

APÉRITIFS

Léonce Bocquet Crémant de Bourgogne Brut 12€

Chardonnay, Gamay, Pinot Noir, Aligote – Burgundy, France

Henriot Champagne Brut Souverain 16,50€

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Meunier - Champagne

Royal Affair 15€

An opulent rendezvous of bubbles, berries, and desire.

Briottet Crème de Cassis de Dijon, House blueberry syrup, Crémant de Bourgogne

Blossom Spritz 15€

Flowers, bubbles, and a perfect excuse to cancel plans.

Briottet Elderflower, Cuciello Bianco, Copenhagen Blå Sparkling Tea

Notte Rossa 15€

Madame's Syrah seduced Negroni

Four Pillars Bloody Shiraz, Cuciello Rosso, Campari

Paloma Fresca 0% 12€

A citrus holiday – with zero regrets

Almave Blanco, Perso Blood Orange

Copenhagen Sparkling Tea LYSEGRØN 0% 10€

Citrus, lemon grass, Earl Green Sencha and orange peel

BREAKFAST BEVERAGES

<i>Peach Bellini</i>	13€	<i>Sparkling Tea</i>	10€
<i>Mimosa</i>	13€	<i>Perso – soda from Turku</i>	9€
<i>Bloody Mary</i>	15€	sour lemon / rhubarb	
<i>Virgin Mary</i>	10€		

JUICE

<i>Organic Apple</i>	5€
<i>Organic Orange</i>	5€
<i>Noora's Green Juice</i>	7€
celery, apple, cucumber and mint selleriä, omenaa, kurkkua ja minttua	
<i>Madame's Smoothie</i>	7€
piña colada / cherry piña colada / kirsikka	

COFFEE & TEA

<i>Filter coffee from Lehmus Roastery</i>	4€
<i>Espresso</i>	3,50€
<i>Americano</i>	5€
<i>Cappuccino</i>	5€
<i>Café Latte</i>	5,50€
<i>Tea from Théhuone</i>	5€
Sencha Sakura / Organic Assam / Green / Thé Mirabelles (decaf)	





BREAKFAST

Breakfast at Versailles

25€

Freshly baked sourdough bread, Comté cheese, soft boiled egg, yoghurt and granola, seasonal fruits and Lehmus Roastery filter coffee

Itseleivottua hapanjuurileipää, Comté-juustoa, keitettyä kananmunaa, jogurttia ja granolaa, kauden hedelmiä ja Lehmus Roasteryn suodatinkahvia

Croissant

4,50€

Pain au chocolat

5€

Home made bread and butter

4€

Yoghurt and Relove granola

8€

Coconut yoghurt, blueberry jam and fresh berries

Kookosjogurttia, mustikkahilloa ja tuoreita marjoja

Fresh fruits and mint

10€

Tuoreita hedelmiä ja minttua

Soft boiled egg and soldiers

4,50€

Keitetty kananmuna ja rapeita leipätikkuja

Omelette

9€

Mushrooms and truffle or Parmesan and guanciale

Sieniä ja tryffeliä tai Parmesaania ja guancialea

Make it double 18€

Flat croissant

12€

Avocado, poached egg, chili and parmesan

Avokadoa, uppomuna, chiliä ja parmesaania

Croque Rue Madame

15€

Mornay sauce, Dijon, courgettes, Taleggio and egg

Mornay-kastiketta, Dijonia, kesäkurpitsaa, Taleggio-juustoa ja kananmuna

French toast

12€

Maple Ice cream, pistachio and fresh berries

Vaahterasiirappijäätelöä, pistaasia ja tuoreita marjoja





STARTERS

Ahlbergs greens 8€

Frisee, thai basil, lemon dressing and parmesan
Friseesalaattia, thaibasilikaa,
sitruunakastiketta ja parmesaania

Feta Fraîche Salad 9€

Whipped feta, tomatoes, olives, cucumber,
onions and fresh oregano
Fetavaahtoa, tomaattia, oliivia, kurkkua,
sipulia ja tuoretta oreganoa

Marinated olives 7€

Rosemary and garlic
Rosmariinia ja valkosipulia

Croquettes 10€

Croquettes filled with mushrooms
and fresh truffle
Sienitäytteiset kroketit ja tuoretta tryffeliä

Beetroot 9€

Local beets, pickled chanterelles, pumpkin
seeds and lemon mayo
Punajuurta, pikkelöityjä kantarelleja, kurpitsan
siemeniä ja sitruunamajoneesia

Pommes frites 8€

Chives mayo
Ruohosipulimajoneesia

Salmon crudo 10€

Orange, jalapeño, mignonette, dill and salmon roe
Appelsiinia, jalapenoa, mignonettea, tilliä ja mätiä

Scallop 13€

Pan fried scallops, cauliflower, hazel nuts and
roasted white chocolate
Kampasimpukkaa, kukkakaalia,
hasselpähkinää ja paahdettua valkosuklaata

