimauresq "R"	•	36.00	•
<b>CASSIS</b>			
Clos Sainte Magdeleine	•	39.00	•
<b>BANDOL</b>			
Château de Pibarnon	•	44.00	•
Domaine OTT <i>Cœur de grains</i>	•	50.00	•

ROUGES	50 cl	75 cl	150 cl	75 cl
<b>COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE</b>				
Château Paradis <i>Cuvée Essence Ciel</i>	15.00	18.00	•	
Château Paradis <i>Terre de Provence</i>	22.00	28.00	•	
Vallon des Glauges	•	25.00	•	
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>				
Maîtres Vignerons de St-Tropez <i>Cuvée La Mado</i>	17.00	22.00	40.00	
La Croix du Prieur	•	26.00	•	
Château Rimauresq «R» Cru classé	•	43.00	80.00	
<b>CÔTES DU VENTOUX « FAYARD »</b>				
Fondreche	•	24.00	•	
<b>BAUX DE PROVENCE</b>				
Domaine des Terres Blanches 	•	26.00	•	
<b>BAUX DE PROVENCE</b>				
Mas de la Dame	•	29.00	•	
<b>PATRIMONIO ANTOINE ARENA</b>				
«Grotte di sole»	•	49.00	•	
<b>PALETTE</b>				
Château Simone	•	49.00	•	
<b>CORSE SARTÈNE</b>				
Domaine San Armettu	•	38.00	•	
<b>BANDOL</b>				
Château de Pibarnon	•	47.00	•	
<b>CÔTES DU ROUSSILLON</b>				
« Les sorcières » Le clos des fées				31.00
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>				
Château d'Ampuis-E. Guigal				26.00
<b>CHÂTEAUNEUF DU PÂPE</b>				
Domaine Le Vieux Télégraphe				85.00
<b>SANCERRE</b>				
Château de Sancerre				37.00
<b>BOURGUEIL « TRINCH »</b>				
Domaine Breton				27.00
<b>EMILE JUILLOT</b>				
Mercurey Vieilles vignes				37.00
<b>PESSAC LEOGNAN</b>				
Château Haut Lagrange				39.00
<b>MARGAUX</b>				
Bastide Dauzac				
2 <sup>nd</sup> vin de Château Dauzac 5 <sup>ème</sup> cru classé				54.00
<b>HAUT MÉDOC</b>				
Château Devise d'Ardilley				33.00
<b>SAINT EMILION</b>				
Château Bernateau				42.00
<b>MOULIN-À-VENT</b>				
Domaine des vignes du Tremblay				31.00

## COIN DES GRANDS VINS

### BORDEAUX, CÔTES DE BOURG

**Roc de Cambes 2005** 125.00

Ce vin issu d'une appellation peu commune est tout en dentelle. La puissance du fruit combinée aux tanins soyeux en font un vin grand classique Bordelais. Son propriétaire François Mitjaville de Saint Emilion nous prouve que la combinaison d'un bon terroir et d'un vrai savoir fait toujours la différence par rapport à trop de technologie. Un vrai bonheur.

### PROVENCE, VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE

**Domaine de Trevallon 2006** 88.00

C'est dans un des plus beaux endroits des Alpilles que Trevallon est né. Un des vins cultes de viticulture méridionale. Riche, intense, complexe mais aussi gourmand, tout en harmonie ce 2006 quoi un peu jeune vous émeut avec ses notes de poivre, de cassis et de menthol. Un vin promis à un très bel avenir, qui sera votre compagnon idéal pour ce repas.

### BOURGOGNE, CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

**Vincent Girardin 2006** 140.00

Le terroir où prédomine le cépage Pinot noir vous apporte une belle palette de fruits rouges et noirs mêlé de réglisse. Un des grands de Bourgogne élaboré par un vinificateur de haute volée. Un pur moment de plaisir.



