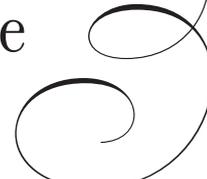


MADAME C

Les
COCKTAILS
Exclusifs

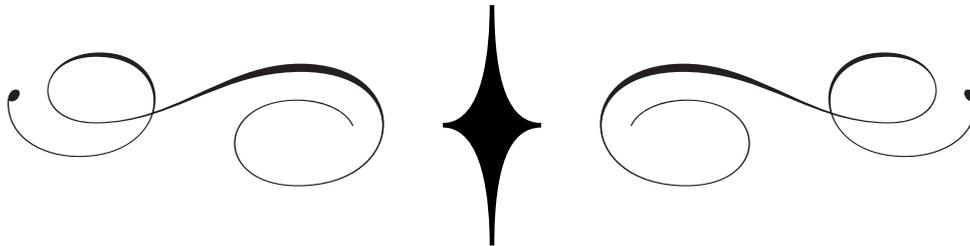


BIENVENUE DANS L'ALCÔVE DE

MADAME  C

Toutes nos boissons sont élaborées à partir
d'ingrédients soigneusement sélectionnés
auprès de producteurs de confiance.

Nous travaillons exclusivement
avec des produits frais et de saison,
sourcés aussi localement que possible.



N'hésitez pas à solliciter
notre équipe de mixologues
pour en apprendre davantage
sur les sélections délicates
qui composent notre carte,
choisies avec soin
pour éveiller vos sens
tout en finesse.

*Nous vous invitons également à nous signaler toute allergie,
intolérance ou préférence alimentaire,
afin que nous puissions vous proposer une expérience sur mesure,
dans le respect de vos attentes.*

Prix nets TTC & service compris.



Les
COCKTAILS
sans
Alcool

Peachy **LADY**

Inspirée par le Londres des années 1920,
nous vous proposons une version sans alcool
de ce cocktail frais et élégant,
qui associe des notes fruitées et florales
à de délicates touches épicées.

- *Distillat sans alcool botanique* •
- *Purée pêche blanche Ponthier* •
- *Thé vert au jasmin Dragon Nana Ding* •
- *Pétillant sans alcool* •

FRUITÉ,
FLORAL,
BULLES



200 ML
0,0%
13.00€



“*Virgin French*” **BLOODY MARY**

On rencontre souvent le Bloody Mary dans sa version alcoolisée, mais c’est aussi un cocktail qui de part sa richesse aromatique, se prête facilement à être dégusté sans alcool. Notre version se veut particulièrement umami et pleine de saveurs.

• Sauce épicée maison •
• Cornichon • Citron •
• Jus de Tomate Alain Milliat •
• Moutarde •

ÉPICÉ,
salé,
PIQUANT



150 ML
0,0%
10.00€



de la Feuille au **FRUIT**

Tout en fraîcheur, venez déguster le printemps dans un verre. La légèreté des ingrédients de ce cocktail vous permet de le savourer tout au long de la journée sans jamais vous en lasser.

• Verveine •
• Hydrolat de menthe •
• Fleur d'oranger •
• Jus de pomme pétillant •

FRAIS,
LÉGER,
DÉSALTÉRANT



150 ML
0,0%
10.00€

Coffee #1

On connaît bien le café dans toute forme de boisson chaude, mais on connaît moins sa versatilité et sa facilité à s'associer à nombre d'autres produits. Ici, il rencontre l'argousier, petite baie orange acidulée, connue comme l'une des principales sources d'acidité dans le nord de l'Europe.

- Café infusé à froid •
- Purée d'Argousier Ponthier •
- Soda au gingembre •

ACIDULÉ,
CAFÉINÉ,
ÉPICÉ



200 ML
0,0%
10.00€

comme un
Sorbet
MAIS
pas
tout à fait ...

En Italie, le sorbet est le dessert que l'on retrouve sur toutes les tables et qui permet de finir un repas en toute légèreté.

• *Sirop de citron maison* •
• *Jus de citron frais* •
• *Infusion de rooibos* •

FRAIS,
SORBET CITRON,
ACIDULÉ



150 ML
0,0%
9.00€

Ciliegina

Le Cœdi- terranea

La cerise est un fruit délicat,
à la jutosité délicate. Pour la mettre en valeur,
nous l'associons à d'élégants arômes floraux
et végétaux.

