



DRINKS
& CELLAR

HOT DRINKS

Espresso	2,5€	Macchiato	3€
Doppio	4,5€	Cappuccino	4,5€
Americano	3€	Latte macchiato	5€
Filtre Batch Brew	4€	Caffè Latte	5€
Tea selection	6€	Hot Chocolate	5€
of the moment		Matcha Latte	6€
Exceptional tea	10€	Chai Latte	5€
by Nana Ding			

SOFT DRINKS

Carola red, green, blue	50cl	4,5€
Orange blossom & rosemary lemonade	33cl	6€
Botanical water	33cl	6€
Verbena & everlasting flowers		
Symples Détox - organic	33cl	6€
Sage, edelflower & apple		
Schweppes Indian Tonic	20cl	6€
Citrus Premium mixer		
Fever Tree Indian Tonic	20cl	6€
Fever Tree Mediterranean	20cl	6€
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6€
Ginger Ale	20cl	6€
Drims grapefruit soda	20cl	6€
Pepsi / Pepsi Max	33cl	6€
Our Alain Milliat selection :		
Rennet apple juice	20cl	7€
White peach nectar	20cl	7€
Sengana strawberry nectar	20cl	7€
Mango nectar	20cl	7€
Red tomato juice	20cl	7€
Freshly squeezed orange juice	20cl	6€
Thé glacé de Madame C	20cl	5€
Hibiscus glacé	20cl	5€
Iced Latte	20cl	5€
Iced Matcha Latte	20cl	6€

Jug of water available upon request

MADAME C'S WINE CELLAR

Whites

ALSACE

	12cl	75cl
Riesling , <i>Le Dandy, Domaine Jean Huttard</i> - 13 %	8€	48€
Riesling Grand Cru , <i>Zotzenberg, Domaine Leipp Leininger</i> - 14 %	9,5€	57€
Muscat , <i>Vieilles vignes, Domaine Tempe</i> - 12 %	7€	42€
Gewurztraminer , <i>Orchidées Sauvage, Domaine Muré</i> - 13 %	7,5€	45€
Sylvaner , <i>Domaine Paul Buecher</i> - 12 %	6,5€	39€
Pinot Blanc et Auxerois , <i>Paar, Domaine Mélanie Pfister</i> - 12,5 %	8€	48€

LOIRE

	12cl	75cl
Touraine Sauvignon Blanc , <i>Domaine Pascal Gibault</i> - 12 %	6€	36€
Touraine Chenonceaux , <i>Domaine Pascal Gibault</i> - 13 %	8€	48€
Les Fossilles , <i>Vin de macération, vdf</i> - 12 %	8€	48€
Dualis , <i>A blend of Chenin aged in acacia barrels and Sauvignon aged in oak barrels, vdf</i> - 12 %	9€	54€

BEAUJOLAIS & BURGUNDY

	12cl	75cl
Beaujolais blanc , <i>Sur le Granit, Domaine Bulliat</i> - 12,5 %	7€	42€
Chablis , <i>Domaine Billaud-Simon</i> - 12 %	11€	66€
Pouilly Fuissé 1^{er} Cru , <i>Aux Chailloux, Domaine Trouillet</i> - 13 %		77€
Meursault Village , <i>Vielles Vignes, Domaine Vincent Girardin, 2022</i> - 13 %		110€

RHÔNE & LANGUEDOC

	12cl	75cl
Crozes Hermitage , <i>Cuvée particulière, Domaine Remizières</i> - 13,5 %	9€	54€
Saint Chinian , <i>Clos Bagatelle</i> - 13,5 %	7€	42€
Saint Joseph , <i>Domaine Christophe Pichon</i> - 13 %		65€
Condrieu , <i>Pur 100, Domaine Christophe Pichon</i> - 13,5 %		85€