## VINS AU VERRE & PICHET *(pichet uniquement le midi)*

BLANCS	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
VIN DE PAYS DU VAR Domaine Saint-Jean-le-Vieux	3.00	4.00	8.00
COTEAUX DE L'ARDÈCHE Viognier	4.00	8.00	16.00
COTEAUX D'AIX Vallon des Glauges	4.50	9.00	18.00
CHABLIS La Chablisienne	6.00	12.00	24.00
MUSCAT DU CAP CORSE Antoine Arena	9.00	•	•

## ROSÉS

VIN DE PAYS DU VAR Domaine Saint-Jean-le-Vieux	3.00	4.00	8.00
COTEAUX D'AIX Vallon des Glauges	4.50	9.00	18.00
CÔTE DE PROVENCE Domaine Siouvette	4.50	9.00	18.00

## ROUGES

VIN DE PAYS DU VAR Domaine Saint-Jean-le-Vieux	3.00	4.00	8.00
CÔTES DU RHÔNE Les Méridiennes	4.00	8.00	16.00
BORDEAUX Château Lisennes	5.00	10.00	20.00
CORSE SARTÈNE Sant Armettu	6.50	•	•

## CHAMPAGNES

BRUT	Bouteille	Magnum
POMMERY	65.00	120.00
LAURENT PERRIER	75.00	•
RUINART BRUT	80.00	180.00
BILLECART SALMON	85.00	•
MUMM	90.00	•
DOM PÉRIGNON <i>Vintage 1999</i>	180.00	•

## BLANC DE BLANC

RUINART <i>Blanc de Blanc</i>	130.00	250.00
-------------------------------	--------	--------

## BRUT ROSÉ

POMMERY <i>rosé</i>	85.00	•
LAURENT PERRIER <i>rosé</i>	110.00	210.00
BILLECART SALMON <i>rosé</i>	130.00	250.00

## COUPES & POP

BRUT 10 cl	10.00	•
BRUT ROSÉ 10 cl	12.00	•
PISCINE 10 cl	12.00	•
PISCINE ROSÉ 12 cl	14.00	•
POP POMMERY 20 cl	16.00	•





## PETIT DÉJEUNER *jusqu'à 11h*

<b>CONTINENTAL</b> boisson chaude, jus de fruits pressés, viennoiserie, baguette, beurre, confiture ou miel	<b>5.50</b>
<b>VIENNOISERIE</b> pain au chocolat ou croissant	<b>1.50</b>
<b>DEUX TARTINES DE PAIN FRAIS</b> beurre, miel, confiture	<b>1.50</b>
<b>ŒUFS À VOTRE FAÇON</b> nature, jambon ou bacon	<b>5.00</b>

## ASSIETTE BRUNCH *uniquement le dimanche à partir de 11h*

<b>URBAN</b> œufs à votre façon, ratatouille, salade composée, muesli, fromage blanc, mini saucisses, salade de fruits frais, pain complet, jus de fruits pressés ou alternative cure	<b>18.00</b>
<b>NORDIC</b> saumon fumé, ratatouille, salade composée, muesli, fromage blanc, salade de fruits frais, pain complet, jus de fruits pressés ou alternative cure	<b>18.00</b>

## CAFÉS

<b>EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ</b> 	<del>1.70</del> <b>1.50</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>2.90</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b> 	<del>1.70</del> <b>1.50</b>
<b>NOISETTE</b>	<b>1.70</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>2.80</b>
<b>CAPUCCINO</b>	<b>4.00</b>
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	<b>4.00</b>
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	<b>4.20</b>

<b>LATTE</b> 30cl	<b>5.00</b>
-------------------	-------------

<b>LATTE CAMEL</b> lait chaud, espresso, caramel, chantilly
<b>LATTE CANNELLE</b> lait chaud, espresso, cannelle, chantilly
<b>ICED VANILLA LATTE</b> lait glacé frappé, espresso, vanille, chantilly
<b>ICED HAZELNUT LATTE</b> lait glacé frappé, espresso, noisette, chantilly
<b>ICED CAPUCCINO</b> lait glacé frappé, espresso, sucre de canne, chantilly

