



BRASSERIE
MADÉLEINE

ME NU



BOISSONS

FRAÎCHES

PERRIER 33 cl

PEPSI 33 cl

PEPSI MAX 33 cl

LIPTON ICE TEA 25 cl

LIMONADE 25 cl

DIABOLO 25 cl

Parfums : orgeat, cassis, banane, kiwi, cerise, violette, caramel, pêche, grenadine, citron, menthe, fraise, fraise bonbon, coco, pamplemousse rose

CIDRE DOUX 25 cl

ORANGINA 25 cl

OASIS TROPICAL 25 cl

SEVEN UP 33 cl

SCHWEPES 25 cl

Tonic, agrum, lemon

SCHWEPES PREMIUM 20 cl

Tonic hibiscus, Tonic matcha, Pink Pepper, Ginger Beer & Chili

RED BULL 25 cl

VITTEL 25 cl

JUS DE FRUITS PAMPRYL 25 cl

Ananas, orange, pamplemousse, fraise, pomme, tomate, abricot, ACE

SIROP À L'EAU 25 cl

Parfums : orgeat, cassis, banane, kiwi, cerise, violette, caramel, pêche, grenadine, citron, menthe, fraise, fraise bonbon, coco, pamplemousse rose

LAIT FROID 25 cl

CAFÉ FRAPPÉ

ORANGE OU CITRON PRESSÉ

MILKSHAKE 40 cl

Vanille, fraise ou chocolat

Supplément rondelle ou sirop : 0€30

CHAUDES

4€00

**CAFÉ EXPRESSO CELLINI
OU DÉCAFÉINÉ** 

Après 18h : 2€50

3€90

3€90

3€90

3€60

3€90

3€90

CAFÉ CRÈME

3€90

THÉ BARONNY'S

Ceylan, Earl Grey, vert, vert-menthe, fruits rouges, vanille, caramel, rooibos fumé

4€00

3€70

3€90

THÉ VERT BARONNY'S

À la menthe fraîche

4€80

INFUSION BARONNY'S

Verveine, verveine-menthe, tilleul, camomille

4€70

3€60

CHOCOLAT CHAUD

3€90

SUCHARD

3€00

CHOCOLAT VIENNOIS

Crème fouettée

CAFÉ VIENNOIS

Crème fouettée

3€10

CAPPUCCINO ORIGINAL

Mousse de lait

4€60

4€80

MUG DE CHOCOLAT MAISON

7€90

À L'ANCIENNE

De octobre à mars

Supplément citron ou lait : 0€30

2€20

**COUPE DE CHAMPAGNE
JACQUART** 12 cl

9€90

2€30

**COUPE DE VOUVRAY
BRUT AOP** 12 cl

Méthode traditionnelle brut
Domaine « Alain et Christophe
Le Capitaine »

4€50

2€30

CAFÉ NOISETTE CELLINI 

3€90

**DOUBLE EXPRESSO CELLINI
OU DÉCAFÉINÉ** 

3€90

CAFÉ CRÈME

3€90

THÉ BARONNY'S

KIRS 12 cl

Cassis, mûre, pêche, framboise, griotte, violette, litchi, passion

AU SAUVIGNON AOP

4€50

AU VOUVRAY BRUT AOP

Méthode traditionnelle brut

4€80

**AU CHAMPAGNE
JACQUART**

10€20

CAMPARI 6 cl

4€90

SUZE 6 cl

Et assimilés

5€90

MARTINI 6 cl

Rosso, rosato, bianco ou fiero

5€90

**MUSCAT
DE RIVESALTES** 6 cl

4€50

**PORTO
BLANC ET ROUGE** 6 cl

4€50

RICARD / PASTIS 2 cl

3€90



SMOOTHIES MIX FRUITS

7€90

RED SUNSET 33 cl
Fraise, mangue

COCO DISCO 33 cl
Pêche, banane, coco

ELECTRIC CAROTT 33 cl
Poire, carotte, banane

SWEET BANANA 33 cl
Fraise, banane

GREEN MELON 33 cl
Kiwi, mangue, melon, ananas

PINA TROPIC 33 cl
Papaye, ananas, mangue

↓
APRÈS 22H00
+0€30 SUR LES BOISSONS



BIÈRES

PRESSIONS

LICORNE BLONDE 4.8°

Derrière sa robe légèrement dorée couronnée d'une mousse persistante, se cache une bière blonde légère et particulièrement désaltérante. Idéalement équilibrée en malt et en houblon, elle affirme sa fine amertume

BLONDE D'ABBAYE DE FLOREFFE 6.3°

Brassée selon la recette des moines de Florefe. Équilibrée, elle remplit généreusement le palais d'un moelleux persistant et d'une légère post-amertume

BLANCHE DE BRUXELLES 4.5°

Bière de froment, aux arômes délicats de coriandre et curaçao. Légère et équilibrée, elle présente beaucoup de fraîcheur

BELGIAN KRIEK 3.5°

Mélange harmonieux de bière blanche et de jus de cerise. Surmontée d'une mousse onctueuse, la Belgian Kriek nous dévoile une robe de couleur rouge passion

SLASH IPA 5.9°

Bière blonde aux notes fruitées et herbacées. Son amertume franche mais élégante s'accompagne de vives notes d'agrumes et de fruits exotiques



