

Madison
143, Blvd St-Germain,
Paris

Les Apéritifs

Olives aux agrumes <i>Olives with citrus</i>	6€
Amandes grillées, noisettes torréfiées, noix de cajou au thym <i>Roasted almonds, toasted hazelnuts, thyme cashews</i>	6€
Biscuits parmesan maison <i>Parmesan breadsticks homemade</i>	6€

Les Petites Assiettes

Chèvre frais sur pain aux figues, éclats de noix, miel de Paris, fruit de saison	14 €
<i>Fresh goat cheese on fig bread, walnuts, Parisian honey, seasonal fruit</i>	
Tartinade de pois chiches, citron confit et coriandre, pain de seigle grillé	12 €
<i>Chickpea spread with preserved lemon & coriander, toasted rye bread</i>	
Saumon mariné aux 3 baies façon carpaccio, huile d'olive, citron, aneth, oignons rouges et câpres	21 €
<i>Marinated salmon carpaccio with tree peppers, olive oil, lemon, dill, red onion & capers</i>	
Cœur de courgette frit façon tempura, yaourt au paprika	16 €
<i>Tempura-fried zucchini heart, paprika yoghurt</i>	
Croque Monsieur au Comté, crème de truffe et pancetta	21 €
<i>Croque with comté cheese, cream of truffe & pancetta</i>	
Cocottes de camembert fondu au miel et herbes de Provence, pain de seigle grillé	16 €
<i>Casseroles of melted camembert with honey & Provence herbs, toasted rye bread</i>	
Foie gras, brioche toastée & oignons confits	22 €
<i>Foie gras, toasted brioche & caramelized onions</i>	
Assiette de frites maison	8 €
<i>Homemade fries</i>	
Assiette de frites de patates douces	9 €
<i>Sweet potatoes fries</i>	
Sucrine	6 €
<i>Fresh salade</i>	

Les Desserts

Crème brûlée provençale minute <i>Provencal crème brûlée, made to order</i>	10 €
Coeur coulant chocolat, glace vanille <i>Warm chocolate lava cake, vanille ice cream</i>	10 €
Panna cotta au miel et fruit de saison <i>Panna cotta with honey & seasonal fruit</i>	10 €

Nos pains sont sélectionnés et fournis par la maison Thevenin, artisan boulanger.

All our breads are crafted by Maison Thevenin.

Prix nets en euros. Toutes taxes et services compris. *Net prices in euros. Taxes and service included.*