## CHOCOLATS

<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>2.80</b>
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>4.00</b>
<b>LAIT CHAUD</b>	<b>2.30</b>
<b>CHOCOLAT DE LA MADO</b> Chocolat fondu, lait chaud, pot de chantilly	<b>5.00</b>

## THÉS

<b>EARL GREY</b>	<b>VANILLE</b>	<b>MENTHE</b>
<b>FRUITS ROUGES</b>	<b>CAMEL</b>	<b>SEN-CHA</b>
<b>DARJEELING</b>	<b>JASMIN</b>	<b>GEMNAI-CHA</b>

Prix nets en euros, service compris. WIFI en libre accès.

## JUS DE FRUITS 25cl **3.90**

**ORANGE / POIRE / AIRELLE / ANANAS / POMME / PÊCHE / RAISIN / ABRICOT / CRANBERRY / BANANE / FRAISE / TOMATE**

## JUS DE FRUITS PRESSÉS 25cl **4.00**

**ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE**

## SMOOTHIES 30cl **5.00**

**CLASSIC SMOOTHIE** orange, ananas, banane

**SLIM SMOOTHIE** orange, mangue, maracuja [fruits de la passion]

**VOTRE SMOOTHIE** composez votre smoothie avec les fruits de saison.

## ALTERNATIVE CURE 30cl **5.00**

**SMILE** jus de carotte minute. *Riche en vitamine A, antioxydant et redonne le sourire.*

**TONIC** orange, carotte. *Renforce l'immunité biologique, vitamines A et C.*

**DETOX** carotte, céleri. *Puissant antioxydant, riche en minéraux et vitamines.*

**GINGER BLAST** pomme, carotte, gingembre. *Excellent pour le système cardio-vasculaire, facilite la digestion.*

**Une épice au choix : menthe, basilic, gingembre, cannelle.**





# Limonade

*Rafraîchissements et en-cas*

## BOISSONS CHAUDES

### CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD	2.80
CHOCOLAT VIENNOIS	4.00
CHOCOLAT DE LA MADO <small>chocolat fondu, lait chaud, chantilly</small>	5.00
LAIT CHAUD	2.30
LAIT FROID NATURE	2.50
LAIT FROID AROMATISÉ	3.00

### THÉS & INFUSIONS 3.50

EARL GREY / FRUITS ROUGES / DARJEELING  
CAMEL / JASMIN / MENTHE / SEN-CHA  
GEMNAI-CHA / TILLEUL / VERVEINE

### GROG 8.00

### CAFÉS

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ *	1.80
DOUBLE EXPRESSO	2.90
CAFÉ ALLONGÉ *	1.80
NOISETTE	1.90
CAFÉ CRÈME	2.80
CAPUCCINO	4.50
CAFÉ VIENNOIS	4.50
CAFÉ FRAPPÉ 30 cl	4.50

### LATTE 40 cl 6.50

LATTE CARAMEL lait chaud, espresso, caramel, chantilly  
LATTE CANNELLE lait chaud, espresso, cannelle, chantilly  
ICED VANILLA LATTE lait glacé frappé, espresso, vanille, chantilly  
ICED HAZELNUT LATTE lait glacé frappé, espresso, noisette, chantilly  
ICED CAPUCCINO lait glacé frappé, espresso, sucre de canne, chantilly

\* Tarif restauration : 2.50

Prix nets en euros, service compris. WIFI en libre accès.