3€80 4€80 6€70

4€60 5€60 8€20

4€30 5€30 7€70

4€70 5€70 8€40

4€70 5€70 8€40

BIÈRE DU MOMENT
PRESSIONS & BOUTEILLES

VOIR AFFICHAGE EN SALLE

PANACHÉ MONACO

Bière, limonade, sirop de grenadine

DEMI SIROP

PICON BIÈRE OU AMER BIÈRE

3€90 4€90 6€80

4€10 5€10 7€00

4€10 5€10 7€00

4€40 5€40 7€80

BOUTEILLES

MADELEINE 33 cl - 6°  6€20
Blonde artisanale, brassée en Auvergne

DESPERADOS 33 cl - 5.9° 6€90

CORONA 33 cl - 4.5° 6€90

BUD 33 cl - 5° 6€90

KWAK 33 cl - 8.4° 9€00

LA CHOUFFE 33 cl - 8° 7€10

PIETRA ROSSA 33 cl - 6.5° 7€10

PIETRA COLOMBA 33 cl - 5° 7€10

BROOKLYN IPA 33 cl - 6.9° 7€00

CUVÉE DES TROLLS 25 cl - 7° 6€90

GRUNDEL'S SANS ALCOOL 33 cl - 0.5° 6€20

Supplément sirop : 0€30

Parfums : orgeat, cassis, banane, kiwi, cerise, violette, caramel, pêche, grenadine, citron, menthe, fraise, fraise bonbon, coco, pamplemousse rose

WHISKIES 4 cl

WHYTE & MACKAY 40° 7€20
Écosse - Blend écossais

GLEN GRANT 12 ANS 43° 9€50
Écosse - Single Malt du Speyside

LAPHROAIG 10 ANS 40° 10€50
Écosse - Islay single malt

BOWMORE N°1 40° 8€50
Écosse - Tourbé Islay

JACK DANIEL'S N°7 40° 8€50
USA - Tennessee Whiskey

JIM BEAM WHYTE 40° 8€20
USA - Bourbon Kentucky

MAKER'S MARK 45° 9€00
USA - Bourbon Kentucky

KILBEGGAN 40° 7€20
Irlande - Traditional Irish Whiskey

TOKI SUNTORY 43° 9€00
Japon - Blend de trois distilleries de Suntory : Yamazaki, Hakushu et Chita

YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE 43° 12€50
Japon - n°1 des Single Malt au Japon

GIN 4 cl

GIN BULLDOG 40° 7€50
Angleterre, London dry

ROKU SUNTORY 43° 12€50
Japon - Vient s'ajouter aux ingrédients traditionnels, une infusion avec une sélection représentant les 4 saisons : feuilles et fleurs de Sakuna, thé Sancha et thé Gyokuro, poire Sansho, zest de yuzu

GIN BOMBAY SAPPHIRE 40° 8€50
Angleterre, London dry

RENSEIGNEZ-VOUS

AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE POUR DÉCOUVRIR NOTRE CARTE DE DIGESTIFS



COCKTAILS

LONG DRINKS

CUBA LIBRE 14 cl

8€00 Rhum Bacardi Añejo Cuatro 4 cl, Pepsi 10 cl, citron vert

GRAND TONIC 16 cl

8€50 Grand Marnier 4 cl, tonic, orange

BLOODY MARY 20 cl

8€50 Vodka Eristoff 4 cl, jus de tomate 12 cl, citron jaune, sel de céleri, Tabasco

PIÑA COLADA 21 cl

8€70 Rhum Bacardi Añejo Cuatro 4 cl, jus d'ananas 10 cl, dash de coco

GREEN CADET 12 cl

8€00 Mouton Cadet blanc 12 cl, sucre de canne 2 cl, citron vert

JIM BEAM SPLASH 12 cl

8€50 Jim Beam White 4 cl, limonade 10 cl, dash de citron vert

SHORT DRINKS

AMERICANO 9 cl

7€50 Martini Rosso 3 cl, Martini Bianco 3 cl, Campari 3 cl

CAÏPIRINHA 6 cl

7€90 Cachaça Sagatiba 4 cl, citron vert, sucre roux

TI PUNCH 6 cl

7€50 Rhum Trois Rivières 50° 4 cl, citron vert, sucre roux

MARGARITA FROZEN 6 cl

7€90 Tequila Camino Real 4 cl, Cointreau 2 cl, dash de citron vert

CAMPARI TONIC 14 cl

8€00 Campari 4 cl, tonic 10 cl, orange

SEX ON THE BEACH 20 cl

8€70 Vodka Eristoff 4 cl, Midori 2 cl, liqueur de Chambord 2 cl, sirop de fraise, jus d'ananas et de cranberry

MOSCOW MULE 20 cl

8€90 Vodka Eristoff 5 cl, citron vert, Schweppes Premium Ginger Beer & chili 10 cl, dash de citron vert

GIN TONIC 14 cl

8€00 Gin Bulldog 4 cl, Schweppes tonic 10 cl, baies roses et citron vert

GIN TO MATCHA 14 cl

9€00 Gin Bulldog 4 cl, Schweppes premium Tonic matcha 10 cl, concombre

GIN TO HIBISCUS 14 cl

9€00 Gin Bulldog 4 cl, Schweppes premium Tonic hibiscus 10 cl, citron vert

DAÏQUIRI FROZEN FRUITS 9 cl

7€90 Rhum Bacardi Añejo Cuatro 5 cl, jus de citron jaune, dash de purée de fruits au choix (fraise, pêche, coco, passion, citron vert)

