





LES BOISSONS
& La Cave

BOISSONS Fraîches

Carola rouge, verte, bleue	50cl	4,5€
Boisson pétillante au yuzu	34cl	9€
Fentimans Rose Lemonade	27,5cl	6€
Limonade Fleur d'oranger & romarin	33cl	6€
Eau botanique	33cl	6€
Verveine & Immortelle		
Schweppes Indian Tonic	25cl	6€
Schweppes Hibiscus Tonic	20cl	6€
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6€
Ginger Ale	20cl	6€
Drims Soda Pamplemousse	20cl	6€
Pepsi / Pepsi Max	33cl	6€
Notre sélection Alain Millat :		
Jus Pomme Reinette	20cl	7€
Nectar Pêche Blanche	20cl	7€
Nectar Fraise Sengana	20cl	7€
Nectar Mangue	20cl	7€
Jus Tomate rouge	20cl	7€
Orange Pressée	20cl	6€
Jus de fruit frais du jour	25cl	7€
Thé glacé de Madame C	20cl	5€
Hibiscus glacé	20cl	5€
Cold brew café	20cl	5€
Iced Latte	20cl	5€
Iced Matcha Latte	20cl	6€

NOTRE SÉLECTION

- Cocktails -

“FRENCH” BLOODY MARY

13€

Vodka Nuage infusée au raifort d'Alsace,
Sauce épicée maison, Jus de Tomate Alain Milliat,
Cornichon, Moutarde

Épicé, salé, piquant

- version sans alcool sur demande -

PERFECT PEACHY LADY

18€

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

Fruité, floral, bulles

- version sans alcool sur demande -

MADAME C ESPRESSO MARTINI

14€

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

*Torréfié,
gourmand, fruité*

GENMAICHA FIZZ

14€

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

Frais, végétal, vert

La cave DE MADAME C

Les Blancs

ALSACE

	12cl	75cl
Riesling, <i>Le Dandy, Domaine Jean Huttard</i>	8€	48€
Gewurztraminer, <i>Orchidées Sauvage, Domaine Muré</i>	7,5€	45€
Sylvaner Vieilles Vignes, <i>Domaine Siebert</i>	7€	42€
Pinot Blanc et Auxerois, <i>Paar, Domaine Mélanie Pfister</i>	8€	48€

BEAUJOLAIS & BOURGOGNE

	12cl	75cl
Beaujolais blanc, <i>Sur le Granit, Domaine Bulliat</i>	7€	42€
Chablis, <i>Billaud-Simon</i>	11€	66€
Pouilly Fuissé 1^{er} Cru, <i>Aux Chailloux, Domaine Trouillet</i>		77€

RHÔNE & LANGUEDOC

	12cl	75cl
Crozes Hermitage, <i>Cuvée particulière, Domaine Remizières</i>	9€	54€
Corbières, <i>Classique, Château Ollieux Romanis</i>	7€	42€
Saint Joseph, <i>Christophe Pichon</i>		65€
Condrieu, <i>Pur 100, Christophe Pichon</i>		85€
Château Neuf du Pape, <i>Pur Clairette, Domaine Usséglio</i>		86€

LOIRE

	12cl	75cl
Touraine Sauvignon Blanc, <i>Domaine Pascal Gibault</i>	6€	36€
Touraine Chenonceaux, <i>Domaine Pascal Gibault</i>	8€	48€

La cave de Madame C

Les Rouges

ALSACE

	12cl	75cl
Pinot Noir, <i>La Barrique du Noir de Katz, Domaine René Meyer</i>	7,5€	45€
Pinot Noir, <i>Côte de Rouffach, Domaine Muré</i>		66€

BEAUJOLAIS & BOURGOGNE

	12cl	75cl
Saint Amour, <i>Esprit de Séduction, Terroirs Originels</i>	7,5€	45€
Moulin à Vent, <i>Les Thorins, Terroirs Originels</i>	7,5€	42€
Nuits St Georges, <i>Les Montrozières, Domaine Faiveley</i>		85€
Mercurey, <i>Viellies Vignes, Domaine Faiveley</i>		66€