## BOISSONS FRAÎCHES

### SODAS

COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 33 cl	3.80
SPRITE / SCHWEPES AGRUM / SCHWEPES TONIC / ORANGINA 25 cl	3.80
BADOIT ROUGE 33 cl	3.80
RED BULL ENERGY DRINK 25 cl	4.90
RED BULL SUGARFREE 25 cl	4.90
RED BULL EDITIONS (Myrtille, Citron vert, Cranberry) 25 cl	4.90
<i>Accompagnement sirop : + 0.20</i>	

### SIROPS 25 cl 2.50

### EAUX MINÉRALES

VICHY 25 cl	3.00
EVIAN / BADOIT 33 cl	3.00
EVIAN / BADOIT 50 cl (uniquement en restauration)	3.50
EVIAN / BADOIT / FERRARELLE 100 cl (uniquement en restauration)	4.50

### JUS DE FRUITS 25 cl 3.90

ORANGE / POIRE / AIRELLE / ANANAS / POMME / PÊCHE / RAISIN  
ABRICOT / CRANBERRY / BANANE / FRAISE / TOMATE

### JUS DE FRUITS PRESSÉS 25 cl 4.50

ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE

### SMOOTHIES 30 cl 5.00

CLASSIC SMOOTHIE orange, ananas, banane  
SLIM SMOOTHIE orange, mangue, maracuja [fruits de la passion]  
CALIFORNIA DREAM fraise, banane, kiwi, jus de raisin  
FRUIT ROUGE VANILLE framboises, fraises, groseilles, sirop de vanille, lait  
VOTRE SMOOTHIE composez votre smoothie avec les fruits de saison

### MILKSHAKES 30 cl 6.50

OREO MILKSHAKE glace vanille, gâteau OREO  
MANGO & BERRIES MILKSHAKE glace mangue et framboise  
BANANA CHOC CHIP COOKIES MILKSHAKE glace chocolat, glace cookies et banane fruit  
*Composez votre milkshake avec les parfums de notre carte glacier.*

## SALÉ

### PETIT CREUX *Service de 15h à 18h*

#### SALADE CÉZANNE 15.50

tourte de saison, jambon de Serrano, julienne de comté, copeaux de parmesan, tomates séchées et tartare de caviar d'aubergine et de tapenade.

#### SALADE MADO 17.50

julienne de légumes confits à la coriandre fraîche, chair de crabe, saumon fumé et tomates citron

#### CARPACCIO DE BŒUF 16.50

pommes sautées au gros sel, salade verte

#### OMELETTE NATURE salade verte et tomates 7.00

#### OMELETTE AU FROMAGE salade verte et tomates 8.50

#### PENNE OU TAGLIATELLE sauce du jour 13.50

#### TARTARE 100% PUR BŒUF HACHÉ MINUTE [200 gr]

Pommes sautées, salade verte

#### le classique : jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres et persil 17.50

#### le César : classique poêlé aller-retour 18.00

#### SANDWICH JAMBON SERRANO 4.00

#### SANDWICH JAMBON PATA NEGRA, billes mozzarella 7.50

#### SANDWICH CAMEMBERT DE NORMANDIE AOC, tomate, salade 5.20

## SUCRÉ

### GLACES

1 parfum 3.00

2 parfums 6.00

3 parfums 7.50

VANILLE / CAFÉ / CHOCOLAT / CASSIS / CITRON VERT / FRAISE / MANGUE / POIRE NOIX DE COCO / IRISH COFFEE / TIRAMISU / COOKIES  
BIMBO (SMARTIES) / SPECULOS

BANANA SPLIT glace vanille, chocolat et fraise, bananes fruit, chocolat chaud, chantilly 9.00

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly 8.00

COCONUT glace chocolat, lait de coco, malibu, sauce chocolat, chantilly 8.00

COLONEL sorbet citron vert et vodka ou limoncello 9.50

POIRE WILLIAMS sorbet poire, alcool de poire 9.50

### DÉLICES MAISON

GOURMANDISE DU JOUR 7.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR D'EQUATEUR 72% cœur fondant, glace vanille 8.50

GAUFRES sucre, confiture ou boule de glace au choix 8.50

SALADE DE FRUITS FRAIS de saison 7.00

FROMAGE BLANC DE LA FROMAGERIE DU PASSAGE coulis de fruits rouges, sucre, miel 7.50