NEGRONI 9 cl

7€90 Gin Bulldog 3 cl, Campari 3 cl, Martini Rosso 3 cl, orange

BRAMBLE 9 cl

7€90 Gin Bulldog 5 cl, crème de mûre 2 cl, jus de citron, sucre de canne

PREMIUMS

MADELEINE 8 cl

10€00 Amaretto Disaronno 4 cl, Appleton 2 cl, Mandarine Impériale 2 cl, jus de citron et orange

GRAND MAI TAI 9 cl

12€00 Appleton 6 cl, Grand Marnier 3 cl, dash de citron vert, sirop d'orgeat

MEXICAN MULE 15 cl

12€00 Tequila Patron Silver 5 cl, citron vert, Schweppes Premium Ginger Beer & chili 10 cl, dash de citron vert

SPICED'N STORMY 15 cl

12€00 Maison La Mauny Spiced 5 cl, Schweppes Premium Ginger Beer & chili 10 cl, dash de citron vert, menthe fraîche

MAD GOOSE 14 cl

12€00 Vodka Grey Goose 4 cl infusée aux framboises par nos soins, jus d'ananas, dash de fraise

GIN TO CHILI 14 cl

11€00 Gin Bulldog 4 cl, Schweppes Premium Ginger Beer & chili 10 cl, poivre du moulin et framboise

GIN TO PEPINO 14 cl

12€00 Gin Bulldog 4 cl infusé au concombre par nos soins, Schweppes premium Tonic Pink Pepper 10 cl, concombre

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO ORIGINAL 33 cl

8€00 Limonade, menthe fraîche, citron vert et sucre roux

VIRGIN MOJITO FRUITS 33 cl

8€50 Limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, dash de purée de fruits au choix (fraise, pêche, coco, passion, citron vert)

VIRGIN COLADA 33 cl

8€00 Jus d'ananas, dash de coco et sirop de fraise

BARBOTAGE 33 cl

8€00 Jus d'orange et d'ananas, dash de passion et sirop de grenadine

DÉLICE BONBON 33 cl

8€00 Jus d'ananas, sirop de fraise bonbon et crème fouettée

VIRGIN SPRITZ CRODINO 17,5 cl

8€00 Apéritif italien aux notes aromatiques (infusion aux herbes, épices, écorces et racines de première qualité), orange fruit

MOJITOS

BACARDI MOJITO ORIGINAL 33 cl

8€90 Rhum Bacardi Añejo Cuatro 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

BACARDI MOJITO FRUITS 33 cl

9€50 Rhum Bacardi Añejo Cuatro 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, dash de purée de fruits au choix (fraise, pêche, coco, passion, citron vert)

MOJITO CACTUS 33 cl

9€50 Rhum Bacardi Añejo Cuatro 3 cl, Get 27 3 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

MOJITO ROYAL 33 cl

10€50 Rhum Bacardi Añejo Cuatro 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, champagne Jacquart brut

MOJITO MINT JULEP 33 cl

9€50 Jim Beam White 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

FRENCH MOJITO 33 cl

9€50 Rhum Trois Rivières 50° 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

↓
APRÈS 22H00
+0€30 SUR LES BOISSONS



SPRITZ

APEROL SPRITZ 16 cl

7€50 Aperol 4 cl, Prosecco Riccadonna 8 cl, eau gazeuse et orange

CAMPARI SPRITZ 16 cl

7€50 Campari 4 cl, Prosecco Riccadonna 8 cl, eau gazeuse et orange

SAINT-GERMAIN SPRITZ 16 cl

8€50 Liqueur Saint-Germain 3 cl, Prosecco Riccadonna 6 cl, eau gazeuse et citron

PLANCHES

Accompagnées de pain frais réalisé par notre artisan boulanger

PLANCHE CHARCUTERIE EN CHIFFONNADE

10€90 Jambon rôti aux herbes, saucisson sec d'Auvergne IGP, jambon sec Duroc Gran Reserva, terrine de campagne, cornichons, beurre

PLANCHE FROMAGE

10€90 Saint-Nectaire AOP, crottin de chèvre, Camembert, beurre et noix

PLANCHE MIXTE

16€90 Charcuterie en chiffonnade (jambon rôti aux herbes, saucisson sec d'Auvergne IGP, jambon sec Duroc Gran Reserva, terrine de campagne) et fromages (Saint-Nectaire AOP, crottin de chèvre et Camembert), cornichons, beurre et noix



EAUX

UNIQUEMENT EN RESTAURATION

50 cl

1 L

Vittel VITTEL

3€80 4€90

S.PELLEGRINO SAN PELLEGRINO

3€80 4€90

perrier PERRIER FINES BULLES

3€80 4€90

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

16€90 Élaboré par le chef, servi avec une compotée d'oignons rouges confits, pain grillé de notre artisan boulanger

POÉLON D'ESCARGOTS

X6 7€50 | X12 10€90 Au beurre persillé

BURRATA CRÉMEUSE

11€50 Rosace de tomate, pesto, gressins et feuilles de roquette

GRAVLAX DE SAUMON MAISON

14€50 Mariné aux herbes et épices douces, crème ciboulette, pain grillé de notre artisan boulanger

ŒUFS MAYONNAISE DE BRASSERIE

5€90 Sur un lit de feuilles de saison, mayonnaise maison

ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE DE CHEZ MADELEINE

10€90 Lard paysan, pain grillé de notre artisan boulanger

RILLETTES DU MANS DE LA BOUCHERIE LA CROIX D'OR



6€90 Médaille d'or Concours national des Meilleures Rillettes MAMERS 2020 et 2022. Toasts et cornichons