RHÔNE

	12cl	75cl
Vacqueyras, <i>Templiers, Domaine le clos des Cazeaux</i>	7,5€	45€
Cairanne, <i>Réserve des seigneurs, Oratoire St Martin</i>	8€	48€
Saint Joseph, <i>Christophe Pichon</i>		59€
Côte Rôtie, <i>Promesse, Christophe Pichon</i>		89€
Cornas, <i>Domaine Remizière</i>		79€

LANGUEDOC

	12cl	75cl
Terrasse du Larzac, <i>Mas de la Séranne, Clos des immortelles</i>	8€	48€
Pic Saint Loup, <i>Héritage, Domaine Gerard Bertrand</i>	7,5€	45€
Corbière, <i>parcelle La Forge, Domaine Gerard Bertrand</i>		85€
Corbière, <i>parcelle Clos d'ORA, Domaine Gerard Bertrand</i>		250€

LOIRE

	12cl	75cl
Touraine, <i>Emotion, Domaine Pascal Gibault</i>	7€	42€

La cave DE MADAME C

Rosé & Bulles

ROSÉS

	12cl	75cl
Rosé AOP Languedoc, <i>Art de vivre, Domaine Gerard Bertrand</i>	6,5€	39€
Côtes de Provence, <i>Miraval, Domaine Miraval</i>	8€	48€

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Champagne <i>Veuve Cliquot</i>	13€	90€
Champagne <i>Grande Dame, Veuve Cliquot</i>		280€
Champagne <i>Dom Perignon</i>		310€
Champagne <i>KRUG</i>	39€	350€
Champagne <i>Belle Epoque, Perrier-Jouet</i>		300€
Champagne <i>Blanc de Blanc, Ruinart</i>		180€
Champagne <i>Blanc de Blanc, EPC</i>		120€
Champagne Rosé, <i>Laurent Perrier</i>	18€	140€

Les Bières

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Fischer Tradition	4€	8€
Meteor IPA	5€	10€

BIÈRES BOUTEILLES sans ALCOOL

	33cl
Heineken 00	6,5€
Meteor Ipa 00	6,5€



La cuisine



NOTRE SÉLECTION

- EXCLUSIVE -

7h30 - 23h

GRAVLAX MADAME C	12€
Gravlax de saumon Bömlo maison, blinis maison, crème de raifort, gomasio & pickles	
6 HUÎTRES CÉLINE DE CANCALE N°3	18€
Pain de seigle, beurre au wakame & échalotes au vinaigre	
CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE	120€
De la maison Prunier, 30gr blinis maison, crème fraîche épaisse, blancs & jaunes d'œufs hachés	
BURRATA DI BUFFALA	13€
125gr, pesto pistache - basilic, roquette & focaccia maison	
SÉLECTION DE FROMAGES	14€
Gorgonzola crémeux DOP, Tête de moine AOP & Brie de Meaux farci	
LE FROMAGE au choix	6€
SÉLECTION DE CHARCUTERIES	12€
Jambon blanc à la truffe, Spianata & Lomo duroc	
LA CHARCUTERIE au choix	5€



de 18h - Nos Plats Minutieux ... - à 23h

ASPERGES VERTES « Salsa Macha chipotle » 12€
Ricotta, cacahuètes concassées

AUBERGINES RÔTIES 11€
Stracciatella fumée, cerises, noisettes & roquette

CRAB'FINGER 14€
Effiloché de crabe, pain brioché, coleslaw de chou blanc,
mayonnaise au wasabi & sésame

BROCCOLINI SNACKÉ 12€
Focaccia, sauce green goddess & condiment à l'anchois

saumon BÖMLO 15€
Servi cru, mangue, orange & piment habanero

CLUB MADAME C 19€
Salade, mayonnaise au miso, œuf dur,
suprême de volaille, parmesan

TARTARE DE BŒUF MINUTE à l'Italienne 17€
Olives taggiasche, pecorino, pignons de pin