• *Purée de cerises griottes Ponthier* •
• *Sirop maison de romarin* •
• *Infusion d'hibiscus* •

FRUITÉ,
VÉGÉTAL,
ACIDULÉ



150 ML
0,0%
10.00€





Les
COCKTAILS
avec
Et Cool

Perfect Peachy LADY

Dans le Londres du début du 20^e siècle,
l'âge d'or des cocktails bat son plein.
Parmi les nombreux cocktails classiques
de l'époque, le Perfect Lady a su traverser
le temps et s'enrichir de nouveaux éléments
qui soulignent son élégance.

• *Gin Nuage* •
• *Purée de Pêche Blanche Ponthier* •
• *Thé vert au jasmin Dragon Nana Ding* •
• *Champagne Veuve Cliquot Ponsardin* •

FRUITÉ,
FLORAL,
BULLES



150 ML
10,5%
18.00€

“FRENCH,” *Bloody* *Mary*

Au début des années 1920, le Bloody Mary fait sa première apparition à Paris, puis c'est à New York qu'il deviendra populaire. Nous avons voulu faire honneur à ses origines avec des ingrédients qui nous plongent dans le terroir français :
les cornichons et la moutarde. Santé !

• *Vodka Nuage infusée au raifort* •
• *Sauce épicée maison* •
• *Cornichon* •
• *Jus de Tomate Alain Milliat* •
• *Moutarde* •

ÉPICÉ,
salé,
PIQUANT



150 ML
11,8%
13.00€

Rhein — Wein MARTINI

Au 19^e siècle, on célèbre la beauté des vins du Rhin et nombreuses sont les recettes de cocktails qui leur confèrent une place de choix. Ici, nous réunissons à nouveau les univers du vin et des cocktails dans une version plus douce du classique Vodka Martini.

• *Vodka Poupées Russes*
Distillerie de Strasbourg •
• *Gewurztraminer Domaine Herr* •
• *Huile de Poivre de Sichuan frais* •

aromatique,
corsé,
IRRÉSISTIBLE



100 mL
22,9%
15.00€

COCKTAIL

à l'Olive

Le Dry Martini est LE cocktail emblématique de l'histoire du cocktail au 20^e siècle, et c'est pourquoi nous vous proposons une version qui magnifie l'olive sous toutes ses formes et dans toute son intensité. Une invitation à prolonger l'apéritif !

- Olive distillée Oli'still •
- Vermouth Dolin Dry et Blanc •
- Huile d'olive •
- Olive •

OLIVE,
VÉGÉTAL,
INTENSE



100 ML
22,1%
16.00€

Genmaicha

Sizz

De la fraîcheur et de la gourmandise
avec les notes réconfortantes
d'une eau-de-vie vieillie,
et la complexité du riz brun grillé,
parfait pour accompagner un plat.

• Brandy St-Rémy •
• Sirop maison de thé Genmaicha •
• Lactique •
• Eau gazeuse •

FRAIS,
VÉGÉTAL,
VERT



200 ML
7,3%
14.00€

◆ COCKTAIL VAINQUEUR DE LA FINALE MONDE
BARTENDER TALENT ACADEMY 2023
PAR LUCAS GACITUA-PETIT ◆

Le Pass ROADS

Ce cocktail a été inspiré par les terroirs de Cognac et d'Alsace et leurs positions respectives à la croisée de routes commerciales qui leur ont permis de se nourrir d'influences venues du monde entier. C'est la rencontre des deux terroirs majeurs de la distillation de spiritueux en France.

• Cognac Rémy Martin 1738
Accord Royal • Eau-de-vie de Poire Williams
Rouge Nusbaumer •
• Sirop maison de Cardamome •
• Verjus de raisin • Ginger Ale •

FRUITÉ,
COMPLEXE,
RAFRAICHISSANT



150 ML
10,8%
17.00€



✦ « wake me up & FUCK me up ! » ✦

Madame C ESPRESSO

El Martini

En 1983, à Soho Brasserie à Londres, Dick Bradsell invente l'Espresso Martini pour répondre à la demande d'une mannequin. Chez Madame C, nous y ajoutons une touche d'Alsace pour souligner les délicieuses notes fruitées du café.

