

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.*



Les

COCKTAILS

sans

Alcool

Sobre RHU' Barbara

Un souffle des années folles dans votre verre : la vivacité de la rhubarbe rencontre l'élégance florale du jasmin dragon, adoucie par la vanille. Le tout porté par l'éclat du pétillant pour une fête qui ne s'éteint jamais.

- *Distillat botanique sans alcool Sober Spirits* •
- *Rhubarbe Ponthier* •
- *Thé vert au jasmin Dragon Nana Ding* • *Vanille* •
- *Pétillant sans alcool - Domaine de l'Arjol* •

FRUITÉ
FLORAL
BULLES



150 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

#2

Notre boisson « énergisante » maison.

En associant la rondeur et le parfum intense de l'abricot aux notes torréfiées du café et à la vivacité du gingembre, ce cocktail vous donnera l'énergie nécessaire pour redémarrer à tout moment de la journée.

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

FRUITÉ
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

Medi- terranea

La cerise est un fruit délicat, à la jutosité délicieuse.
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

Alcool

Rhu' Barbara

En s'inspirant des grands cocktails classiques du début du XX^e siècle, nous avons voulu apporter une note festive digne des soirées de Gatsby le Magnifique. Plongez tout droit dans les années folles avec une délicate note de rhubarbe pour conserver vivante la fraîcheur du printemps.

- *Gin Nuage* •
- *Liqueur de rhubarbe FMK* •
- *Thé vert au jasmin Dragon Nana Ding* • *Vanille* •
- *Champagne Veuve Clicquot Ponsardin* •

FRUITÉ
FLORAL
BULLES



150 mL
13,5%
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 épicee maison* •
- *Cornichon* •
- *Jus de Tomate Alain Milliat* •
- *Moutarde* •

ÉPICÉ
SALÉ
PIQUANT



150 mL
11,8%
13.00€



Rhein —Wein **MARTINI**

Au XIX^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'Ol'ive

Le Dry Martini est LE cocktail emblématique de l'histoire du cocktail au XX^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

Fizz

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



CROSS ROADS

Ce cocktail a été inspiré par les terroirs de Cognac et d'Alsace et leurs positions respectives à la croisée de routes commerciales. Leur permettant 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
rafraîchissant

150 ML
10,8%
17.00€

Madame C **ESPRESSO**

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€

Café

3 Carbet

Le Carbet est un village de la côte nord-ouest de la Martinique où est installée la distillerie Neisson.

Son nom a pour origine les grandes cases où se retrouvaient les premiers habitants de la Caraïbe et c'est donc en hommage à ces lieux de rencontre que nous avons imaginé ce cocktail chaud idéal pour conclure un repas.

- *Le Rhum par Neisson* •
- *Café Filtre Reck* • *Épices douces* •
- *Sucre muscovado* • *Crème fraiche* •

CHAUD
GOURMAND
ÉPICES DOUCES



200 ML
10,0%
14.00€



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 Longueateau •
- 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 XX^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,
EXPÉRIMENTAL 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 XVIII^e siècle.

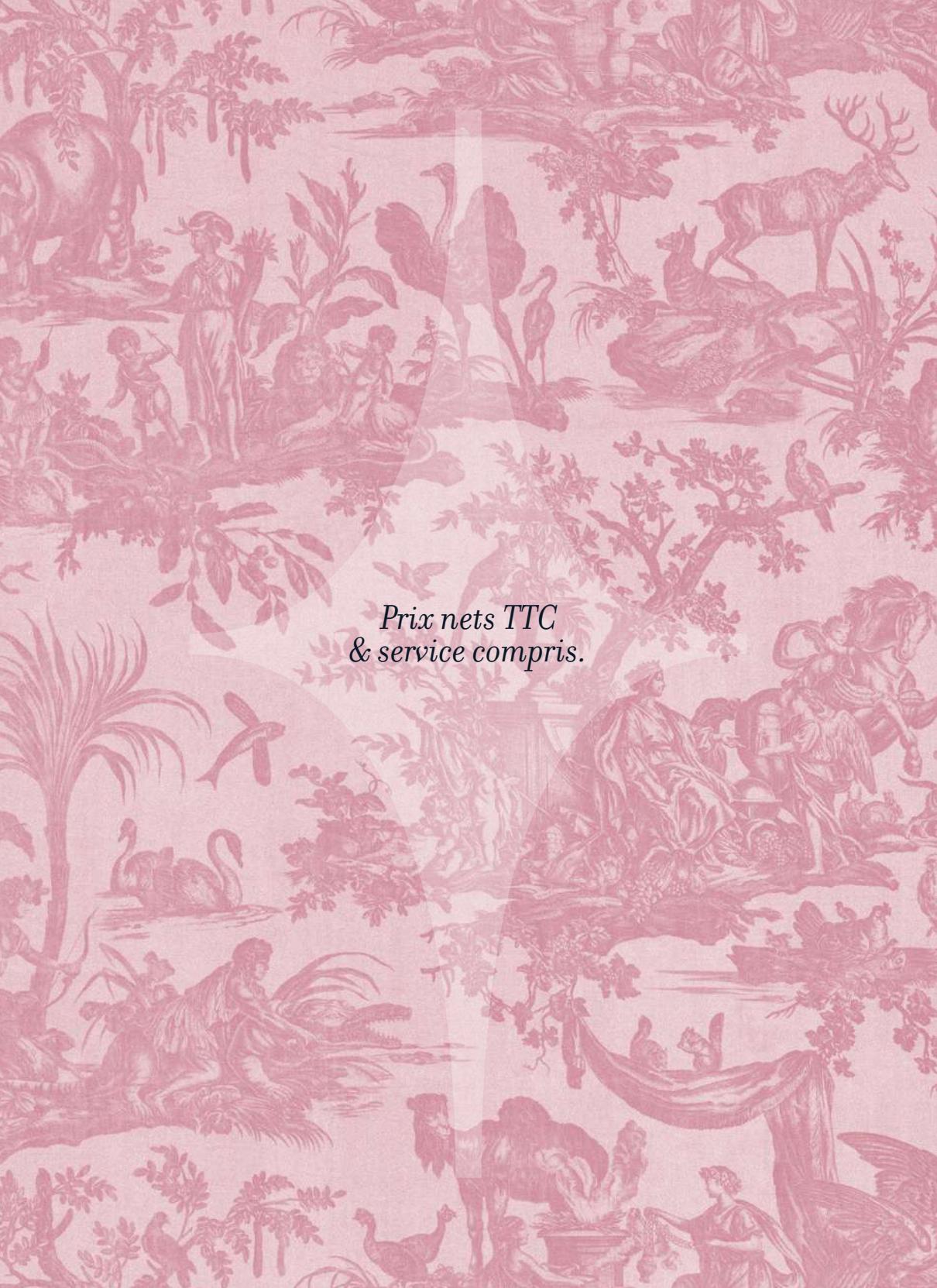
Notre interprétation est à la fois puissante et fraîche. Sa richesse aromatique permet de contrebancer l'intensité du cocktail. À déguster avant ou après avoir admiré la cathédrale.

- Rhum Mount Gay Eclipse •
- Rhum Bielle • Mirabelle Lehmann • Dolin Génépi •
- Liqueur de Verveine Nusbaumer •
- Citron • Ginger Beer •

FORT
LONG
aromatique



200 ML
24,1%
17.00€



*Prix nets TTC
& service compris.*