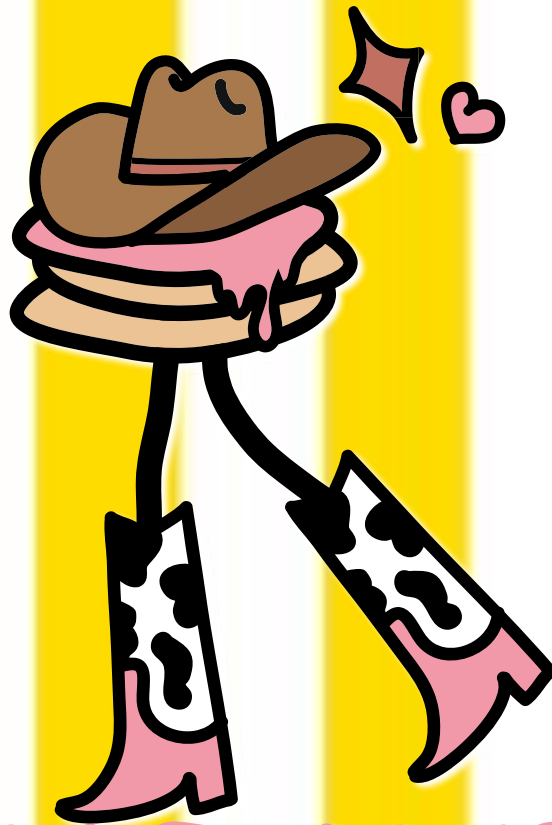


MENU



MADAME
café . crêperie . brunch

BAR À CIDRE

EN SOLO (33cl) 6,5€

♥ **Mama Fruita Ti-Lõ** 2,5° bio

Du soleil en bouche, une pointe d'acidité et la fraîcheur de la clémentine et de la passion.

Cidre rosé à la rose Sorre 3,5° bio

Laissez vous séduire par ce cidre rosé infusé avec de vrais pétales de rose.

Cidre IPA Ti-Lõ 5° bio

Bel équilibre entre la pomme et le houblon, fruité, légère amertume, note de litchi.

♦ **RhumPomPom Ti-Lõ** 8°

Une vague puissante de rhum gold ambré Damoiseau, note d'agrumes et d'épices.

L'Elderflower Mauret 4,9°

Cidre à la fleur de sureau, étonne par sa douceur et son goût fleuri.

Brut IGP Sorre 4,5°

Ce Cidre Brut allie la puissance fruitée avec une pointe d'amertume et une légère astringence, tout en procurant de la gourmandise et une élégante fraîcheur.

Poiré du Quartier 4° bio

Poiré brut normand, 100% poire

Le Rosé Chouette 4° bio

Un subtil assemblage de pommes à chair rouge et de poire lui conférant un gout légèrement sucré et acidulé.

La Source Mauret sans alcool 0° bio

Le gout et l'esprit du cidre mais sans alcool, fruité & pétillant

CHEERS!

COCKTAIL SIGNATURE 11€

♥ **FROZEN LIMONCELLO SPRITZ**

Limoncello (8cl), sorbet citron, jus de citron vert, Prosecco

STRAWBERRY APPLE MULE

Whisky à la pomme (4cl), jus de citron vert, ginger beer, purée de fraise

♦ **MATCHA COLADA**

Rhum coco (6cl), jus d'ananas, lait de coco, jus de citron vert, Matcha cérémonial

CIDRITO

Rhum blanc (4cl), cidre brut, citron vert, menthe fraîche et sucre de canne

MADAM'PORN

Vodka (4cl), Apérol (1,5cl), jus d'ananas, jus de citron vert, purée de fruit de la passion

COCKTAIL CLASSIQUE 10€

Mojito, Pina colada, Moscow Mule ...

MOCKTAIL 7,5€

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, lait de coco

VIRGIN MOJITO

Limonade, sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche

À PARTAGER (75cl)

♥ **Joli coquelicot Sorre** 2,5° 14€

Cidre doux, rond et corpulent, doté d'une finale fraîche et acidulée avec des arômes de pêche, d'agrumes et de bonbons anglais.

Extra Brut Sorre 7,5° 20€

Ses longs mois d'affinage en fût de chêne d'eau de vie de vin, lui apportent de subtils notes boisés et de prune.

Brut Cuvée Manon Ti-Lõ 4,5° 14,5€

Un cidre de caractère, sec et généreux, il offre une pointe tannique, une légère amertume et des arômes de fruits murs, d'épices et de notes végétales.

Doux Cuvée Élise Ti-Lõ 3° 13,5€

Une recette inspirée des traditions familiales du XIII^e siècle. Il dévoile des notes de compote de pommes, de fruits murs et de jus frais.