MADAME C'S WINE CELLAR

Reds

ALSACE

	12cl	75cl
Pinot Noir, La Barrique du Noir de Katz, <i>Domaine René Meyer - 13,5%</i>	7,5€	45€
Pinot Noir, Côte de Rouffach, Domaine Muré - 12,5%		66€
Pinot Noir Grand Cru, <i>Kirchberg de Barr, Leipp Leiningen - 13%</i>		68€

LOIRE

	12cl	75cl
Touraine, Emotion, Domaine Pascal Gibault - 12%	7€	42€

BEAUJOLAIS & BOURGOGNE

	12cl	75cl
Saint Amour, Côte de Besset, Château Bonnet - 13%	7,5€	42€
Nuits St Georges, <i>Les Montrozières, Domaine Faiveley - 13,5%</i>		85€
Mercurey, Vieilles Vignes, Domaine Faiveley - 13%		66€
Hautes Côtes de Beaune, <i>Sur Evelle, Domaine Bonnardot - 12,5%</i>	9€	54€
Pommard Village, Vieilles Vignes, <i>Domaine Vincent Girardin, 2022 - 13,5%</i>		115€
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot <i>Domaine Vincent Girardin 2020 - 13,5%</i>		135€

RHÔNE

	12cl	75cl
Vacqueyras, Templiers, Domaine le clos des Cazaux - 14%	7,5€	45€
Saint Joseph, Domaine Christophe Pichon - 13%		59€
Côte Rôtie, Promesse, Christophe Pichon - 15%		89€
Cornas, Domaine des Remizières - 13,5%		85€
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel - 14,5%		170€
Crozes Hermitage, Equinoxe, Domaine Equis - 12,5%	8€	48€
Gigondas, Le Pas de l'aigle, <i>Domaine Pierre Amadieu - 15%</i>		79€

LANGUEDOC

	12cl	75cl
Fitou, Retour aux Sources, Mas des Caprices - 14,5%	8€	48€
Terrasse du Larzac, <i>Antonin et Louis, Mas de la Séranne - 14,5%</i>		65€
Pic St Loup, Héritage, Domaine Gérard Bertrand - 13,5%	7,5€	45€
Corbière, parcellaire La Forge, Domaine Gérard Bertrand - 15,5%		85€
Minervois La Livinière, <i>Clos d'Ora, Domaine Gerard Bertrand - 15,5%</i>		250€

MADAME C'S WINE CELLAR

Rosé wines & champagne

ROSÉS	12cl	75cl
Rosé AOP Touraine, <i>Frisson d'été, Domaine Gibault - 13 %</i>	6,5€	39€
Côtes de Provence, Miraval, Domaine Miraval - 12,5 %	8€	48€
CHAMPAGNES	12cl	75cl
Champagne <i>Veuve Clicquot</i>	13€	90€
Champagne <i>Grande Dame, Veuve Clicquot</i>		280€
Champagne <i>Dom Perignon</i>		310€
Champagne <i>KRUG</i>		350€
Champagne <i>Belle Epoque, Perrier-Jouet</i>		300€
Champagne <i>Blanc de Blancs, Ruinart</i>		180€
Champagne <i>Blanc de Blancs, EPC</i>		120€
Champagne Rosé, Laurent Perrier	18€	140€
Crémant d'Alsace AOC « Breit » - 12 % <i>Blanc de Blancs, Extra Brut, Domaine Mélanie Pfister</i>	10€	55€