BOUQUET DE CREVETTES ROSES

12€50 300 g, mayonnaise maison

TIMBALE DE BULOTS

8€90 300 g, aioli maison et beurre ½ sel

BUISSON DE LANGOUSTINES

X6 10€90 | X9 15€50 | X12 18€90 Mayonnaise maison et beurre ½ sel

HOMARD

DEMI 26€90 | ENTIER 39€90 Environ 400-500 g, mayonnaise maison

CAVIAR D'AQUITAINE

49€90 15 g sélection primeur, oignon finement ciselé, crème ciboulette et tartines de pain artisanal grillé



SALADES

SALADE CÉSAR

14€90 Feuilles de saison, tomate, émincé de poulet croustillant, poitrine fumée, œuf poché, Grana Padano, sauce Caesar

SALADE HEALTHY

15€90 Mélange de 3 céréales kasha (épeautre, millet, sarrasin), poivron, tomate, aubergine confite, ciboulette, coriandre, ras el-hanout, huile d'olive, citron vert

✿ VÉGÉTARIEN

SALADE CHÈVRE CHAUD

14€50 Feuilles de saison, tartare de tomates, toasts de crottins de chèvre rôtis au thym et à l'échalote, poitrine fumée, poire caramélisée, noix

SALADE NORVÉGIENNE

16€90 Feuilles de saison, tartare de tomates, 3 langoustines, crevettes roses, saumon gravlax, tomates cerises, crème ciboulette et citron jaune

SALADE ITALIENNE

16€90 Feuilles de saison, tomate, jambon sec Duroc Gran Reserva, burrata entière arrosée de pesto, Grana Padano, gressins

SALADE FALAFEL

16€90 Feuilles de saison, tomates cerises, houmous, falafels de pois chiche, concombre, avocat, edamame, sauce raïta

✿ VÉGÉTARIEN

SALADE GEISHA

15€90 Feuilles de saison, tomate, courgette râpée, carotte râpée, 2 nems aux légumes, 2 samoussas aux crevettes, 2 aumônières de poulet au saté, 2 brochettes de crevettes au curry rouge, graines de sésame, sauce sweet chili, menthe fraîche

CHOUCROUTES

Notre chou, produit & récolté par la maison Angsthelm, est reçu au sein de notre brasserie et cuisiné chaque jour selon la tradition alsacienne.

Demandez conseil à votre serveur pour choisir la bière qui accompagnera votre choucroute ! Nos choucroutes sont servies pour une personne ! Si d'aventure, malgré l'abondance, vous voulez encore un peu ou beaucoup de chou, n'hésitez pas ! Notre plaisir passe par le vôtre.

CHOUCROUTE BRASSERIE

16€90 2 saucisses de Strasbourg, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes vapeur

CHOUCROUTE JARRET

23€90 Jarret de cochon d'1 kg, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes vapeur

CHOUCROUTE CONFIT

19€50 Cuisse de canard confite par nos soins, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes vapeur

CHOUCROUTE GRILLARDIN

18€50 Passés sur le grill : 2 saucisses de Strasbourg, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes vapeur

CHOUCROUTE ROYALE

49€90 À partager : Jarret de cochon d'1 kg environ, 2 cuisses de canard confites, 2 saucisses de Strasbourg, 2 saucisses fumées, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes vapeur

CHOUCROUTE DE LA MER

24€90 Chou safrané, cabillaud, langoustine, saumon, noix de Saint-Jacques, pommes vapeur, moules, beurre blanc

CHOUCROUTE MADELEINE

59€90 À partager : Chou safrané, demi-homard gratiné, cabillaud, saumon, langoustine, noix de Saint-Jacques, pommes vapeur, moules, beurre blanc
Supplément : Demi-homard gratiné 19€00



BRASSERIE & SNACKING

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD MAISON

14€50 Sauce tartare, frites, feuilles de saison

CAMEMBERT RÔTI AU THYM

17€90 Accompagné de chiffonnade de jambon rôti aux herbes, saucisson sec d'Auvergne IGP, jambon sec Duroc Gran Reserva, pommes de terre sautées, feuilles de saison et cornichons

CÔTÉ MER


**POISSONS
FRAIS**

La mer a ses caprices !

Ne pouvoir vous servir exceptionnellement certains produits est une garantie de fraîcheur et de qualité. Nos fruits de mer sont accompagnés de pain, beurre ½ sel, mayonnaise & aïoli « Maison ».



COQUILLAGES & CRUSTACÉS

BOUQUET DE CREVETTES ROSES

12€50 300 g, mayonnaise maison

CREVETTES GRISES

9€90 200 g, beurre ½ sel

TIMBALE DE BULOTS

8€90 300 g, aïoli maison et beurre ½ sel

BIGORNEAUX JUMBO

9€90 200 g, beurre ½ sel

TOURTEAU

14€50 Environ 400 g, mayonnaise maison

BUISSON DE LANGOUSTINES

X6 | X9 | X12
10€90 | 15€50 | 18€90

Mayonnaise maison et beurre ½ sel

HOMARD

DEMI | ENTIER | Environ 400-500 g,
26€90 | 39€90 mayonnaise maison

CAVIAR D'AQUITAINE

49€90 15 g sélection primeur, oignon finement ciselé, crème ciboulette et tartines de pain artisanal grillé

HUÎTRES FINES DE CLAIRE CANCALE N°3

Huîtres de la baie du Mont-Saint-Michel

X6 | X9 | X12
13€90 | 17€90 | 23€90



Gillardeau®

HUÎTRES GILLARDEAU N°3 SPÉCIALE

Surnommée la « Rolls des huîtres » et appréciée pour son apparence, la qualité et la générosité de sa chair, l'huître Gillardeau a séduit nombre de grands Chefs autour du monde. Son goût exceptionnel et raffiné en a fait un produit gastronomique de référence.