Rosé IGP Sorre 3° 14€

Fines bulles et note de fruits rouges.

Poiré blanc Chouette 4° bio 13€

Délicat et fruité, assemblage de poires acidulées et de poires à couteau, note de fruits blancs et d'amande.

Pichet 20cl 50cl 1L
artisanal *brut ou doux* 3,5€ 7,5€ 14,5€

BIÈRE BRIQUE HOUSE

Shiny Hoppy IPA 6°(33cl) 5,5€

New Queen in Town PALE ALE 4,8° (33cl) 5,5€

La bagarre double IPA 7,7° (33cl) 5,5€

VIN 15cl 75cl

Les Costes 12,5° 4,5€ 16€

Chardonnay Pays d'Oc

Charmes 11,5° 5,5€ 19€

IGP Côtes de Gascogne

Rosé d'Enfer 12° 4,5€ 16€

Saint Mont AOC Sud ouest

Les Coudriers 13,5° 5,5€ 19€

Côtes du Rhône AOP

APERITIF

Kir Breton **ou** Kir vin blanc (10cl) 5€

cassis, mure **ou** framboise

Martini blanc **ou** rouge (4cl) 5€

Ricard (4cl) 5.5€

À GRIGNOTER

SAUCISSON PUR PORC FRANÇAIS 6€

Nature, Piment d'Espelette, Noisettes,

GALETTE JAMBON FROMAGE à partager 10€

COLD DRINKS


THÉ GLACÉ MAISON (40cl)	5€
SWEET CITRONNADE (35cl) Citron, miel, fleur d'oranger	4,5€
JUS D'ORANGE FRAIS (30cl) Pressé minute	5,5€
RED CLOUD SMOOTHIE (40cl) Banane, fruits rouges, flocons d'avoine, yaourt grec, peanut butter by Madame, lait d'avoine	8€
GOLDEN GOODNESS SMOOTHIE (40cl) Banane, mangue, passion, huile essentielle d'orange, lait de coco, curcuma, vanille	8€
Limonade bio LE SCHORLE (33cl) Citron-Menthe ou Pomme-Groseille	4,5€
Infusion pétillante PUNCHY (25cl) Mangue ou Myrtille	4€
Coca-Cola, zéro (33cl)	4€
Jus de fruit bio LE COQ TOQUÉ (25cl) Pomme pulpé, Pomme Vanille, Pomme Fraise, Poire Williams, Abricot du Roussillon, Ananas du Togo	4€
Perrier (33cl)	4€
Sirop à l'eau (30cl)	3€
Eau minérale plate / pétillante	50cl 1L 4€ 6€

WELLNESS DRINKS

Des boissons gourmandes qui vous font du bien !

PURPLE LATTE - Antioxydant Ube violet, patate douce violette & vanille de Madagascar, lait au choix	6€
GOLDEN LATTE - Anti-inflammatoire Curcuma & gingembre, lait d'amande	5,5€
 BLACK LATTE - Digestion Sésame noir torréfié & charbon végétal, lait d'avoine	5,5€
PINK LATTE - Antioxydant Betterave & cacao, lait d'amande	5,5€
BLUE LATTE - Relaxant Fleur pois papillon & Earl Grey, lait d'amande	6€

MATCHA LOVERS

MATCHA CÉRÉMONIAL de pousses extra jeunes, Umani, moelleux et doux	5,5€
PISTACCHIO MATCHA LATTE Matcha Cérémonial, crème de pistache, lait texturé	7€
PEANUT BUTTER MATCHA LATTE Matcha Cérémonial, praliné cacahuète, lait texturé	6,5€
UBE VANILLA MATCHA LATTE Matcha Cérémonial, nuage de mousse à l'Ube, lait froid, sirop vanille	7,5€
 EARTH LATTE Nuage de mousse au Matcha Cérémonial, eau de coco, spiruline, purée de coco	8€

PERSONNALISE TA BOISSON

Shot espresso +1 Chantilly +1
Sirop +0,5 Lait végétal +0,5

COFFEE

Café de spécialité, fraîchement torréfié

BLACK COFFEE

Espresso shot de café	2,5€
Double espresso 2 shots de café	4€
Allongé Shot de café, eau chaude	3€
Americano Deux shots de café serré, eau chaude	4,5€
Décaféine	2,5€

COFFEE WITH MILK

Noisette Shot de café, nuage de lait	3€
Flat white Deux shots de café serré, lait texturé	5,5€
Cappuccino Shot de café, cacao, mousse de lait	4,5€
Latté Shot de café, lait texturé	5€