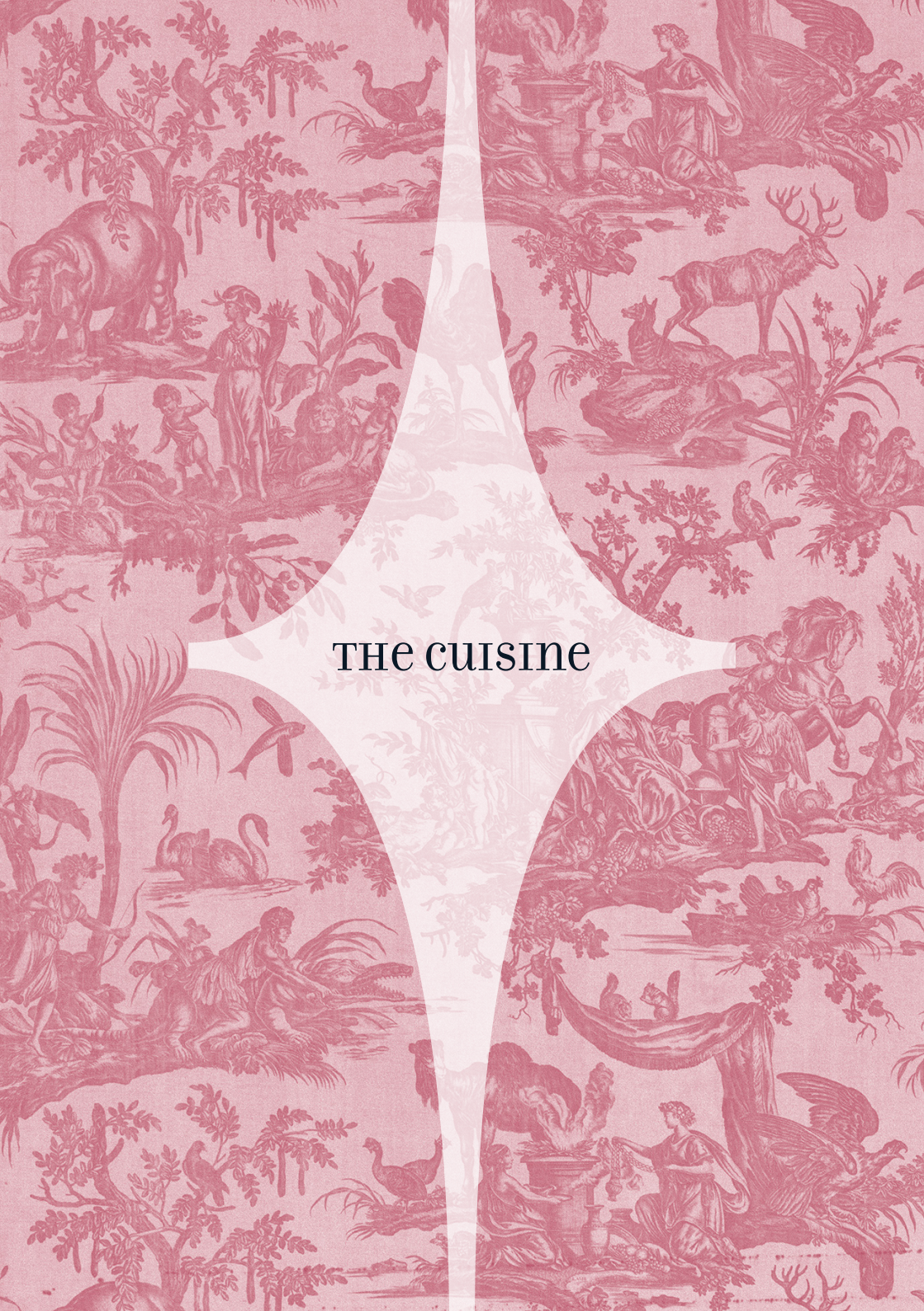
Beers

DRAUGHT BEER

	25cl	50cl
Fischer Tradition - 5,5°	4€	8€
Meteor IPA - 6,2°	5€	10€

BOTTLED NON-ALCOHOLIC BEER

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



THE CUISINE

our exclusive

from 7.30 am - **SELECTION** - to 11.00 pm

GRAVLAX BÖMLO SALMON 12€
Home-made blinis, horseradish cream,
gomashio & pickles

6 OYSTERS CÉLINE DE CANCALE N°3 18€
Rye bread, wakame butter & vinegary shallots

FRENCH CAVIAR FROM THE AQUITAINE REGION 120€
By maison Prunier, 30gr. Home-made blinis,
cream cheese, minced eggs

BURRATA DI BUFFALA 125GR. & home-made focaccia 13€
• Pistachio-basil pesto, arugula
• N'duja vinaigrette, arugula