X3 | X6 | X9 | X12
11€50 | 21€90 | 32€80 | 38€90



POISSONS

Selon arrivage

CHOUCROUTE DE LA MER

24€90

Chou safrané, cabillaud, langoustine, saumon, noix de Saint-Jacques, pommes vapeur, moules, beurre blanc

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

25€90

Beurre blanc, purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe

CHOUCROUTE MADELEINE

59€90

À partager : Chou safrané, demi-homard gratiné, cabillaud, saumon, langoustine, noix de Saint-Jacques, pommes vapeur, moules, beurre blanc

Supplément : Demi-homard gratiné 19€00

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD MAISON

14€50

Sauce tartare, frites, feuilles de saison

PAVÉ DE SAUMON

17€90

Sauce béarnaise, riz aux légumes

DOS DE CABILLAUD CUIT VAPEUR

17€90

Sauce provençale, tian de légumes gratiné au Grana Padano

TARTARE DE SAUMON MARINÉ À LA CÉBETTE

16€90

Façon Poke Bowl, huile d'olive, oignons rouges, sauce teriyaki et riz vinaigré au sésame, edamame, filet de citron vert

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ASSIETTE DE LA MER

22€90

3 huîtres Fines de Claire Cancale n°3, crevettes roses et crevettes grises, bulots et bigorneaux

PLATEAU MADELEINE

45€90

6 huîtres Fines de Claire Cancale n°3, demi-tourteau, 3 langoustines, crevettes roses et crevettes grises, bulots et bigorneaux

PLATEAU ROSE (SANS HUITRE)

49€90

Demi-homard, demi-tourteau, 3 langoustines, crevettes roses et crevettes grises, bulots et bigorneaux

PLATEAU DU PÊCHEUR

59€90

Demi-homard, demi-tourteau, 6 huîtres Fines de Claire Cancale n°3, 3 langoustines, crevettes roses et crevettes grises, bulots et bigorneaux

PLATEAU ROYAL

109€90

Homard entier, tourteau entier, 12 huîtres Fines de Claire Cancale n°3, 6 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux

PLATEAU SUPER ROYAL CAVIAR

145€00

15 g de Caviar d'Aquitaine primeur Sturia, homard entier, tourteau entier, 12 huîtres Fines de Claire Cancale n°3, 6 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux

STURIA
CRAVILLABLE CULTURE

MOULES EN COCOTTE

Moules de Bouchot - selon saison
700g servies avec des frites

MOULES MARINIÈRES

14€90

Échalotes, oignons, persil, vin blanc

MOULES BLEU D'Auvergne AOP

15€90

Crème fraîche, Bleu d'Auvergne AOP, échalotes, oignons, persil, vin blanc

MOULES SAINT-NECTAIRE AOP

16€50

Crème fraîche, Saint-Nectaire AOP, échalotes, oignons, persil, vin blanc

Chers clients, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.



BOUCHERIE, TARTARES & CARPACCIOS

Toutes nos viandes sont servies avec une sauce et un accompagnement au choix.
Nos tartares sont coupés au couteau, préparés par nos soins et poêlés à la demande.

BAVETTE D'ALOYAU 180 G

16€90 À l'échalote fraîche confite, frites

JARRET DE COCHON

19€90 Braisé d'1 kg dans son jus de cuisson, pommes sautées

FILET DE BŒUF

26€90 Jus de truffe noire au vieux Porto, purée de pommes de terre

ENTRECÔTE DE BŒUF À LA PLANCHA 300 G ENVIRON

25€90 Sauce béarnaise, pommes sautées

JARRET DE COCHON SAUCE SAINT-NECTAIRE AOP

20€90 Braisé d'1 kg, pommes sautées

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS

16€50 Coupé au couteau de 180 g préparé, non préparé ou poêlé, oignons, câpres, cornichons, persil, jaune d'œuf et ses sauces, servi avec des frites et des feuilles de saison

POULET FERMIER RÔTI DE CHEZ MADELEINE



16€90 Jus réduit, purée de pommes de terre

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM

22€90 Tagliatelles et petits légumes cuits à l'étouffée

CARPACCIO DE BŒUF

14€90 Feuilles de roquette, Grana Padano, pesto, tomates cerises, gressins, servi avec des frites

CUISSE DE CANARD CONFITE PAR NOS SOINS À LA FLEUR DE SEL

16€90 Sauce béarnaise, pommes sautées

VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A

17€90 À l'échalote fraîche confite, frites

FRICASSÉE DE ROGNONS DE VEAU

21€00 Flambée au cognac, sauce forestière, purée de pommes de terre du Loir-et-Cher

BURGERS ARTISANAUX

Tous nos burgers sont servis avec un pain burger artisanal, frites et feuilles de saison.