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar 7.50

CAFÉ OU THÉ GOURMAND de la Mado 8.50

### CRÊPES X2 *Sauf Juillet / Août*

NATURE / SUCRE / BEURRE SUCRE 4.00  
SUCRE CITRON / MIEL / MIEL CITRON

CHOCOLAT CHAUD / CHANTILLY 5.50  
CRÈME DE MARRON / NUTELLA / CONFITURE

FAÇON SUZETTE beurre Suzette, flambées au Grand Marnier 8.50

FAÇON LIÉGEOISE café ou chocolat 7.50

# APÉRITIFS

## BIÈRES À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
<b>PRESSION</b>	<b>3.50</b>	<b>6.00</b>
<b>PRESSION SUPÉRIEURE</b>	<b>3.80</b>	<b>6.80</b>

*Supplément sirop ou limonade 0.20*

## BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

	5.00
<b>HEINEKEN / DESPERADOS / EDELWEISS / ASAHI</b>	

## APÉRITIFS

<b>MARTINI BLANC ou ROUGE 6 cl</b>	<b>3.50</b>
<b>PASTIS 51, RICARD 4 cl</b>	<b>3.20</b>
<b>MUSCAT 6 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>PORTO, CAMPARI, SUZE 6 cl</b>	<b>3.80</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Vin blanc, Aperol, eau pétillante, rondelle d'orange	<b>4.50</b>
<b>KIR CASSIS, mûre, pêche, framboise</b> Vin de pays du Var 10 cl	<b>4.50</b>
<b>KIR ROYAL 10 cl</b>	<b>10.50</b>

## VINS AU VERRE 12,5 cl

### BLANCS

<b>VIN DE PAYS DU VAR</b> Domaine Saint-Jean-le-Vieux	<b>3.00</b>
<b>COTEAUX DE L'ARDÈCHE</b> Vioignier	<b>4.00</b>
<b>COTEAUX D'AIX</b> Vallon des Glauges	<b>4.50</b>
<b>CHABLIS</b> La Chablisienne	<b>6.00</b>
<b>MUSCAT DU CAP CORSE</b> Antoine Arena	<b>9.00</b>

### ROSÉS

<b>VIN DE PAYS DU VAR</b> Domaine Saint-Jean-le-Vieux	<b>3.00</b>
<b>COTEAUX D'AIX</b> Vallon des Glauges	<b>4.50</b>
<b>CÔTE DE PROVENCE</b> Domaine Siouvette	<b>4.50</b>

### ROUGES

<b>VIN DE PAYS DU VAR</b> Domaine Saint-Jean-le-Vieux	<b>3.00</b>
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> Les Méridiennes	<b>4.00</b>
<b>BORDEAUX</b> Château Lisennes	<b>5.00</b>
<b>CORSE SARTÈNE</b> Sant Armettu	<b>6.50</b>

## CHAMPAGNES

### BRUT

<b>POP POMMERY 20 cl</b>	<b>16.00</b>
<b>POMMERY</b>	<b>65.00</b>
<b>LAURENT PERRIER</b>	<b>75.00</b>
<b>RUINART</b>	<b>80.00</b>
<b>BILLECART SALMON</b>	<b>85.00</b>
<b>MUMM</b>	<b>90.00</b>
<b>DOM PÉRIGNON</b> Vintage 1999	<b>180.00</b>

### BLANC DE BLANC

<b>RUINART</b>	<b>130.00</b>
<b>BRUT ROSÉ</b>	
<b>POMMERY</b>	<b>85.00</b>
<b>LAURENT PERRIER</b>	<b>110.00</b>
<b>BILLECART SALMON</b>	<b>130.00</b>

### MAGNUMS

#### BRUT

<b>POMMERY</b>	<b>120.00</b>
<b>RUINART</b>	<b>180.00</b>

#### BLANC DE BLANC

<b>RUINART</b>	<b>250.00</b>
----------------	---------------

#### BRUT ROSÉ

<b>LAURENT PERRIER</b>	<b>210.00</b>
<b>BILLECART SALMON</b>	<b>250.00</b>

### COUPES

<b>BRUT 10 cl</b>	<b>10.00</b>
<b>BRUT ROSÉ 10 cl</b>	<b>12.00</b>
<b>PISCINE 10 cl</b>	<b>12.00</b>
<b>PISCINE ROSÉ 12 cl</b>	<b>14.00</b>



