

# MENU



**MADAME**  
café . crêperie . brunch

# BAR À CIDRE

## EN SOLO (33cl)

6€

### Brut à la Châtaigne 4,5°

La saveur de la châtaigne renforce en fin de bouche l'amertume du cidre brut de façon très subtile.

### Cidre rosé à la rose 3,5° bio

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

### Cidre Herboriste menthe et yuzu 4,5°

Cidre brut infusé au yuzu et à la menthe.

### L'Or des pirates! 7,4°

Une touche de rhum se mêle aux notes poivrées du gingembre et à la douceur du citron vert

### L'Elderflower 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 3° bio

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

# CHEERS!

## COCKTAIL SIGNATURE

11€

### CINNAMON ROLL ESPRESSO MARTINI

Vodka (4cl), espresso, sirop de cinnamon roll, crème, cannelle

### CARAMEL APPLE MULE

Whisky à la pomme (4cl), caramel, jus de citron, ginger beer

### CHRISTMAS MOJITO

Rhum blanc (4cl), liqueur de coco, citron vert, menthe fraiche, lait de coco, eau gazeuse

### 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 fraiche 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 fraiche



## CIDRE CHAUD aux épices d'hiver (30cl) 5,5€

## À PARTAGER (75cl)

### Cidre d'Hiver Sorre 4,5°

13,5€

Notes d'épices, cannelle, clou de girofle et d'orange

### 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 IGP Sorre 4,5°

14€

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.

### Doux IGP Sorre 2,5°

13,5€

Note de pommes mûres, miel et abricot

### Rosé IGP Sorre 3°

14€

Fines bulles et note de fruits rouges

### Poiré du Quartier 4° bio

12,5€

### 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, Cèpes

### GALETTE JAMBON FROMAGE à partager

10€

# COLD DRINKS

THÉ GLACÉ MAISON (40cl)	4,5€
SWEET CITRONNADE (40cl) Citron, miel, fleur d'oranger	4,5€
JUS D'ORANGE FRAIS (30cl) Pressé minute	5,5€
BLUE CLOUD SMOOTHIE (40cl) Banane, datte, mangue, spiruline, lait d'amande, beurre d'amande, crème de coco	8€
GOLDEN GOODNESS SMOOTHIE Banane, mangue, passion, huile essentielle d'orange, lait de coco, curcuma, vanille	8€
Limonade bio LE SCHORLE (33cl) Pomme-Groseille ou Citron-Gingembre	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, Pomme Cassis, 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	6€
Ube violet, patate douce violette & vanille de Madagascar, lait au choix	
GOLDEN LATTE - Anti-inflammatoire	5,5€
Curcuma & gingembre, lait d'amande	
BLACK LATTE - Digestion	5,5€
Charbon végétal & hojicha, lait d'avoine	
PINK LATTE - Antioxydant	5,5€
Betterave & cacao, lait d'amande	
BLUE LATTE - Relaxant	6€
Fleur pois papillon & Earl Grey, lait d'amande	

# MATCHA LOVERS

MATCHA CÉRÉMONIAL	5,5€
de pousses extra jeunes, Umani, moelleux et doux	
PISTACCIO MATCHA LATTE	7€
Matcha Cérémonial, crème de pistache, lait texturé	
PEANUT BUTTER MATCHA LATTE	6,5€
Matcha Cérémonial, praliné cacahuète, lait texturé	
UBE VANILLA MATCHA LATTE	7€
Matcha Cérémonial, Ube, mousse de lait froid, sirop vanille	
WHITE CHRISTMAS MATCHA	7,5€
Matcha Cérémonial, chocolat blanc, mousse de lait chaud, mini marshmallows	

## PERSONNALISE TA BOISSON

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

# COFFEE

Café bio, fraîchement torréfié

## BLACK COFFEE

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

## COFFEE WITH MILK

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

# HOT DRINKS

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

# WINTER DRINKS

CINNAMON ROLL MILK	7,5€
Chocolat blanc, lait chaud, sirop cinnamon roll, chantilly, cannelle	
♥ MERINGUE GINGERBREAD LATTE	7,5€
Shot de café, lait chaud, sirop pain d'épice, marshmallow fluff grillé, cannelle	
MERINGUE CHOCOLATE SPICY	7,5€
Chocolat aux épices, lait chaud, marshmallow fluff grillé	