BURGER ORIGINAL

SIMPLE | DOUBLE | TRIPLE
14€90 | **18€90** | **21€90**

Steak haché façon bouchère de 150 g, cheddar fondu, sauce burger, coleslaw, tomate, oignons rouges

BURGER CALIFORNIEN

SIMPLE | DOUBLE | TRIPLE
17€90 | **21€90** | **24€90**

Steak haché façon bouchère de 150 g, piperade, bacon, guacamole, sauce burger, coleslaw, tomate, oignons rouges

BURGER BLEU D'Auvergne

SIMPLE | DOUBLE | TRIPLE
16€50 | **20€50** | **23€50**

Steak haché façon bouchère de 150 g, sauce Bleu d'Auvergne AOP, sauce burger, coleslaw, tomate, oignons rouges

BURGER VÉGÉTARIEN

SIMPLE | DOUBLE | TRIPLE
16€90 | **19€90** | **22€90**

Galette boulgour / pois chiches / Emmental, houmous, tartare de tomates, sauce burger, coleslaw, tomate, oignons rouges

BURGER SAINT-NECTAIRE

SIMPLE | DOUBLE | TRIPLE
17€50 | **21€50** | **24€50**

Steak haché façon bouchère 150 g, sauce Saint-Nectaire AOP, galette de pommes de terre, sauce burger, coleslaw, tomate, oignons rouges

FISH-BURGER

SIMPLE | DOUBLE | TRIPLE
16€50 | **19€50** | **22€50**

Filet de cabillaud frit, sauce tartare, sauce burger, coleslaw, tomate, oignons rouges



FORMULES

MIDI EXPRESS

PLATS CUISINÉS PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

Selon quantités disponibles, uniquement le midi,
hors jours fériés et week-ends

10€90

PLAT DU JOUR

Voir affichage en salle

14€50

**PLAT DU JOUR
+ CAFÉ GOURMAND**

Voir affichage en salle

MENU ENFANT

Demandez votre menu enfant !
Pour les pitchouns de moins de 12 ans

**PLAT
+ DESSERT
+ BOISSON**

9€90



ACCOMPAGNEMENTS

Frites, pommes de terre sautées, purée de pommes de terre, feuilles de saison, pommes vapeur, tian de légumes, riz aux légumes, chou, tagliatelles, chou safrané, riz noir crémeux, mélange de céréales

Supplément garniture : 2€50

Portion de purée de pommes de terre parfumée à l'huile de truffe : + 5€00

SAUCES MAISON AU CHOIX

Bleu d'Auvergne AOP, Saint-Nectaire AOP, échalotes fraîches confites, béarnaise, tartare, mayonnaise, aïoli, beurre blanc, provençale, vierge, cheddar fondu

Supplément sauce : 1€50

MADELEINE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

34€90

ENTRÉE AU CHOIX

HUÎTRES FINES DE CLAIRE CANCALE N°3

6 huîtres de la baie du Mont-Saint-Michel
+ 2€00

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Élaboré par le chef, servi avec une compotée d'oignons rouges confits, pain grillé de notre artisan boulanger

GRAVLAX DE SAUMON MAISON

Mariné aux herbes et épices douces, crème ciboulette, pain grillé de notre artisan boulanger

PLAT AU CHOIX

PAVÉ DE SAUMON

Sauce béarnaise, riz aux légumes

VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A

À l'échalote fraîche confite, frites

CHOUCROUTE GRILLARDIN

Passés sur le grill : 2 saucisses de Strasbourg, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail et pommes vapeur

FILET DE BŒUF

Jus de truffe noire au vieux Porto, purée de pommes de terre
+ 3€00

DESSERT AU CHOIX

CRÈME BRÛLÉE

À la vanille Bourbon

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi tiède, crème anglaise et crème fouettée

TIRAMISU

Biscuit cuillère, café, Amaretto, mascarpone, chocolat amer

DESSERT À LA CARTE

+ 2€00

DESSERTS & FROMAGES

Tous nos desserts sont « Maison » et élaborés par notre Chef pâtissier et sa brigade.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

8€50

Saint-Nectaire AOP, crottin de chèvre, Camembert au lait cru, beurre ½ sel, feuilles de saison et noix

MOELLEUX AU CHOCOLAT

7€50 Servi tiède, crème anglaise, crème fouettée

FROMAGE BLANC 0%

6€50 Coulis de fruits rouges ou sucre ou herbes

IRISH COFFEE

7€50 Whisky Irlandais 4 cl, sucre de canne, crème fouettée et café

TIRAMISU

8€00 Biscuit cuillère, café, Amaretto, mascarpone, chocolat amer

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

8€50 Caramel beurre salé, glace vanille

CAFÉ GOURMAND

6€90 Café, noisette ou allongé avec trois mignardises

ROYALE ÎLE FLOTTANTE

7€50 Caramel coulant, crème anglaise et ses amandes effilées

GAUFRE LIÉGEOISE

7€50 Caramel beurre salé, glace vanille, crème fouettée

CAFÉ GOURMAND SUPÉRIEUR

7€50 Thé, cappuccino, chocolat ou café crème avec trois mignardises

MOUSSE AU CHOCOLAT

6€50 Façon liégeoise

PROFITEROLES

8€50 3 choux garnis de glace vanille nappés de chocolat chaud et d'amandes effilées, crème fouettée

CHAMPAGNE GOURMAND

11€90 Coupe de champagne Jacquart 12 cl avec trois mignardises



GLACES & SORBETS

PARFUMS AU CHOIX

X 2 BOULES
4€50

X 3 BOULES
6€50

GLACES :

Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, rhum raisin

SORBETS :

Citron vert, poire, passion, cassis

DAME BLANCHE

7€90 3 boules de glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée et amandes effilées