## ALCOOLS

	verre 5 cl	bouteille
<b>VODKA</b>		
<b>ABSOLUT</b>	8.00	80.00
<b>ABSOLUT BLEU / RASPBERRI / VANILLA / CITRON</b>	9.00	90.00
<b>GREY GOOSE</b>	11.00	110.00
<b>KETEL ONE</b>	12.00	120.00
<b>BELVEDERE</b>	12.00	120.00
<b>LEVEL</b>	12.00	120.00
<b>RHUM</b>		
<b>HAVANA 3 ans</b>	8.00	80.00
<b>ST. JAMES « Royal Ambré »</b>	9.00	90.00
<b>GIN</b>		
<b>GORDON'S</b>	8.00	80.00
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	10.00	100.00
<b>TEQUILA</b>		
<b>CAMINO</b>	8.00	80.00

*Accompagnement soda : + 1.00*

*Accompagnement Red Bull canette de 25 cl : + 3.00*

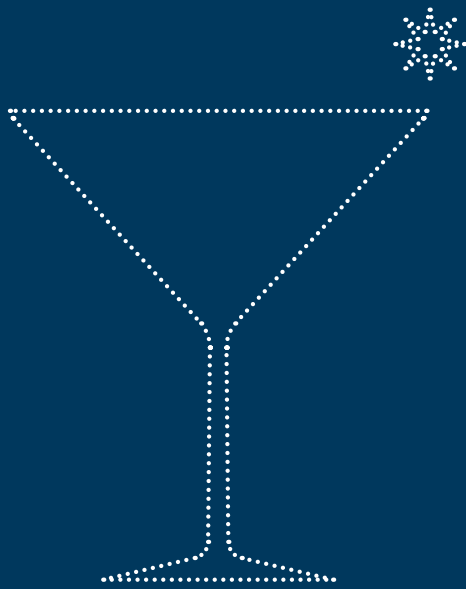
*Accompagnement 6 canettes de Red Bull de 25cl + 18.00*

## WHISKY

	verre 5 cl	bouteille
<b>BOURBON</b>		
<b>JACK DANIEL'S</b>	9.00	90.00
<b>BLENDED</b>		
<b>BALLANTINE'S</b>	8.00	80.00
<b>JOHNNIE WALKER RED</b>	9.00	90.00
<b>CHIVAS 12 ans</b>	9.50	95.00
<b>MALT</b>		
<b>ABERLOUR 10 ans</b>	9.00	90.00
<b>GLENFIDDICH 12 ans</b>	10.00	100.00
<b>IRISH WHISKEY</b>		
<b>JAMESON</b>	8.50	85.00
<b>OLD PADDY</b>	8.50	85.00

## LIQUEURS & SPIRITUEUX

<b>COGNAC 4 cl</b>		
<b>HENNESSY</b>		8.00
<b>ARMAGNAC 4 cl</b>		
<b>SAMALENS VSOP</b>		8.00
<b>CALVADOS 4 cl</b>		
<b>BEAUJOUR</b>		8.00
<b>EAUX DE VIE 4 cl</b>		
<b>POIRE / FRAMBOISE / MIRABELLE</b>		8.00
<b>LIQUEURS 4 cl</b>		7.00
<b>AMARETTO</b>	<b>BAILEY'S</b>	<b>GET 27</b>
<b>SOHO</b>	<b>MALIBU</b>	<b>GET 31</b>
<b>COINTREAU</b>	<b>PASSOA</b>	<b>MANZANA</b>
<b>CHAMBORD</b>	<b>KALHUA</b>	<b>MIDORI</b>
<b>GLOSS</b>	<b>MARIE BRIZARD</b>	<b>PISANG AMBON</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>GRAND MARNIER</b>	
<b>GET 27 bouteille 35 cl</b>		35.00