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 21€
Fricassée de légume de saison, jus réduit & gremolata

CRÉMEUX DE POMMES DE TERRE 5€
Au beurre noisette, pommes de terre croustillantes

... & Nos Plaisirs Sucrés

LES PÂTISSERIES de chez SÉBASTIEN 8€

Tarte Tobago

*Biscuit spéculoos, croustillant feuillantine, praliné,
crèmeux chocolat noir 1^{er} cru*

Entremets Framboise Cassis

*Biscuit streusel amande - citron vert, génoise amande,
framboise & cassis*

Cheesecake Mangue Yuzu

Biscuit, cheesecake citron vert - yuzu, confit mangue - yuzu

Entremets Choco Fleur - sans gluten

Génoise chocolat - amande, mousse chocolat et praliné amandes



LA CAFÉTÉRIA
& LES SPIRITUEUX

La CAFÉTÉRIA

Espresso	2,5€	Cortado	3€
Double Espresso	4,5€	Cappuccino	4,5€
Allongé	3€	Latte macchiato	5€
Filtre Batch Brew	4€	Caffè Latte	5€
Sélection de thés	6€	Chocolat chaud	5€
du moment		Matcha Latte	6€
Thés d'exception	10€	Hojicha Latte	6€
par Nana Ding		Chai Latte	5€
Macchiato	3€		

LES SPIRITUEUX

APÉRITIFS

	50ml
Ratafia Lehmann - <i>Caramel, figue, complexe</i>	10€
Hag'se Trank - <i>Fruité, épicé, moelleux</i>	10€
Dolin Bitter - <i>Amer, herbacé, épicé</i>	10€
Pampelle - <i>Pamplemousse, amer, frais</i>	10€
Avéze - <i>Gentiane, amer, floral</i>	10€
Quaglia Vecchio Amaro - <i>Herbes, épices, amer</i>	10€
FMK Orange, Bitter, Wein - <i>Orange, amer, vineux</i>	10€
Oli'Tchin - <i>Olive, agrumes, amer</i>	10€
Melon - <i>Melon, doux, fruité</i>	10€

PINEAU DES CHARENTES

	50ml
Grosperin MMC 1 - <i>Fruité, minéral, doux</i>	10€
Grosperin MMC 2 - <i>Complexe, épicé, équilibré</i>	10€
Vina 25 PX - <i>Raisin, balsamique, chocolat</i>	10€

PORTO

	50ml
Graham's Six Grapes - <i>Prune, cerise, chocolat</i>	10€
Graham's Fine White - <i>Raisin, amande, doré</i>	10€

VERMOUTH

	50ml
Dolin Dry - <i>Léger, frais, herbacé</i>	10€
Dolin Blanc - <i>Floral, amande, pêche</i>	10€
Dolin Rouge - <i>Fruits secs, épices, vanille</i>	10€
Noilly Prat Dry - <i>Herbacé, amer, complexe</i>	10€
Noilly Prat Ambré - <i>Cannelle, orange, raisin</i>	10€
La Quintinye Royale Rouge - <i>Réglisse, prune, chocolat</i>	10€
Dolin Chambéryzette - <i>Fruité, léger, acidulé</i>	10€
Cocchi Torino Storico - <i>Orange, rhubarbe, tabac</i>	10€
Cocchi Extra Dry - <i>Citron, menthe, coriandre</i>	10€