HOT DRINKS

 DUBAÏ LATTE Shot de café, crème de pistache italienne, lait texturé, chantilly, sauce chocolat, kadaïfs torréfié	7,5€
PISTACCHIO LATTE Shot de café, crème de pistache italienne, lait texturé	6,5€
Café Viennois	4,5€
Chocolat chaud	5€
Chocolat Viennois	5,5€
Chaï Latte thé noir aux épices, lait texturé	5€
Thé Bio « KUSMI TEA »	4,5€
 CHERICO sans caféine, lait au choix	
Chicorée Latte	4,5€
Mochaccino chicorée	5€
Chicorée & Guarana	5€



SPRING DRINKS

DIRTY MADELEINE Shot de café, nuage de mousse à l'Ube, lait chaud, sirop d'Amaretto	7,5€
 COCONUT REFRESHER Eau de coco et son nuage de mousse, au choix: Fraise, Matcha, Ube ou Café	7,5€
PISTACCHIO NUTELLA LATTE Shot de café, Nutella, lait texturé, crème de pistache italienne	7,5€

GALETTE

accompagnée de salade

OSCAR	12,5€
Emmental, jambon blanc, oeuf au plat	
LOUISE	14€
Emmental, oeuf au plat, St Nectaire AOP, crispy bacon	
 JAYA	14,5€
Fêta, patates douces et carottes rôties au curcuma, coriandre fraîche, crispy bacon	
LÉONTINE	13,5€
Chèvre, miel, thym, graines de courges	
FÈLIS	14€
Emmental, oeuf au plat, petits pois et courgettes grillées, sauce à l'estragon	
ASTRID	14,5€
Saumon fumé, Fenouil, citron confit, crème à l'aneth	
ELIAS	14,5€
Crispy bacon, chèvre, halloumi grillé, confiture de figues	
MAËL	15€
Andouille de Guéméné, emmental, oignons confits au cidre	
AUGUSTINE	14€
Emmental, lardons allumettes, champignons frais, oeuf au plat, crème fraîche	
ADIL	15€
Chakchouka, fêta, chorizo	
SOÏZIC	15,5€
Saucisse de Montbéliard IGP, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne	
 « NEW AVOCADO TOAST »	15€
Avocat, oeuf mollet, mozzarella, pesto maison, salade, pickles d'oignons rouges, pignons de pin grillés	

MAKE IT BETTER

Crispy Bacon +3 Saumon fumé +4
Halloumi grillé +3,5 Poulet Crispy +4

COMPOSE TA GALETTE

1 ingrédient : 9,5€ 2 ingrédients : 11€ 3 ingrédients : 12,5€

Champignons frais - Emmental - Oignons confits au cidre
Chorizo - Oeuf au plat - Jambon - Salade - Chèvre -
Mozzarella - Miel - Lardons

Extra ingrédient + 2,5€

BRUNCH

 SMOKY BENEDICT	16€
English muffin, 2 oeufs mollets, coleslaw, pickles de chou rouges, sauce hollandaise au paprika, sésame noir, salade	
Protéine au choix : Saumon fumé / Crispy Bacon / Halloumi grillé	
« MADAME » CROQUE	15€
Bun smashé et toasté, jambon blanc, cheddar, crème fraîche accompagné de pommes de terre Ratte rôties et salade	
 « MADAME BREIZH » CROQUE	17€
Bun smashé et toasté, Andouille de Guéméné, cheddar, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne accompagné de pommes de terre Ratte rôties et salade	
CHICK'N WAFFLE	15,5€
Bubble waffle, poulet crispy, oeuf au plat, sauce cheddar, harissa, salade	
HOLY WAFFLE	16€
Bubble waffle, saumon fumé, oeuf au plat, avocat, salade, sauce crème citron ciboulette	
BREAKFAST PANCAKES	14€
2 fluffy pancakes, 2 oeufs au plat, Crispy bacon & sirop d'érable	
Version saumon +1€	
PIMP MY BRUNCH	17€
3 pancakes, saumon fumé, oeuf au plat, avocat, coleslaw, pickles d'oignons rouges, sauce crème citron ciboulette, salade	

Extra pancake 2,5€

SALADE

 MICHELINE	16,5€
Fromage de chèvre crémeux servi chaud sur son bun moelleux, miel, crispy bacon, pommes de terre Ratte rôties, tomate cerise, paprika, salade, crème balsamique	
SOLVEIG	16,5€
Saumon fumé, crème ciboulette citron, avocat, pickles d'oignons rouges, salade	
CÉSAR	16€
Poulet crispy, chips de sarrasin, copeaux de parmesan, salade	
SALADE VERTE	4€