• *Vodka Renaissance* •
• *Liqueur de Café Algebra* •
• *Fraise de Balbronn Hagmeyer* •
• *Espresso* • *Sucre de canne* •

TORRÉFIÉ,
GOURMAND,
FRUITÉ



100 ML
21,4%
14.00€



✦ à PARTAGER ✦

COFFEE

Experience à 2

Notre interprétation du classique Irish Coffee dans la pure tradition irlandaise avec du café filtre extrait à la minute pour plus d'arômes, et pour vous faire partager une expérience unique.

– à PARTAGER –

- *Café infusé au siphon* •
- *Épices douces* •
- *Le Rhum par Neisson* •
- *Sucre muscovado* •
- *Crème fraîche* •

CHAUD,
GOURMAND,
à PARTAGER



400 ML
10,0%
28.00€

Alsace **WHISKY** *Sour*

Le Whisky Sour est un cocktail incontournable
de l'histoire des boissons mélangées.
Pour l'intégrer dans un terroir local, nous le réalisons
avec un whisky alsacien et une touche de vin rouge
pour plus de complexité.
Un cocktail à la fois rond et puissant.

• *Whisky Single Malt Miclo* •
• *Citron* •
• *Sucre de betteraves françaises bio* •
• *Pinot Noir* •
• *Mousse* •

céréales,
gourmand,
acidulé



150 mL
19,5%
15.00€



Daiquiri **UP** *North!*

Notre Daiquiri rend hommage à ses racines tropicales avec l'utilisation du rhum, mais nous y intégrons des ingrédients du nord de l'Europe pour créer une liaison entre deux terroirs qui partagent notamment l'usage des épices

• *Rhum Longueteau* •
• *Aquavit Aptekarsky Nusbaumer* •
• *Argousier* •
• *Sirop de sucre de betteraves
françaises bio* •

EXOTIQUE,
FRAIS,
ACIDULÉ



100 ML
23,7%
14.00€

NOT YOUR *Typical* *Pisco Sour*

Popularisé au Morri's Bar à Lima au Pérou au début du 20^e siècle, le Pisco Sour devient très rapidement un standard des bars internationaux. Ici nous en donnons une interprétation française autour d'une splendide eau-de-vie de Gascogne.

• *Blanche d'Armagnac Dartigalongue* •
• *Verjus de raisin* •
• *Sucre de raisin* •
• *Épices* •
• *Mousse* •

DÉLICIEUX,
FRAIS,
GOURMAND



150 ML
24%
15.00€





INSPIRÉ PAR NICO DE SOTO,
EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB



SAINT *Germain* des Prés

Nico de Soto, chef barman de
l'Experimental Cocktail Club
au début des années 2010, imagine cet irrésistible
classique moderne. Nous y apportons une touche
de fraîcheur supplémentaire avec un apéritif
de melon élaboré en Provence.

• *Gin Anaë* •
• *Saint-Germain* • *Melon Manguin* •
• *Concombre* •
• *Citron vert* •
• *Piment* • *Mousse* •

FRAIS,
GOURMAND,
DOUX



150 ML
20,5%
15.00€

MADAME

Spritz

Apparu dans les années 1920 et popularisé à Venise, le Spritz a bien plus de formes que celle que l'on rencontre communément. Notre version à la française, révèle ses notes fruitées et amères qui ont fait la popularité de la déclinaison la plus connue.

• *Ratafia Lehmann* •
• *Gentiane Avèze* •
• *Eau-de-vie de Framboise Nusbaumer* •
• *Crémant d'Alsace* •

LÉGER,
FRUITÉ,
amer



200 ML
15,7%
16.00€

Strasbourg Slings

Les Slings font partie des cocktails historiques dont la trace se perd au 18^e siècle.

Notre interprétation est à la fois puissante et fraîche. Sa richesse aromatique permet de contrebalancer l'intensité du cocktail.