EAUX DE VIE D'ALSACE

	30ml
Fraise Hagmeyer - <i>Fraise, doux, fruité</i>	10€
Fraise Metté - <i>Fraise, intense, frais</i>	12€
Framboise s. Exception Nussbaumer - <i>Framboise, sauvage, puissant</i>	10€
Framboise Classique Nussbaumer - <i>Framboise, doux, fruité</i>	10€
Framboise sauvage Metté - <i>Framboise, intense, frais</i>	12€
Framboise sauvage GR Miclo - <i>Framboise, sauvage, élégant</i>	10€
Poire Williams Exception Nussbaumer - <i>Poire, mûre, délicat</i>	10€
Poire Williams GR Miclo - <i>Poire, intense, élégant</i>	12€
Poire Williams Metté - <i>Poire, frais, fruité</i>	12€
Poire Williams RF Lehmann - <i>Poire, ronde, suave</i>	12€
Poire Williams Dist du Petit Grain - <i>Poire, douce, aromatique</i>	17€
Kirsch Nussbaumer - <i>Cerise, noyau, puissant</i>	10€
Kirsch Hagmeyer - <i>Cerise, amande, intense</i>	10€
Mirabelle Cœur de Chauffe Miclo - <i>Mirabelle, douce, fruité</i>	12€
Vieille Mirabelle Metté - <i>Mirabelle, mûre, complexe</i>	12€
Abricot Sab's - <i>Abricot, suave, parfumé</i>	16€
Pomme Hagmeyer - <i>Fruité, suave, limpide</i>	10€
Marc Gewurz 1992 VT Lehmann - <i>Boisé, épice, fruité</i>	14€
Marc Riesling Metté - <i>Frais, fruité, floral</i>	10€
Vieux Marc de Bourgogne Sab's - <i>Riche, fruité, vanillé</i>	10€
La Fine Sab's - <i>Puissant, fruité, boisé</i>	11€
Bouillon Blanc Miclo - <i>Miel, rose, litchi</i>	10€
Fleur d'Acacia Metté - <i>Floral, pollen, mielleux</i>	12€

Oli'Still, Olives distillées - Umami, truffe, olive	12€
DHG Vulson - Fruité, racine, réglisse	12€

COGNAC

	30ml
Hennessy XO - Fruits secs, épices, chocolat	35€
Hennessy Paradis - Fleurs, fruits, épices	164€
Martell VS - Fruité, épicé, boisé	10€
Martell Cordon Bleu - Prune, pomme, moka	29€
Rémy Martin 1738 - Abricot, cannelle, chocolat	10€
Rémy Martin XO - Prune, orange confite, épices	35€
Delamain Pale & Dry - Fleurs blanches, vanille, noisette	21€
Delamain XXO - Fruits confits, épices douces, rancio	50€
Ferrand Sélection des Anges - Fruits secs, miel, épices	36€
Merlet VSOP - Fruité, vanillé, épicé	10€
Merlet Sél. St-Sauvant n°3 - Fruits secs, boisé, vanille	19€
Fontagard XXO Héritage - Riche, épicé, boisé	10€
Godet Folle Blanche - Riche, épicé, boisé	26€
Camus Ile de Ré - Floral, fruité, délicat	11€
Rémy Landier XO - Fruits secs, épices, boisé	30€
Courvoisier XO Impérial - Fruité, floral, épicé	22€
Grosperin Le Roch XO - Fruits mûrs, épices, rancio	10€
Grosperin Grande Champagne n°90 - Fleurs, fruits secs, épices	27€
Lhéraud XO PC 20 ans - Riche, vanillé, épicé	16€

Louis XIII - Fruits secs, encens, bois de santal

10ml 70€

ARMAGNAC

	30ml
Dartigalongue VSOP - Prune, vanille, épices	10€
L'Encantada 1998 Dom. Pouy - Coing, miel, amandes grillées	17€
Alabat 1992 Single Cask #37 - Rancio, fumée légère, réglisse	26€

CALVADOS

	30ml
Dupont Fine - Pomme, vanille, agrumes	10€
Dupont Réserve - Pomme verte, mentholé, végétal	10€