CARAMEL LIÉGEOIS

7€90 2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, brisures de Spéculoos, sauce caramel laitier, crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS

7€90 2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, sauce café, crème fouettée

Supplément sauce ou coulis : 0€70

Supplément crème fouettée : 1€50

COUPES PROHIBÉES

COUPE COLONEL

7€90 2 boules sorbet citron vert arrosées de 2 cl de Vodka Eristoff

COUPE POIRE WILLIAM

7€90 2 boules de sorbet poire arrosées de 2 cl d'Eau de vie de Poire

CHOCOLAT LIÉGEOIS

7€90 2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée

BANANA SPLIT

7€90 Banane, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace fraise, 1 boule de glace chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée et amandes effilées

COUPE MADELEINE

7€90 1 boule de sorbet passion, 1 boule de sorbet cassis, 1 boule de citron vert, coulis de fruits exotiques, crème fouettée

COUPE CARAÏBES

7€90 2 boules de glace rhum raisin arrosées de 2 cl de rhum Bacardi Añejo Cuatro

Supplément sauce ou coulis : 0€70

Supplément crème fouettée : 1€50

Chers clients, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

DIGESTIFS

4 cl

VODKA GREY GOOSE 10€00

TEQUILA PATRON SILVER 10€00

BAILEY'S 8€00

GET 27 & GET 31 7€50

COINTREAU, GRAND MARNIER 7€50

CALVADOS VSOP 8€00

ARMAGNAC VSOP 8€00

COGNAC VSOP 8€00

POIRE 7€50

AMARETTO DISARONNO 7€50

CHARTREUSE VERTE 8€00

VERVEINE ARTISANALE 8€00

LAPHROAIG 10 ANS 40° 10€50
Écosse - Islay single malt

TOKI SUNTORY 43° 9€00

Japon - Blend de trois distilleries de Suntory : Yamazaki, Hakushu et Chita

YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE 43° 12€50

Japon - n°1 des Single Malt au Japon

RHUMS

4 cl

BACARDI AÑEJO CUATRO 40° 7€20
Cuba

RHUM TROIS RIVIÈRES VSOP 50° 8€00
Martinique

RON DIPLOMÁTICO 40° 8€50
Vénézuéla - tabac, miel, épices

RON ZACAPA 23 ANS 40° 12€50
Guatemala - miel, caramel, fruits secs

APPLETON 12 ANS 43° 12€50
Jamaïque - chêne, cuir, caramel

LA MAUNY XO AOC MARTINIQUE 40° 12€50
Mariage de vieux rhums agricoles, vieilliss plus de 6 ans dans nos fûts

RHUM SANTA TERESA 1796 40° 12€50
Pour de la dégustation, note de chocolat noir sans ajout de sucre. Belle rondeur. Médaille d'or 2020



CARTE DES VINS

VINS BLANCS



12 cl



25 cl



37,5 cl



50 cl



75 cl

LOIRE

SAUVIGNON vsig

Domaine La Perrière « La petite Perrière »

3€90

7€90

—

14€90

19€90

VOUVRAY AOP

Domaine « Alain et Christophe Le Capitaine » sec

4€50

8€30

—

15€40

22€90

CÔTEAUX DU LAYON AOP

Domaine Regnard

4€90

—

—

—

25€00

QUINCY AOP

Domaine Vincent Siret-Courtaud

5€50

10€50

—

19€50

28€50

POUILLY FUMÉ AOP

Domaine Chatellier « La Renardière »

—

—

—

—

30€90

JASNIÈRES AOP

Domaine Gigou

5€60

11€50

—

21€90

35€00

ALSACE

ALSACE RIESLING AOP

Domaine Kuentz Bas « Tradition »

—

—

14€90

—

26€90

GEWURZTRAMINER AOP

Domaine Kuentz Bas « Cuvée Caroline », vendanges tardives

7€90

—

—

—

49€90

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP

Esprit - Maison Brotte

—

—

—

—

26€90

BORDEAUX

BORDEAUX AOP

Domaine Baron Philippe de Rothschild « Mouton Cadet » Sauvignon

5€50

—

—

—

26€90

LANGUEDOC

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC

Domaine Baron Philippe de Rothschild

4€50

—

—

—

22€50

PAYS D'OC IGP

Domaine Gérard Bertrand « Extra blanc »

—

—

—

—

24€90

AUDE HAUTERIVE IGP BIO

Domaine Gérard Bertrand « Cigalus »

—

—

—

—

47€90

BOURGOGNE

CHABLIS AOP

Domaine La Chablisienne « Le Finage »

6€50

11€30

—

22€00

38€00

MEURSAULT AOP

Domaine Louis Jadot

—

—

—

—

78€00

CORTON GRAND CRU AOP

Domaine Senard

—

—

—

—

198€00

VINS ROSÉS



12 cl



25 cl



37,5 cl



50 cl



75 cl



150 cl

LOIRE

PINOT NOIR vsig

Domaine La Perrière « La petite Perrière »

3€90

7€90

—

14€90

19€90

—

BORDEAUX

BORDEAUX AOP

Domaine Baron Philippe de Rothschild « Mouton Cadet »

5€50

—

—

—

26€90

—

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE AOP

Domaine Fabre « Les Hauts de Masterel »

4€50

—

14€00

—

22€90

45€90

CÔTES DE PROVENCE AOP

Domaine Château Minuty « M de Minuty »

—

—

—

—

35€00

72€00

LANGUEDOC

PAYS D'OC IGP

Domaine Gérard Bertrand « Gris Blanc »

