



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

Roma Smash 15€

A bright moment where freshness meets sophistication.

Gin, basil liqueur, lemon, basil

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

Peach Bellini 13€

Mimosa 13€

Bloody Mary 15€

Virgin Mary 10€

Sparkling Tea 10€

Perso – soda from Turku 9€

JUICE

Organic Apple 5€

Organic Orange 5€

Noora's Green Juice 7€

celery, apple, cucumber and mint
selleriä, omenaa, kurkkua ja minttua

COFFEE & TEA

*Filter coffee from
Lehmus Roastery* 4€

Espresso 3,50€

Americano 5€

Cappuccino 5€

Café Latte 5,50€

Tea from Théhuone 5€

Sencha Sakura / Organic Assam /
Green / Thé Mirabelles (decaf)





BREAKFAST

Breakfast at Versailles

25€

Soft boiled egg, yogurt and granola, seasonal fruits, Comté cheese, freshly baked sourdough bread and Lehmus roastery filter coffee

Keitetty kananmuna, jogurttia ja granolaa, kauden hedelmiä, Comté-juustoa, vastaleivottua hapanjuurileipää ja Lehmus Roasteryn suodatinkahvia

Croissant

4,50€

Almond croissant

5€

Bread and butter

4€

Yogurt and Relove granola

8€

Coconut yogurt and fresh berries, blueberry jam

Kookosjogurttia, mustikkahilloa ja tuoreita marjoja

Soft boiled egg and soldiers

4,50€

Keitetty kananmuna ja rapeita leipätikkuja

Fresh fruits and mint

10€

Tuoreita hedelmiä ja minttua

Omelette

9€

Mushrooms and truffle or parmesan and ham

Sieniä ja tryffeliä tai parmesaania ja kinkkua

Flat croissant

12€

Avocado, poached egg, chili and parmesan

Avokadoa, uppomuna, chiliä ja parmesaania

Croque Rue Madame

15€

Mornay sauce, Dijon, courgettes and Taleggio

Mornay-kastiketta, Dijonia, kesäkurpitsaa ja Taleggio-juustoa

French toast

12€

Maple syrup ice cream, pistachio and fresh berries

Vaahterasiirappijäätelöä, pistaasia ja tuoreita marjoja



*STARTERS**Green salad*

8€

Frisée, thai basil, lemon and parmesan
Friséesalaattia, thai basilikaa, sitruunaa ja
parmesaania

Endives

9€

St. Agur cheese, prosciutto, walnuts and grapes
St. Agur – juustoa,ilmakuivattua kinkkua,
saksanpähkinöitä ja viinirypäleitä

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 mushrooms, pumpkin
seeds and lemon mayo
Kotimaisia punajuuria, pikkelöityjä sieniä,
kurpitsan siemeniä ja sitruunamajoneesia

Pommes frites

8€

Chives mayo
Ruohosipulimajoneesia

Charred Salmon

10€

Salmon roe, butter milk, lemon, dill and
horseradish
Kirjolohe mätii, piimää, sitruunaa, tilliä ja
piparjuurta

Scallop

13€

Prawn bisque, apple, cellery, chili and rouille
Rapulientä, omenaa, selleriä, chiliä ja rouillea

Boquerones

8€

Olive oil and dill
Oliiviöljyä ja tilliä

Stracciatella

9€

Pomegranate, parsley pistou and balsamico
Granaattiomenaa, persiljapistouta ja
balsamicoa

Grilled prawns

12€

Black garlic and grilled lemon
Mustaa valkosipulia ja grillattua sitruunaa

Tartar

10€

Finnish beef, soy sauce, Tabasco and parmesan
Kotimaista naudanlihaa, soijaa, Tabascoa ja
parmesania

Bread & butter

4€

Freshly baked sourdough bread
Itse leivottua hapanjuurileipää





MAIN COURSES

Truffle risotto

25€

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

Roasted pumpkin

25€

Butter bean purée, feta, kale and pumpkin seeds
Voipapupyreetä, fetaa, lehtikaalia ja kurpitsansiemeniä

Torta verde

22€

Potato & onion quiche, taleggio, crème fraîche and green salad
Perunasipulipiirakkaa, taleggio-juustoa, crème fraîchea ja vihreää salaattia

Spaghetti alle Vongole

26€

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

Moules marinières

25€

Blue mussels, parsley and fries
Sinisimpukoita, persiljaa ja ranskalaisia

Fresh fish from the market

Daily price

Päivän tuore kala-annos

Braised lamb

29€

Braised lamb (NZ) neck, charred carrots and tarragon
Yön yli haudutettua karitsan (NZ) niskaa, hiillostettua porkkanaa ja rakuunaa

Local dry aged entrecote

39€

Finnish dry aged entrecote, prawn butter and jerusalem artichoke purée
Kotimaista dry aged entrecotea, rapuvoita ja maa-artisokkapyreetä

Please turn to our lovely staff for detailed information on allergens — and for recommendations.
Käänny ihmeessä henkilökuntamme puoleen, jos toivot lisää tietoa allergeeneista — tai hyviä suosituksia.





SWEETS

Crème brûlée 9€

Basque cheesecake 10€

Baked Alaska 11€

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

Madame's Chocolate 8€

Chocolate ice cream, dulce de leche and crystallized chocolate
Suklaajäätelöä, suolakinuskia ja kristallisoitua suklaata

Affogato 8€

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

Ice cream / sorbet 6€

Cheese 6€ / 9€ / 12€

Chanel & Champagne Daily price

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

Moscato d'Asti - Piedmont, Italy

Barão de Vilar 2014
Colheita Tawny Port 11,50€ / 8cl

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca & Tinto Cão – Porto, Portugal

La Roncaia Ramandolo 2020 16€ / 8cl

Verduzzo Friulano – Friuli-Venezia Giulia, Italy

Matusalem Oloroso Sherry & Pedro
Ximenez 30yo VORS Sherry 9,50€ / 4cl

Gonzalez Byass, Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain





COCKTAILS

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

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

La Paloma Rosa 15€

Close your eyes and enjoy a mini beach vacation

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

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

Espresso Madame 15€

Something sweet for me, Madame

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

Roma Smash 15€

A bright moment where freshness meets sophistication

Gin, basil liqueur, lemon, basil

Swan Shot 8€

An elegant signature moment, refined, radiant, and unforgettable

Peach liqueur, triple sec, vodka, lemon

Fico Caldo (hot drink) 15€

A smoldering embrace of warmth, mystery, and midnight fire.

Spiced rum, fig liqueur, holiday spices

Paloma Fresca 0% 12€

A citrus holiday – with zero regrets

Almave Blanco, Perso Blood Orange

Cucumber Spa Sour 0% 12€

Lose the eye bags and find some handbags

Sabatini O,O Gin, cucumber juice, egg whites





*"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."*