DUCK FOIE GRAS MADAME C 18€
Cooked in a terrine, passionfruit gel, cacao nibs
crumble, toasted farmhouse bread

CHEESE SELECTION 14€
Creamy Gorgonzola DOP, Tête de moine AOP
& Brie de Meaux with truffles

CHEESE OF YOUR CHOICE 6€

CHARCUTERIE SELECTION 12€
French ham with truffles, Spianata, Lomo Duroc

CHARCUTERIE OF YOUR CHOICE 5€

PASTRIES 8€

Tobago pie by bakery Sebastien

Speculoos biscuit, crispy pastry layer, praline, premium chocolate cream

Citrusfruit

*Bergamot orange cream, citrusfruit salad and candied zests, crumble,
black tea gel and meringue*

Mango passionfruit cheesecake

Speculoos biscuit, mango and passionfruit

Chocolate flower entremets by bakery Sebastien - gluten free

Chocolate almond spongecake, chocolate mousse & almond praline

our meticulous dishes

From 6.00 pm -

TO SHARE

- to 11.00 pm

PUMPKIN AND CHESTNUTS 11€
Butternut squash puree, roast pumpkin,
vegetable sauce, crumble and chestnut slivers

IODIZED LEEK 11€
Leek makizushi, cockles and mussels iodized vinaigrette

CRAB'FINGER 14€
Pulled crab meat, brioche bun, white cabbage coleslaw,
mayonnaise with wasabi and sesame

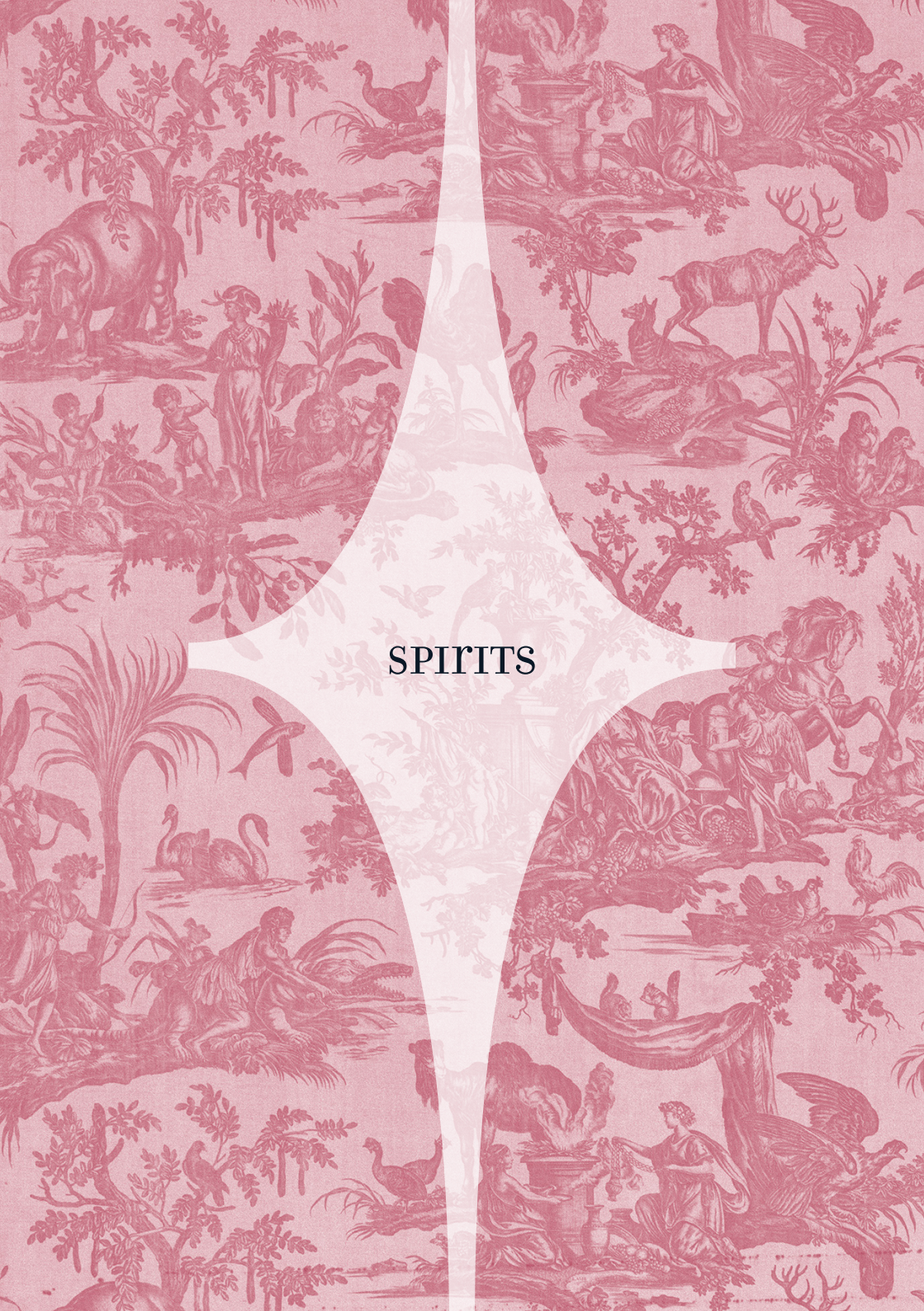
MUSHROOMS & ALSATIAN TOMME CHEESE 12€
Mushroom stir fry, soft boiled organic egg,
Alsatian tomme foam, hazelnuts and bacon chips
Vegetarian upon request