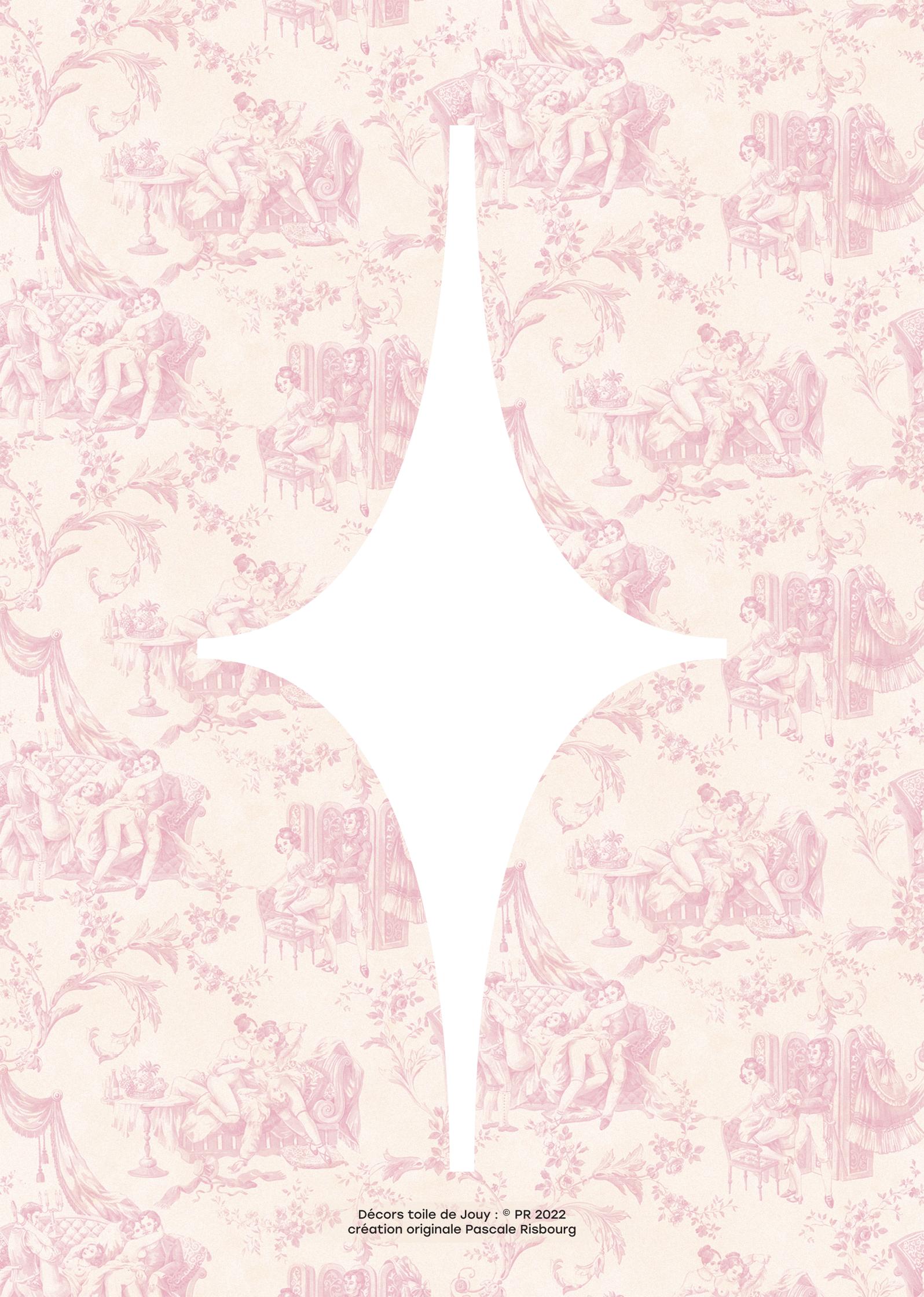
À déguster avant ou après avoir admiré la cathédrale.

• *Rhum Mount Gay Eclipse* •
• *Rhum Bielle* • *Mirabelle* • *Bénédictine* •
• *Liqueur de Verveine Nusbaumer* •
• *Citron* • *Ginger Beer* •

FORT,
LONG,
aromatique



200 ML
24,1%
17.00€



Décor toile de Jouy : © PR 2022
création originale Pascale Risbourg