WHISKIES

	30ml
Coperies Single Malt - <i>Floral, fruité, élégant</i>	10€
Coperies les Ogres - <i>Riche, épicé, fruité</i>	10€
Fontagard PDNC - <i>Pomme, raisin, acidulé</i>	10€
Fontagard TORB - <i>Fumé, pomme, céréales</i>	11€
Hautes Glaces Indigene - <i>Boisé, pêche, amande</i>	14€
Miclo Vorvoné - <i>Céréales, pâtissier, torréfié</i>	10€
Miclo Naur Ma - <i>Tourbé, caramel, malté</i>	10€
Lehmann Birdy - <i>Épicé, intense, rond</i>	10€
Glenmorangie Thé Nectar - <i>Brioche, abricot, vanille</i>	10€
Glenmorangie 18 ans - <i>Pécan, pomme, vanille</i>	18€
Glenmorangie Signet - <i>Café, chocolat, épicé</i>	34€
Ardbeg Ten - <i>Fumé, citron, chocolat</i>	10€
Ardbeg Corryvreckan - <i>Tourbé, maritime, agrumes</i>	15€
The Balvenie 14 ans Bourbon Barrel - <i>Vanille, chêne, fruité</i>	22€
Whistlepig 12 - <i>Épices, fruits secs, chocolat noir</i>	19€

RHUM

	30ml
Mount Gay Eclipse - <i>Crisp, aromatique, équilibré</i>	10€
Mount Gay XO - <i>Rond, complexe, mature</i>	10€
Planteray 3 Stars - <i>Épicé, herbacé, chocolat</i>	10€
Appleton Estate 15 ans - <i>Amande grillée, noisette, orange</i>	11€
Baie des Trésors Blanc - <i>Canne, fruits tropicaux, vif</i>	10€
Baie des Trésors Fruit des Pluies - <i>Abricot, pêche, vanille</i>	10€
Clairin Sajous - <i>Intense, sucré, huileux</i>	10€
Providence 3 ans - <i>Fruité, épicé, vanillé</i>	15€
Neisson Bio - <i>Canne fraîche, agrumes, floral</i>	10€
Neisson Vieux Bio - <i>Végétal, agrumes, poivré</i>	32€
Longuetau Concerto - <i>Boisé, caramel salé, fruité</i>	14€
Manutea VO - <i>Caramel, fruits rouges, élégant</i>	12€
La Favorite Vieux 4 ans - <i>Vanille, caramel, banane</i>	10€
Planteray XO - <i>Vanille, cacao, épices</i>	10€
Hampden 1753 - <i>Frais, fruits exotiques, épicé</i>	10€

GIN

Supplément Tonic : 3€

	40ml
Gin Petit Grain - <i>Genévrier, agrumes, épicé</i>	11€
Nuage - <i>Citronné, coriandre, genévrier</i>	10€
Nussbaumer VO - <i>Épicé, frais, agrumes</i>	10€
Nussbaumer Jos'Berri - <i>Résineux, herbacé, agrumes</i>	10€
Gin Sab's - <i>Genévrier, épices, agrumes</i>	10€
Anaë - <i>Agrumes, poire, épicé</i>	10€
Dry Gin Metté - <i>Frais, citronné, rond</i>	11€
Oli'Gin - <i>Olive, herbacé, floral</i>	11€
Gin du Mont Blanc - <i>Genévrier, botanique, agrumes</i>	14€
Gin de l'Ort - <i>Herbacé, floral, agrumes</i>	10€
Cérès Vibration - <i>Floral, herbacé, genévrier</i>	10€
Audemus Pink Pepper - <i>Épicé, miel, vanille</i>	13€
Gin Rosa - <i>Distillerie de Strasbourg - Floral, épicé, exotique</i>	12€
Baccæ N°1 - <i>Frais, herbacé, genévrier</i>	10€
Monkey 47 - <i>Frais, fruité, épicé</i>	12€

VODKA

	30ml
Poupées russes - <i>Céréales, biscuit, ronde</i>	10€
Grey Goose - <i>Douce, pure, délicate</i>	12€

AGAVE

	30ml
Tequila Calle 23 Blanco - <i>Agave, herbacé, poire</i>	10€
Tequila Milagro Blanco - <i>Végétal, caramel, vanille</i>	10€
Mezcal Convite Esencial - <i>Agrumes, fumé, herbacé</i>	10€



Prix nets TTC & service compris.

*La liste des allergènes
est disponible sur demande.*