MADAME C CLUB 19€
Salad, miso mayonnaise, hard-boiled egg,
poultry supreme, Parmesan cheese

FRENCH DUCK BREAST FILLET slow cooked & grilled 18€
Roasted beetroot, beetroot puree & pickled beetroot

SHOULDER OF LAMB CONFIT 21€
Seasonal vegetable fricassee, reduced gravy, gremolata

POTATO CREAM 7€
Brown butter, crispy potatoes



SPIRITS

SPIRITS

APÉRITIFS

	50ml
Ratafia Lehmann - Caramel, fig, complex	10€
Hag'se Trank - Fruity, spicy, mellow	10€
Dolin Bitter - Amer, herbacé, épicé	10€
Pampelle - Grapefruit, bitter, fresh	10€
Avèze - Gentiane, bitter, floral	10€
Quaglia Vecchio Amaro - Herbs, spices, bitter	10€
FMK Orange, Bitter, Wein - Orange, bitter, vinous	10€
Oli'Tchin - Olive, citrus fruits, bitter	10€

PINEAU DES CHARENTES

	50ml
Grosperin MMC 1 - Fruity, mineral, sweet	10€
Grosperin MMC 2 - Complex, spicy, balanced	10€
Vina 25 PX - Grapes, balsamic, chocolate	10€

PORTOS

	50ml
Graham's Six Grapes - Plum, cherry, chocolate	10€
Graham's Fine White - Grapes, almond, golden	10€

VERMOUTH

	50ml
Dolin Dry - Light, fresh, herbaceous	10€
Dolin Blanc - Floral, almond, peach	10€
Dolin Rouge - Dried fruits, spices, vanilla	10€
Noilly Prat Dry - Herbaceous, bitter, complex	10€
Noilly Prat Ambré - Cinnamon, orange, grapes	10€
La Quintinye Royale Rouge - Liquorice, plum, chocolate	10€
Dolin Chambéryzette - Fruity, light, sour	10€
Cocchi Torino Storico - Orange, rhubarb, tobacco	10€
Cocchi Extra Dry - Lemon, mint, cilantro	10€