# GALETTE

accompagnée de salade

<b>OSCAR</b>	12,5€
Emmental, jambon blanc, oeuf au plat	
<b>LOUISE</b>	13,5€
Emmental, oeuf miroir, St Nectaire AOP, Crispy bacon	
<b>JACK</b>	13,5€
Potimarron roti au sirop d'érable, fêta, crispy bacon, noisettes grillées	
<b>CLAUDE</b>	13,5€
Jambon blanc, fromage à raclette, pommes de terre Ratte rôties	
<b>GUST</b>	14,5€
Reblochon AOP, lardons allumettes, pommes de terre Ratte rôties, crème fraîche	
<b>FINN</b>	13,5€
Saumon fumé, fondue de poireaux à la crème	
<b>ELIAS</b>	14€
Crispy bacon, chèvre, halloumi grillé, confiture de figues	
<b>JEANNE</b>	13€
Chèvre, oeuf au plat, cranberries, salade, graines de courge, crème balsamique	
<b>MAËL</b>	14,5€
Andouille de Guéméné, emmental, oignons confits au cidre	
<b>AUGUSTINE</b>	13,5€
Emmental, lardons allumettes, champignons frais, oeuf au plat, crème fraîche	
<b>SOIZIC</b>	15€
Saucisse de Montbéliard IGP, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne	
<b>« AVOCADO TOAST »</b>	14,5€
Avocat, oeuf mollet, fêta, piment d'Espelette, salade, pickles d'oignons rouges, graines de courge, baies de Goji	

## 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 : 10,5€ 3 ingrédients : 12€

Champignons frais - Emmental - Oignons confits au cidre  
Chorizo - Oeuf au plat - Jambon - Salade - Chèvre - Fête  
Miel - Lardons - Pommes de terre Ratte rôties

Extra ingrédient + 2,5€

# KIDS

12,5€

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

+

Galette emmental, jambon, oeuf

+

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

# BRUNCH

<b>AVOCADO BENEDICT</b>	16€
English muffin, purée d'avocat (citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio), 2 oeufs mollets, sauce hollandaise, salade, pickles d'oignons rouges	
<b>Protéine au choix :</b>	
<b>Saumon fumé / Crispy Bacon / Halloumi grillé</b>	
<b>« MADAME » CROQUE</b>	14,5€
Bun smashé et toasté, jambon blanc, cheddar, crème fraîche accompagné de pommes de terre Ratte rôties et salade	
<b>CHICK'N WAFFLE</b>	15€
Bubble waffle, poulet crispy, oeuf au plat, sauce cheddar, harissa, salade	
<b>HOLY WAFFLE</b>	15,5€
Bubble waffle, saumon fumé, oeuf au plat, avocat, salade, sauce crème citron ciboulette	
<b>BOWL FRIED CHICKEN</b>	14€
Minis pancakes, poulet crispy, avocat, sirop d'érable	
<b>BREAKFAST PANCAKES</b>	13,5€
2 fluffy pancakes, 2 oeufs au plat, Crispy bacon & sirop d'érable	
<b>Version saumon +1€</b>	
<b>PIMP MY BRUNCH</b>	16,5€
3 pancakes, saumon fumé, oeuf au plat, purée d'avocat, pickles d'oignons rouges, sauce crème citron ciboulette, salade	
<b>Extra pancake</b>	2€

# SALADE

<b>MICHELINE</b>	16€
Fromage de chèvre crémeux servi chaud sur son bun moelleux, miel, crispy bacon, pommes de terre Ratte rôties, tomate cerise, paprika, salade, crème balsamique	
<b>SOLVEIG</b>	16€
Saumon fumé, crème ciboulette citron, avocat, pickles d'oignons rouges, salade	
<b>CÉSAR</b>	15,5€
Poulet crispy, chips de sarrasin, copeaux de parmesan, salade	
<b>SALADE VERTE</b>	4€

# 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

## PISTACCHIO

Crème de pistache italienne, glace pistache, éclat de pistache

9€

## SANTA

Écorces d'oranges confites maison, chocolat noir, cannelle, chantilly

8€

## FAUVE

Poire pochée aux épices, chocolat noir, éclats de noisettes caramélisées, chantilly

8,5€

## LUCETTE

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

8,5€

## LAURENT

Caramel beurre salé, éclat de KitKat, chantilly

7,5€

## PEANUT BANANAS

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

9€

## AMLOU

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

9€

## MAURICE

Banane, chocolat noir, chantilly

8€

## ARTHUS

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

9€

## Café/Thé gourmand

8,5€/9€

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

1 boule 3,5€

2 boules 6€

3 boules 8,5€

## DAME BLANCHE

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

# SUCRÉ

## SHINY GRANOLA BOWL

Yaourt Grec infusé à la fève tonka, spiruline chia pudding, fruits de saison, granola crunchy bio, miel, amandes, noisettes, pistaches

6,5€ 10€

## DUBAÏ CHOCOLATE PANCAKES 13,5€

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

## CINNAMON ROLL PANCAKES 13,5€

2 pancakes façon cinnamon roll, mascarpone vanille, noix de pécan caramélisées, sirop d'érable

## 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, Nocciolatta, crème de Speculoos, Peanut butter by Madame

### Topping

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:**



CÉRÉALES  
CONTENANT  
DU GLUTEN



CRUSTACES



ŒUFS



POISSONS



ARACHIDES



LAIT



FRUITS À COQUE



CELERI



MOUTARDE



ANHYDRIDE  
SULFUREUX & SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES



SOJA



SESAME

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

## MENU



WIFI: MADAME

Mot de passe: madame2019

@creperiemadame

**Allez, bisous !**