Boquerones 8€

Olive oil and dill
Oliiviöljyä ja tilliä

Stracciatella 9€

Blueberries, pistachio and lemon balm
Mustikkaa, pistaasia ja sitruunamelissaa

Grilled prawns 12€

Salsa verde and grilled lemon
Salsaverde-kastiketta ja grillattua sitruunaa

Tartare 10€

Local beef, thai basil, fresh peas, cured egg yolk
and pickled onion
Kotimaista naudanlihaa, thaibasilikaa, tuoreita
herneitä, keltuaista ja pikkelöityä sipulia

Bread & butter 4€

Freshly baked sourdough bread
Itseleivottua hapanjuurileipää





MAIN COURSES

Truffle risotto

25€

Fresh black truffle, seasonal mushrooms and parmesan
Tuoretta tryffeliä, kauden sieniä ja parmesaania

Roasted celeriac

25€

Celeriac purée, grilled kale, apple and red wine jus
Selleripyreetä, grillattua lehtikaalia, omenaa ja punaviinikastiketta

Croque Rue Madame

22€

Mornay sauce, Dijon, courgettes, Taleggio, egg and frisée
Mornay-kastiketta, Dijonia, kesäkurpitsaa, Taleggio-juustoa, kananmuna ja friséesalaattia

Chèvre Salad

24€

Frisée, tomatoes, olives and strawberries
Frisee-salaattia, tomaatteja, oliiveja ja mansikoita

Spaghetti alle Vongole

26€

Clams, garlic, chili and white wine
Sydänsimpukoita, valkosipulia, chiliä ja valkoviiniä

Moules marinières

25€

Blue mussels, parsley and fries
Sinisimpukoita, lehtipersilijaa ja ranskalaisia

Fresh fish from the market

daily price

Päivän kala

Local marble sirloin

36€

Butter bean purée, grilled carrots, and tarragon mayonnaise
Voipapupyreetä, grillattua porkkanaa ja rakuunamajoneesia

Please turn to our lovely staff for detailed information on allergens — and for recommendations.

Käännä ihmeessä henkilökuntamme puoleen, jos toivot lisää tietoa allergeeneista — tai hyviä suosituksia.





SWEETS

Crème brûlée 9€

Baked Alaska 11€

Blueberry ice cream, lemon curd and olive oil cake
Mustikkajäätelöä, sitruunaa ja oliiviöljykakkua

Choux 11€

Choux pastry, raspberry ice cream and chocolate mousse
Choux-leivos, vadelmajäätelöä ja suklaamoussea

Affogato 8€

Lehmus Roastery espresso, home made vanilla ice cream
Lehmus Roasteryn espresso ja vaniljajäätelöä

Ice cream / sorbet 6€

Jäätelö tai sorbetti

Cheese / Juusto 6€ / 9€ / 12€

Chanel & Champagne 4515€

Classic Chanel Flap Bag medium and a glass of Henriot Champagne Brut Souverain

Sobrero Moscato d'Asti 2024 10,50€ / 8cl

Moscato d'Asti - Piedmont, Italy

Churchill's Reserve Port 10,50€ / 8 cl

Field Blend – Douro, Portugal

La Roncaia Ramandolo 2018 16€ / 8cl

Verduzzo Friulano – Friuli-Venezia Giulia, Italy



COCKTAILS

Royal Affair 15€

An opulent rendezvous of bubbles, berries, and desire.

Briottet Crème de Cassis de Dijon, House blueberry syrup, Crémant de Bourgogne

Provence Sunset 15€

A sip of the golden hour in every glass

Casa Elemental Ron Blanco, Briottet Melon, Apricot marmalade, black pepper

Blossom Spritz 15€

Flowers, bubbles, and a perfect excuse to cancel plans.

Briottet Elderflower, Cuciello Bianco, Copenhagen Blå Sparkling Tea

Espresso Madame 15€

Something sweet for me, Madame

Braastad Cognac, Råstoff Coffee Liqueur, Shanky's Whip, espresso

Gin d'Olive 15€

Salt-kissed and herb-laced — a taste of the Mediterranean

Four Pillars Olive Gin, Cuciello Dry, Olive brine, Fever Tree Mediterranean Tonic

Paloma Fresca 0% 12€

A citrus holiday – with zero regrets

Almave Blanco, Perso Blood Orange

La Paloma Rosa 15€

Close your eyes and enjoy a mini beach vacation

Codigo Tequila Blanco, Briottet Curaçao Triple Sec, Perso Blood Orange

Cucumber Spa Sour 0% 12€

Lose the eye bags and find some handbags

Sabatini O,O Gin, cucumber juice, egg whites

Noora's Cucumber Sour 15€

Her absolute favorite

Hendrick's Gin, cucumber juice, egg white

Notte Rossa 15€

Madame's Syrah seduced Negroni

Four Pillars Bloody Shiraz, Cuciello Rosso, Campari



*"Rue Madame - a love story that begins
with a whisper on the street and continues on the plate.
A Parisian street, named after Marie Joséphine of Savoy
- an Italian noblewoman who fell in love with France.
To us, Rue Madame is more than a name. It's a state of mind,
like a letter from Paris, touched by Italian charm.
Let's toast to memories that last a lifetime."*