ALSACE BRANDIES

	30ml
Fraise Hagmeyer - Strawberry, sweet, fruity	10€
Fraise Metté - Strawberry, intense, fresh	12€
Framboise s. Exception Nussbaumer - Raspberry, fierce, strong	10€
Framboise Classique Nussbaumer - Raspberry, sweet, fruity	10€
Framboise sauvage Metté - Raspberry, intense, fresh	12€
Framboise sauvage GR Miclo - Raspberry, fierce, elegant	10€
Poire Williams Exception Nussbaumer	10€
- Pear, blackberry, delicate	
Poire Williams GR Miclo - Pear, intense, elegant	12€
Poire Williams Metté - Pear, fresh, fruity	12€
Poire Williams RF Lehmann - Pear, round, suave	12€
Poire Williams GR Lehmann - Pear, rich, intense	12€

Poire Williams Dist du Petit Grain	- Pear, sweet, aromatic	17€
Kirsch Nussbaumer	- Cherry, cherrystone, strong	10€
Kirsch Hagmeyer	- Cherry, almond, intense	10€
Eglantine Hagmeyer	- Red berry, wild rose	10€
Mirabelle Cœur de Chauffe Miclo	- Mirabelle, sweet, fruity	12€
Vieille Mirabelle Metté	- Mirabelle, blackberry, complex	12€
Abricot Sab's	- Apricot, suave, fragrant	16€
Pomme Hagmeyer	- Fruity, suave, clear	10€
Marc Gewurz 1992 VT Lehmann	- Woody, spicy, fruity	14€
Marc Riesling Metté	- Fresh, fruity, floral	10€
Vieux Marc de Bourgogne Sab's	- Rich, fruity, vanilla	10€
La Fine Sab's	- Strong, fruity, woody	11€
Bouillon Blanc Miclo	- Honey, rose, litchi	10€
Fleur d'Acacia Metté	- Floral, pollen, honey	12€
Oli'Still, Olives distillées	- Umami, truffle, olive	12€

COGNACS

	30ml	
Hennessy XO	- Dried fruits, spices, chocolate	35€
Hennessy Paradis	- Flowers, fruits, spices	164€
Martell VS	- Fruity, spicy, woody	10€
Martell Cordon Bleu	- Plum, apple, mocha	29€
Rémy Martin 1738	- Apricot, cinnamon, chocolate	10€
Rémy Martin XO	- Plum, candied orange, spices	35€
Delamain Pale & Dry	- White flowers, vanilla, hazelnut	21€
Delamain XXO	- Candied fruits, sweet spices, rancio	50€
Ferrand Sélection des Anges	- Dried fruits, honey, spices	36€
Merlet VSOP	- Fruity, vanilla, spicy	10€
Merlet Sél. St-Sauvant n°3	- Dried fruits, woody, vanilla	19€
Fontagard XXO Héritage	- Rich, spicy, woody	10€
Godet Folle Blanche	- Rich, spicy, woody	26€
Camus Ile de Ré	- Floral, fruity, delicate	11€
Rémy Landier XO	- Dried fruits, spices, woody	30€
Courvoisier XO Impérial	- Fruity, floral, spicy	22€
Grosperin Le Roch XO	- Ripe fruits, spices, rancio	10€
Grosperin Grande Champagne n°90	- Flowers, fruits, spices	27€
Lhéraud XO PC 20 ans	- Rich, vanilla, spicy	16€

Louis XIII - Dried fruits, incense, sandalwood

10ml 70€

ARMAGNACS

	30ml	
Dartigalongue VSOP	- Plum, vanilla, spices	10€
L'Encantada 1998 Dom. Pouy	- Quince, honey, roasted almonds	17€
Alabat 1992 Single Cask #37	- Rancio, light smoke, liquorice	26€

CALVADOS

Dupont Fine - <i>Apple, vanilla, citrus fruits</i>	30ml
Dupont Réserve - <i>Green apple, mentholated, herbal</i>	10€
	10€