—

—

—

—

26€90

56€00

VINS ROUGES



12 cl



25 cl



50 cl



75 cl

LOIRE

PINOT NOIR VSIG

Domaine La Perrière « La petite Perrière »

3€90 7€90 14€90 19€90

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP

Domaine le Clos du Vigneau « Les Terres noires »

4€20 8€10 15€10 22€90

CÔTEAUX DU LOIR AOP BIO

Domaine Gigou

4€90 9€50 18€50 25€00

SAUMUR-CHAMPIGNY AOP

Les Longes

— — — 23€90

CHINON « VIEILLES VIGNES » AOP

Domaine Gouron

— — — 27€50

MENETOU-SALON AOP

Domaine Chavet

— — — 27€90

BORDEAUX

BORDEAUX AOP

Domaine Baron Philippe de Rothschild
« Mouton Cadet »

5€30 — — 27€90

SAINT-EMILION AOP

Domaine Baron Philippe de Rothschild
« Réserve Mouton Cadet Saint-Emilion »

— — — 39€90

PAUILLAC AOP

Domaine Philippe de Rothschild « Baron Nathaniel »

6€50 — — 44€90

+ MAGNUM 150 cl 82€00

SAINT-JULIEN AOP

Amiral de Beychevelle

— — — 79€00

MARGAUX AOP

Confidences de Prieuré Lichine

— — — 105€00

PAUILLAC AOP BIO

Domaine Château Pontet Canet Grand Cru

— — — 149€00

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP

Esprit - Maison Brotte

— — — 24€90

CROZES-HERMITAGE AOP

Domaine de la Rollande - Maison Brotte

6€50 — — 39€90

SAINT-JOSEPH AOP

Domaine Chapoutier « Deschant »

— — — 46€90

CÔTE RÔTIE AOP

Domaine E. Guigal « Brune et Blonde »

— — — 80€00

LANGUEDOC

PIC SAINT-LOUP AOP

Domaine Gérard Bertrand « Héritage »

5€90 11€20 21€90 32€00

AUDE HAUTERIVE IGP

Domaine Gérard Bertrand « Cigalus »

— — — 47€90

+ MAGNUM 150 cl 112€00

HAUTE VALLÉE DE L'AUDE IGP

Domaine Gérard Bertrand « Aigle royal »

— — — 92€00

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE AOP

Domaine Gérard Bertrand « Clos D'Ora »

— — — 209€00

BOURGOGNE

MERCUREY AOP

Domaine Philippe le Hardi « Le Bois Lalier »

6€70 — — 42€90

GEVREY-CHAMBERTIN AOP

Domaine Albert Bichot

— — — 89€00

POMMARD AOP

Domaine Albert Bichot « Clos des Ursulines »

— — — 99€00

VOSNE-ROMANÉE GRAND CRU AOP

Domaine Albert Bichot

— — — 110€00

CLOS VOUGEOT AOP

Domaine Philippe le Hardi

— — — 199€00

CHAMPAGNES AOP



12 cl



75 cl



150 cl



300 cl

JACQUART Brut Mosaïque

9€90 65€00 150€00 300€00

JACQUART Rosé Mosaïque

— 80€00 — —

JACQUART Blanc de Blancs

— 90€00 — —

POL ROGER Brut réserve

— 80€00 — —

DOM PÉRIGNON

— 270€00 — —

RUINART Brut

— 100€00 190€00 —

RUINART Blanc de Blancs

— 140€00 270€00 —



BULLES



12 cl



75 cl

VOUVRAY BRUT AOP

Méthode traditionnelle brut
« Alain et Christophe Le Capitaine »

4€50 26€00

VINS DU MONDE



12 cl



75 cl

MALBEC TRIVENTO

Argentine

— 28€00

MAPU CABERNET CARMENÈRE

Chili

— 25€00

ZONIN VALPOLICELLA CLASSICO

Italie

6€10 32€00



**Vous vous apprêtez à vous restaurer chez Madeleine,
mais savez-vous qui elle était ?**

C'est à la fin du mois de mai 1925, à Belloy-en-Santerre (80) que Madeleine voit le jour et passe son enfance. Véritable femme moderne, Madeleine a beaucoup d'activités au quotidien : harmonium à la chorale de l'église, banjo, piano et théâtre pour son plaisir personnel, rien ne l'arrête. Côté carrière, elle est d'abord agricultrice dans sa région natale : betteraves et pommes de terre n'ont pas de secret pour elle.

Entre Madeleine et l'assiette ? La frontière est fine. Très bonne cuisinière, elle ouvre, avec son mari Aimé, son premier restaurant en 1985 à Orléans et transmet par la suite son savoir-faire à ses deux fils. Eux-mêmes continueront de cultiver cet élan familial, jusqu'à toucher la jeune génération qui dirige aujourd'hui ses propres restaurants.

*Elle nous a quitté en septembre 2015 et a travaillé jusqu'à son avant-dernier jour...
Passion, quand tu nous tiens !*

Ce qui est sûr, c'est que si elle était encore là, elle vous souhaiterait un très bon appétit !



NOS BRASSERIES

LE MANS

7 place des Jacobins
72 000 Le Mans

TOURS

48 rue Nationale
37 000 Tours

CLERMONT-FERRAND

3 place de la Victoire
63 000 Clermont-Ferrand

ORLÉANS

Route Nationale 20
Zone Exposition Sud
45 100 Orléans



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière :
WWW.MANGERBOUGER.FR