KIDS

12,5€

(Moins de 12 ans)

Verre de grenadine (20cl) ou jus de pomme (20cl)

+
Galette emmental, jambon, oeuf

+
Crêpe au sucre ou Nutella ou 1 boule de glace + chantilly

CRÊPE

Beurre salé, sucre 4,5€

Crêpe 5,5€


un nappage au choix: caramel beurre salé maison, chocolat, Nutella, Nocciolata, confiture (fraise, abricot, myrtille, framboise, figue), crème de Speculoos, citron, sirop d'érable, chantilly

 **BERI** 8,5€

Fraises fraîches, coulis de myrtille, glace matcha

PISTACCHIO 9€

Crème de pistache italienne, glace pistache, éclat de pistache

 **PHILOMÈNE** 8,5€

Ananas rôti, caramel au beurre salé, fruit de la passion, glace vanille

LUCETTE 8,5€

Crème de marron, compotée de pommes caramélisées, fromage blanc, éclat de Speculoos

ARTHUS 9€

Compotée de pommes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly

LAURENT 7,5€

Caramel beurre salé, éclat de KitKat, chantilly

PEANUT BANANAS  9€

Galette sarrasin, banane, Peanut butter, confiture de framboise, amandes effilées

AMLOU 9€

Banane, crémeux praliné chocolat noisette maison, glace Amlou, amande effilées

MAURICE 8€

Banane, chocolat noir, chantilly

Café/Thé gourmand 9€/9,5€

3 petites crêpes (sucre, chocolat & caramel beurre salé), glace vanille, chantilly

GLACE ARTISANALE 9,5€

MAJORELLE

1 boule pistache, 1 boule rose, 1 boule miel & pignon, cannelle, chantilly

BANOFFEE

2 boules vanille Bourbon, 1 boule caramel beurre salé, banane, brisure de spéculos, caramel beurre salé maison, chantilly

OLALA GRANOLA

2 boules yaourt bulgare, 1 boule fraise, muesli, fruits frais, chantilly

VENICE BEACH

2 boules sirop d'érable & noix de pécan, 1 boule vanille Bourbon, caramel beurre salé maison, morceaux de cookies, chantilly

SNICKERS

1 boule cacahuète, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule chocolat, caramel beurre salé, chantilly

AYAMÉ

1 boule sésame noir, 1 boule lait de coco, 1 boule mangue, noix de coco râpé, chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille Bourbon, chocolat chaud maison, amandes effilées, chantilly

1 boule 3,5€

2 boules 6€

3 boules 8,5€

SUCRÉ

SHINY GRANOLA BOWL

Granola crunchy bio, yaourt Grec, fruits de saison, miel, amandes, noisettes, pistaches, peanut butter by Madame

🍷 7€ 🍷 10,5€

 **CHOCO BERRIES PANCAKES** 13,5€

2 pancakes, mascarpone vanille, fruits rouges, amandes effilées, pépites de chocolat & coulis de myrtille

 **DUBAÏ CHOCOLATE PANCAKES** 13,5€

2 pancakes, mascarpone pistache, crème de pistache italienne, chocolat, Kadaïfs torréfiés, éclat de pistache

PANCAKES BOWL 9€

Mini pancakes avec un nappage au choix et fruits de saison

BUBBLE WAFFLE au sucre 6,5€

PANCAKES (x2) OU BUBBLE WAFFLE

avec un nappage au choix 8€
un nappage et un topping 9€
un nappage, deux toppings 9.5€
un nappage, un topping, boule de glace et chantilly 11€

Extra pancake 2,5€

Nappage

Sirop d'érable, Chocolat, Caramel au beurre salé, Nutella, Nocciolata, crème de Speculoos, Peanut butter by Madame

Topping

Éclat de cookie, Amandes effilées, Smarties, Noisettes grillées, Noix de pécan, éclat de Speculoos, éclat d'Oréo, éclat de KitKat, Fruits de saison, Noix de coco râpée, Meringue, mini Chamallows, Chantilly

Extra ingrédient 1,5€

Glace Et Sorbet

Amlou (praliné noisettes, huile d'Argan et miel), Rose, Miel & pignon, Cacahuète, Thé vert Matcha, Sésame noir, Sirop d'érable & noix de pécan, Vanille Bourbon, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Lait de coco, Yaourt bulgare, Cerise griotte, Citron, Fraise, Mangue

Extra boule de glace 2€

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR UN DES ALLERGÈNES SUIVANTS:



SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, MERCI DE NOUS EN INFORMER.

MENU



WIFI: MADAME

Mot de passe: madame2019

 creperiemadame

Allez, bisous !