WHISKIES

	30ml
Coperies Single Malt - <i>Floral, fruity, elegant</i>	10€
Coperies les Ogres - <i>Rich, spicy, fruity</i>	10€
Fontagard PDNC - <i>Apple, grapes, sour</i>	10€
Fontagard TORB - <i>Smoke, apple, cereals</i>	11€
Hautes Glaces, Indigène - <i>Woody, peach, almond</i>	14€
DHG Vulson - <i>Fruity, roots, liquorice</i>	12€
Miclo Vorvoné - <i>Cereals, pastry-like, roasted</i>	10€
Miclo Naur Ma - <i>Peaty, caramel, malty</i>	10€
Séquoia SM Bio Signature - <i>Malty, smoky, woody</i>	13€
Glenmorangie The Nectar - <i>Brioche, apricot, vanilla</i>	10€
Glenmorangie 18 ans - <i>Pecan, apple, vanilla</i>	18€
Glenmorangie Signet - <i>Coffee, chocolate, spicy</i>	34€
Ardbeg Ten - <i>Smokey, lemon, chocolate</i>	10€
Ardbeg Corryvreckan - <i>Peaty, maritime, citrus fruits</i>	15€
The Balvenie 14 ans Bourbon Barrel - <i>Vanilla, oak, fruity</i>	22€
Whistlepig 12 - <i>Spices, dried fruits, dark chocolate</i>	19€

RHUMS

	30ml
Mount Gay Eclipse - <i>Crisp, aromatic, balanced</i>	10€
Mount Gay XO - <i>Round, complex, mature</i>	10€
Planteray 3 Stars - <i>Spicy, herbaceous, chocolate</i>	10€
Appleton Estate 15 ans - <i>Roasted almond, hazelnut, orange</i>	11€
Baie des Trésors Blanc - <i>Sugar cane, tropical fruits, sharp</i>	10€
Baie des Trésors Fruit des Pluies - <i>Apricot, peach, vanilla</i>	10€
Clairin Sajous - <i>Intense, sugary, oily</i>	10€
Providence 3 ans - <i>Fruity, spicy, vanilla</i>	15€
Neisson Bio - <i>Fresh sugar cane, citrus fruits, floral</i>	10€
Neisson Vieux Bio - <i>Herbal, citrus fruits, peppery</i>	12€
Longuetau Concerto - <i>Woody, salted caramel, fruity</i>	10€
Planteray XO - <i>Vanilla, cocoa, spices</i>	10€
Hampden 1753 - <i>Fresh, exotic fruits, spicy</i>	10€
Savanna Créol 52 - <i>Lively, sugarcane, peppery</i>	10€
Savanna Le Must - <i>Woody, exotic, long</i>	10€
JM Cuvée Canopée - <i>Woody, spicy, elegant</i>	27€
Saint James blanc BIO 56,5 - <i>Végétal, lively, intense</i>	10€
Saint James XO - <i>Spicy, dry, balanced</i>	11€
JM XO - <i>Fruity, woody, full-bodied</i>	18€
Papa Rouyo Tampo - <i>Sugarcane, spicy, generous</i>	16€
Clairin Le Rocher - <i>Smoked, herbal, spicy</i>	10€

GINS	+ Tonic : 3€	40ml
Gin Petit Grain - Lemony, cilantro, juniper		11€
Melifera - Floral, briny, balanced		10€
La Note Sauvage - Wild, spicy, complex		12€
Sothis - Floral, peppery, mineral		14€
Nouaison - Spicy, woody, vegetal		11€
Nuage - Spicy, fresh, citrus fruits		10€
Nussbaumer VO - Épicé, frais, agrumes		10€
Nussbaumer Jos'Berri - Resinous, herbaceous, citrus fruits		10€
Gin Sab's - Juniper, spices, citrus fruits		10€
Anaë - Citrus, pear, spicy		10€
Dry Gin Metté - Fresh, lemony, round		11€
Oli'Gin - Olive, herbaceous, floral		11€
Gin du Mont Blanc - Juniper, botanical, citrus fruits		14€
Gin de l'Ort - Herbaceous, floral, citrus fruits		10€
Cérès Vibration - Floral, herbaceous, juniper		10€
Audemus Pink Pepper - Spicy, honey, vanilla		13€
Gin Rosa - Distillerie de Strasbourg - Floral, spicy, exotic		12€
Baccaë N°1 - Fresh, herbaceous, juniper		10€
Monkey 47 - Fresh, fruity, spicy		12€