## Cocktails & Co

*Cocktails, tapas et bar à Vodka*

### TAPAS

<b>TOASTS DE SAUMON FUMÉ ET FROMAGE BLANC CIBOULETTE</b>	<b>7.50</b>
<b>SUSHI &amp; CO</b> 6 pièces	<b>6.50</b>
<b>FAMEUX TOASTS DE FOIE GRAS</b>	<b>8.00</b>
<b>PLANCHE DE JAMBON PATA NEGRA</b> (origine d'Espagne contrôlée) billes de mozzarella, tomates séchées	<b>18.00</b>
<b>BROCHETTES DE YAKITORI X5</b>	<b>6.50</b>
<b>FRITURE D'ÉPERLANS</b>	<b>7.50</b>
<b>DEMI CAMEMBERT AUX CÈPES</b>	<b>9.90</b>
<b>ASSIETTE PERSILLÉE DE LA FROMAGERIE DU PASSAGE</b> Roquefort A.O.P., Fourme d'Ambert A.O.P., Fourme de Montbrison A.O.P., Stilton D.O.P	<b>13.50</b>
<b>ASSIETTE JURASSIENNE DE LA FROMAGERIE DU PASSAGE</b> Comté A.O.P., Morbier A.O.P., Gruyère Suisse, Etivaz Suisse	<b>13.50</b>

**CLASSIC DRINKS 9.50 €**

#### AMERICANO

Martini rosso, Martini dry, campari

#### TEQUILA SUNRISE

jus d'orange, grenadine, tequila

#### PINA COLADA

orange, ananas, crème de coco,  
rhum Havana 3 ans

#### MARGARITA

citron vert, sucre de canne,  
Cointreau, tequila

#### LONG ISLAND ICED TEA

citron vert, sucre de canne, coca,  
vodka, gin, Cointreau, rhum, tequila

#### COSMOPOLITAN

citron vert, jus d'airelle, Cointreau,  
vodka citron

#### CAIPIRINHA

citron vert, sucre roux, cachaça

#### BLOODY MARY

jus de tomate, citron jaune, épices,  
céleri, vodka poivre

#### APPLE DAIQUIRI

jus de pomme, jus de citron vert,  
sirop de gomme, rhum blanc

## JULEP MOJITOS 10.00 €

### MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
Havana 3 ans, soda

### ROYAL MOJITO *Supp 2 €*

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
Havana 3 ans, champagne

### APPLE MOJITO

citron vert, menthe fraîche, jus de pomme verte,  
sirop de gomme, rhum blanc Havana 3 ans

### MANGO MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
purée de mangue, Havana 3 ans, soda

### PASSION MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
fruit de la passion, Havana 3 ans, soda

### STRAWBERRY MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
purée de fraise, Havana 3 ans, soda

### RASPBERRY MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
purée de framboise, Havana 3 ans, soda

### MELON MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
liqueur de melon, Havana 3 ans, soda

### WATERMELON MOJITO

(selon saison) menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
pastèque fraîche, Havana 3 ans, soda

### COCO MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
crème de coco, Havana 3 ans, soda

### GINGER MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
sirop de gingembre, Havana 3 ans, soda

### CHOCOLAT MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
sirop choco cookies, Havana 3 ans, soda

### DIABLO MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
crème de cassis, tequila, soda

### PIMMS MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
Pimm's, Havana 3 ans, soda

### ZUB MINT MOJITO

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
vodka Zubrowka, jus de pomme

### BULL MOJITO *Supp 2 €*

Red Bull Sugarfree canette de 25 cl, menthe fraîche,  
citron vert, sucre roux, Havana 3 ans

