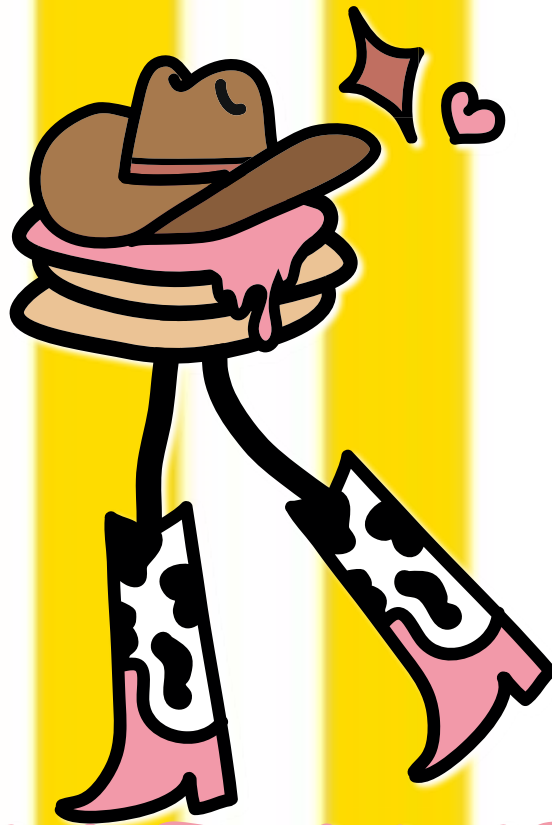


MENU



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

À PARTAGER (75cl)

Trésor d'Automne IGP Sorre 2° 13,5€

Jus de pomme tout juste fermenté, fruité et rond en bouche



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€	13,5€

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

PUMPKIN MARGARITA

Téquila (4cl), liqueur d'orange, sirop pumpkin spice, jus de citron vert



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

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) 4,5€

cassis, mure ou framboise

Martini blanc ou rouge (4cl) 4,5€

Ricard (2cl) 4,5€

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€
PUMPKIN SMOOTHIE (40cl) Banane, purée de citrouille, dattes medjool, lait d'amande, cannelle	8€
GOLDEN GOODNESS SMOOTHIE 8€ Banane, mangue, passion, huile essentielle d'orange, lait de coco, curcuma, vanille	
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 pulvé, 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 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 Charbon végétal & hojicha, 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, Ube, mousse de lait froid, sirop vanille	7€
PUMPKIN SPICE MATCHA Matcha Cérémonial, purée de citrouille épicée, lait texturé	6,5€

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 2 shots de café	4,5€
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€
Cappuccino Shot de café, cacao, mousse de lait	4,5€
Latté Shot de café, lait texturé	

HOT DRINKS

 DUBAÏ LATTE Shot de café, crème de pistache italienne, lait texturé, chantilly, sauce chocolat, kadaïfs torréfiés	7,5€
Gianduja Latte Shot de café, praliné gianduja, lait texturé	6,5€
Pistacchio Latte Shot de café, crème de pistache italienne, lait texturé	6,5€
Café Viennois	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Chocolat Viennois	5,5€
Chai 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€

AUTUMN DRINKS

PUMPKIN SPICE LATTE Double shot de café, lait chaud, purée de citrouille, sirop épicé, chantilly, graines de courge caramélisées	7,5€
 PUMPKIN BRULÉ White mocha (chocolat blanc + espresso), mousse de lait à la purée de citrouille épicée caramélisée	7,5€
PUMPKIN CREAM COLD BREW Cold brew (café infusé à froid), crème, purée de citrouille épicée, cannelle	7,5€

GALETTE



accompagnée de salade

OSCAR	12€
Emmental, jambon blanc, oeuf au plat	
ALESSANDRO	16,5€
Mortadelle à la pistache, straciatella, pesto de pistache, mozzarella fondue, éclat de pistache	
JACK	13,5€
Potimarron roti au sirop d'érable, fêta, crispy bacon, noisettes grillées	
CLAUDE	13€
Jambon blanc, fromage à raclette, pommes de terre Ratte rôties	
LOUISE	13,5€
Emmental, oeuf miroir, St Nectaire AOP, Crispy bacon	
FINN	13,5€
Saumon fumé, fondue de poireaux à la crème	
ELIAS	14€
Crispy bacon, chèvre, halloumi grillé, confiture de figues	
JEANNE	13€
Chèvre, oeuf au plat, cranberries, salade, graines de courge, crème balsamique	
MAËL	14€
Andouille de Guéméné, emmental, oignons confits au cidre	
AUGUSTINE	13,5€
Emmental, lardons allumettes, champignons frais, oeuf au plat, crème fraîche	
SOÏZIC	14,5€
Saucisse de Montbéliard IGP, oignons confits au cidre, crème de moutarde à l'ancienne	
« AVOCADO TOAST »	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€ 2 ingrédients : 10€ 3 ingrédients : 11,5€

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

Extra ingrédient + 2,5€

KIDS

11,5€

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

AVOCADO BENEDICT 16€
English muffin, purée d'avocat (citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio), 2 oeufs mollets, sauce hollandaise, salade, pickles d'oignons rouges

Protéine au choix :
Saumon fumé / Crispy Bacon / Halloumi grillé



« **MADAME** » **CROQUE** 14€
Bun smashé et toasté, jambon blanc, cheddar, crème fraîche accompagné de pommes de terre Ratte rôties et salade

CHICK'N WAFFLE 15€
Bubble waffle, poulet crispy, oeuf au plat, sauce cheddar, harissa, salade

HOLY WAFFLE 15,5€
Bubble waffle, saumon fumé, oeuf au plat, avocat, salade, sauce crème citron ciboulette

BOWL FRIED CHICKEN 14€
Minis pancakes, poulet crispy, avocat, sirop d'érable

BREAKFAST PANCAKES 13,5€
2 fluffy pancakes, 2 oeufs au plat, Crispy bacon & sirop d'érable
Version saumon +1€

PIMP MY BRUNCH 16€
3 pancakes, saumon fumé, oeuf au plat, purée d'avocat, pickles d'oignons rouges, sauce crème citron ciboulette, salade

Extra pancake 2€

SALADE



MICHELINE 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

SOLVEIG 16€
Saumon fumé, crème ciboulette citron, avocat, pickles d'oignons rouges, salade

CÉSAR 15,5€
Poulet crispy, chips de sarrasin, copeaux de parmesan, salade

SALADE VERTE 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 9€

Crème de pistache italienne, glace pistache, éclat de pistache

FAUVE 8,5€

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

LUCETTE 8,5€

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

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

ARTHUS 9€

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

Café/Thé gourmand 8,5€/9€

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

THREAD BOWL 10€

« Spaghetti » de crêpe avec un nappage au choix, fruits de saison & boule de glace vanille

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

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 8,5€

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 8,5€

un nappage, deux toppings 9€

un nappage, un topping, 10€

boule de glace et chantilly

Extra pancake 2,5€

Nappage

Sirop d'érable, Chocolat, Caramel au beurre salé, Nutella, Nocciolata, 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

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR UN DES ALLERGÈNES SUIVANTS:



CEREALES
CONTENANT
DU GLUTEN



CRUSTACES



ŒUFS



POISSONS



ARACHIDES



LAIT



FRUITS A COQUE



CELERI



MOUTARDE



ANHYDRIDE
SULFUREUX e 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, bis♥ous !