AQUAVIT	30ml
Nussbaumer Aptekarsky - Dill, herbal, caraway	10€

VODKAS	30ml
Poupées russes - Cereals, biscuit, round	10€
Grey Goose - Sweet, pure, delicate	12€
Renaissance - Sweet, balanced, citrus	9€
Nuage - Roundness, delicate, slightly herbal	10€

AGAVES	30ml
Tequila Calle 23 Blanco - Agave, herbaceous, pear	10€
Tequila Milagro Blanco - Herbal, caramel, vanilla	10€
Mezcal Banhez - Sweet, floral, fruity	10€

ABSINTHES - Served at the fountain	30ml
Absinthe Blanche Awen Nature - Aniseed, floral, crystalline	10€
Absinthe Verte Pernod - Aniseed, spicy, powerful	11€

HERBAL LIQUEURS	30ml
Chartreuse Verte - Herbal, mentholated, powerful	10€
Chartreuse Jaune - Honeyed, floral, soft	10€
Chartreuse Jaune MOF - Saffroned, complex, elegant	12€
Chartreuse Liqueur d'Élixir - Medicinal, balsamic, intense	13€
Chartreuse 9^{ème} Centenaire - Rich, spicy, velvety	15€
Crème de Menthe Poivrée Nussbaumer - Minty, vibrant, sweet	10€

Liqueur de Verveine Nussbaumer - Citrusy, herbal, soothing	10€
Liqueur de Plantes Miclo - Herbal, alpine, balanced	10€
Génépi Dolin - Alpine, herbal, bitter	10€
Bénédictine - Spicy, herbal, honeyed	10€
Kümmel Combier - Caraway, spicy, sweet	10€

FRUITY & FLORAL LIQUEURS

30ml

Crème de Pêche de Vigne Nussbaumer	10€
- Fruity, velvety, sweet	
Liqueur d'Abricot Sab's - Juicy, floral, indulgent	10€
Lune d'Abricot Merlet - Apricot, floral, light	10€
Liqueur de Mirabelle Nussbaumer - Golden, fruity, smooth	10€
Belle de Brillet - Pear, vanilla, mellow	10€
Crème de Cassis Merlet - Fruity, tangy, dense	10€
Liqueur de Framboise Nussbaumer - Tangy, lively, fragrant	10€
Saint Germain - Floral, honeyed, lychee	10€
Maraschino Luxardo - Cherry, almond, spicy	10€
Liqueur de Coco Giffard - Exotic, milky, sweet	10€
Melon - Melon, gentle, fruity	10€

CITRUS LIQUEURS

30ml

Liqueur de Bergamote Nussbaumer - Citrus, floral, zesty	10€
Liqueur de Clémentine Brana - Citrus, vibrant, indulgent	10€
Cointreau - Orange, bright, dry	10€
Grand Marnier - Orange, vanilla, oaky	10€
Orange d'Or Groperrin - Zesty, cognac-based, refined	10€

GOURMET & DESSERT LIQUEURS

30ml

Liqueur de café Algebra Extra Dry - Coffee, cocoa, dry	10€
Liqueur de café décafé Algebra - Coffee, round, soft	10€
Liqueur Patrón XO Café - Coffee, chocolatey, smooth	12€
Noisette Awen Nature - Praline, soft, roasted	10€
Sobacha Tame Spirits - Buckwheat, roasted, mild	10€
Vanille de Madagascar Giffard - Vanilla, rounded, pastry-like	10€
Crème de Cognac Braastad - Soft, vanilla, creamy	10€
Crème de Calvados Dupont Dream Cream	10€
- Milky, caramel, indulgent	
Liqueur de Prunelle Nussbaumer	10€
- Almond, smooth, indulgent	

*List of food allergens available
on demand.*