### À LA PASSION

fraises, maracuja, sucre de canne, vodka

### WATERMELON MARTINI

pastèque, sucre liquide, vodka

### TOKYO'TINI

gingembre, wasabi, vodka

### PINE & BERRIES

ananas, framboises, sucre de canne,  
Chambord, vodka

### PIMM'S TINI

crème liquide, cacao brun, framboises,  
Chambord, vodka Zubrowka

### MELON MARTINI

melon, sucre de canne, vodka

### THÉ BRITISH

citron vert, jus d'airelle, Chambord,  
Absolut Raspberri

### KIWI MARTINI

kiwi, sucre de canne, vodka

### CLASSIC DRY MARTINI

vermouth dry, gin, vodka

### BOUNTY MARTINI

purée de fraises, sirop de vanille,  
crème de coco, vodka

### AMANDE MARTINI

jus de citron, sirop d'amareto,  
jus de pomme, vodka

### EXOTIC MULE

vodka, purée de mangue, ananas,  
fruit de la passion, jus citron vert, ginger beer

### JAMAÏCAN MULE

citron vert pressé, sucre liquide, Ginger beer,  
rhum st James brun

### MAÏ TAÏ

citron vert, sirop de grenadine, sirop d'orgeat,  
Cointreau, rhum Havana 3 ans et Havana 7 ans

### KILLER PUNCH

vodka, midori, amareto, jus cranberry

VODKATINI 9.00 €

WORLDWIDE COCKTAILS 10.00 €

**SEX & THE CITY 10.00 €**

**SEX ON THE BEACH**

jus d'airelle, jus d'ananas,  
crème de pêche, Midori, vodka

**SCREAMING ORGASM**

jus d'airelle, jus d'ananas, Midori,  
crème de mûre, vodka

**POINT G**

jus de maracuja, citron vert,  
liqueur Gloss, vodka G

**BANANA BIRD**

Bourbon, liqueur de banane,  
triple sec, crème fraîche

**GIRLS ONLY 10.00 €**

**RASPBERRY COLLINS**

framboises, citron vert, soda, Chambord,  
Absolut Raspberri

**STRAWBERRY COLLINS**

fraises, citron vert, soda, vodka

**PINE & GINGER**

ananas, sucre de canne, citron vert, soda,  
Cordial Ginger, vodka

**GINGER MULE**

sucre de canne, citron vert, Angostura Bitter,  
Ginger beer, vodka

**BIRD OF PARADISE**

jus de citron, sirop de grenadine,  
sucre de canne, blanc d'œuf, soda, gin

**BUBBLE DRINKS 11.00 €**

**BUBBLE GLOSS**

liqueur Gloss, champagne, vodka G

**BELLINI**

nectar de pêche, citron pressé, champagne

**ULTIMATE DELUXE**

framboises, sucre de canne, citron pressé,  
Chambord, champagne, Absolut Raspberri

**ANEXO SPÉCIAL**

Jack Daniel's, red bull, sirop de grenadine,  
champagne

**SHOOTER X2 5.00 €**

**B52**

Kalhua, bailey, grand marnier

**RASPBERRY KAMIKAZE**

Vodka, Chambord (liqueur de framboise),  
citron vert, sucre de canne

**AFTER EIGHTH**

Get 27, bailey

**HARD DRINKS 10.00 €**

**ABACAXI BATIDA**

ananas, sucre de canne, citron vert, cachaça

**MARANGO BATIDA**

fraises, sucre de canne, citron vert, cachaça

**MELANCIA BATIDA**

pastèque, sucre de canne, citron vert, cachaça

**MARACUJA BATIDA**

maracuja, sucre de canne, citron vert, cachaça

**KIWI BATIDA**

kiwi, sucre de canne, citron vert, cachaça

**SOFT DRINKS 7.00 €**

**VIRGIN MOJITO**

jus de pomme, menthe fraîche,  
citron vert, sucre roux

**VIRGIN COLADA**

jus d'ananas, jus d'orange, crème de coco

**LIBERTINI**

jus d'ananas, crème de coco,  
crème fraîche, fraises, banane

**VIRGIN MOJITO BULL** *Supp 2 €*

menthe fraîche, citron vert, sucre roux,  
Red Bull Sugarfree canette de 25 cl

