

*Madison
143, Blvd St-Germain,
Paris*

Le Room Service est à votre disposition de 17h à 22h.
Pour commander, veuillez joindre la réception en composant le 9.

*Room Service is available from 5:00 pm to 10:00 pm.
To place your order, please contact the reception by dialing 9.*

Room Service

Salade César, poulet grillé, copeaux de parmesan & croutons <i>Caesar salad with grilled chicken, parmesan shavings & croutons</i>	25 €
Velouté maison de légumes de saison, huile d'olive & herbes fraîches <i>Sesonal homemade vegetable velouté with olive oil & fresh herbs</i>	17 €
Quiche du jour maison, salade <i>Homemade quiche of the day, green salad</i>	17 €
Salade de lentilles fraîches et fruits de saison <i>Fresh lentil salad with sesonal fruits</i>	25 €
Chèvre frais sur pain aux figues, éclats de noix, miel de Paris, fruit de saison <i>Fresh goat cheese on fig bread, walnuts, Parisian honey, sesonal fruit</i>	14 €
Tartinade de pois chiches, citron confit et coriandre, pain de seigle grillé <i>Chikspea spread with preserved lemon & coriander, toasted rye bread</i>	12 €
Saumon mariné aux 3 baies façon carpaccio, huile d'olive, citron, aneth, oignons rouges et câpres <i>Marinated salmon carpaccio with tree peppers, olive oil, lemon, dill, red onion & capers</i>	21 €
Cœur de courgette frit façon tempura, yaourt au paprika <i>Tempura-fried zucchini heart, paprika yoghurt</i>	16 €

Croque Monsieur au Comté, crème de truffe et pancetta <i>Croque with comté cheese, cream of truffe & pancetta</i>	21€
Cocottes de camembert fondu au miel et herbes de Provence, pain de seigle grillé <i>Casseroles of melted camembert with honey & Provence herbs, toasted rye bread</i>	16€
Foie gras, brioche toastée & oignons confits <i>Foie gras, toasted brioche & caramelized onions</i>	22€
Assiette de frites maison <i>Homemade fries</i>	8€
Assiette de frites de patates douces <i>Sweet potatoes fries</i>	9€
Sucrine <i>Fresh salade</i>	6€

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€

Cocktails Créations

COCKTAILS

LA PARISIENNE

Cognac Hennessy Very Special, cordial rhubarbe & pomme,
Champagne Laurent Perrier, Bitter Peychaud et Bitter Miel

*Cognac Hennessy Very Special, rhubarb & apple cordial,
Champagne Laurent Perrier, Peychaud bitters and honey bitters*

18 €

L'ATELIER

Gin infusé au romarin, Bénédictine, cordial de yuzu,
foamer, eau gazeuse

*Rosemary-infused gin, Bénédictine, yuzu cordial, foamer,
sparkling water*

21 €

LE PARFUM

Vodka absolut, Lillet Blanc, citron, sirop framboise,
jus de citron jaune, eau de rose, shot de Champagne Laurent Perrier

*Absolut vodka, Lillet Blanc, lemon, raspberry syrup,
yellow lemon juice, rose water, Laurent Perrier Champagne shot*

19 €

L'HÉRITAGE

Whisky, sirop de miel de montagne maison, bitter Talisker,
bitter orange & mandarine, parfum d'épices

*Whisky, homemade mountain honey syrup, Talisker bitters,
orange & mandarin bitters, spice aroma*

18 €

THE GREAT MADISON COFFE

Eminente Reserva 7 ans, Frangelico, sirop de vanille
& fève tonka torréfiée maison, bitter chocolat

*Eminente Reserva 7 years, Frangelico, homemade vanilla
& roasted tonka bean syrup, chocolate bitters*

14 €

MOCKTAILS

CLAIR DE LUNE

Thé vert Jardin Fruité, purée de litchi, jus de Yuzu, oléo de framboise et menthe maison

Thé vert Jardin Fruité, lychee purée, yuzu juice, homemade raspberry & mint oléo

11€

THE AMERICAN DREAM

Jus de pomme et cramberry, jus de citron, oléo fraise et jalapenos, bitter 0% maison

Apple and cranberry juice, lemon juice, strawberry oléo and jalapeño, homemade 0% bitters

12€

À la demande, notre barman réalise pour vous tous les cocktails incontournables.

Upon request, our bartender prepares all the classic cocktails for you.

15€

Cocktails de la maison Cravan

QUINCE MARGARITA

Tequila Volcan Blanco, liqueur de coing, sirop d'agave, jus de citron

Volcan Blanco tequila, quince liqueur, agave syrup, lemon juice

14 €

BOULEVARDIER

Cognac Hennessy Very Special, apéritif à base de vin, bitter

Hennessy Very Special cognac, wine-based aperitif, bitters

14 €

OLD FASHIONED

Scotch Whisky Glenmorangie 12 ans, liqueur de fine orange, bitter

Glenmorangie 12-year-old Scotch whisky, fine orange liqueur, bitters

14 €

NEGRONI

London Dry Gin CRAVAN, dry & sweet vermouth, bitter

CRAVAN London Dry Gin, dry & sweet vermouth, bitters

14 €

Champagne

Coupe de Champagne Laurent Perrier Brut	12 cl	16 €
Champagne Laurent Perrier Brut demi bouteille	37,5 cl	50 €
Champagne Laurent Perrier Brut bouteille	75 cl	95 €
Champagne Laurent Perrier Rosé bouteille	75 cl	150 €

Prosecco

Italie – Prosecco Terre Dei Buith Frizzante	Verre – 12 cl	9 €
	Bouteille – 75 cl	47 €

Vin Blanc

Vallée de la Loire – Vin de France Domaine Berthier-L'Instant	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	9 € 48 €
Provence – Côteaux d'Aix en Provence Château de Calavon-Cuvée Château	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	10 € 48 €
Bourgogne – Chablis-Domaine Gueguen	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	12 € 65 €
Vallée de la Loire-Pouilly-Fumé Domaine Jean-Marie Reverdy-La Villaudière	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	14 € 76 €
Bourgogne-Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Domaine Olivier Gard	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	16 € 88 €

Vin Rouge

Bordeaux – Château Sénailhac Excellence	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	8 € 44 €
Vallée du Rhône-Côtes-du-Rhône Domaine du Séminaire-Les Saffres	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	9 € 48 €
Bordeaux-Saint-Emilion Grand Cru Château Ascumbas-L'Esquisse	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	12 € 62 €
Languedoc Roussillon-Faugères Saint-Martin d'Agel-Le Pèlerin	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	12 € 64 €
Vallée du Rhône-Crozes-Hermitage-Les Vins de Vienne-L'Amphore d'Argent	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	14 € 75 €
Bourgogne-Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits-Château de Prémieux	Verre – 12 cl Bouteille – 75 cl	16 € 88 €

Vin Rose

Provence-Côteaux d'Aix en Provence Château Barbebelles-Cuvée Fleuri	Verre - 12 cl Bouteille - 75 cl	8 € 43 €
Provence-Côteaux d'Aix en Provence Château de Calavon-Cuvée Château	Verre - 12 cl Bouteille - 75 cl	10 € 52 €

Bières Bouteilles

Gallia Champ Libre Blonde	33 cl	8 €
Gallia Weiss Blanche	33 cl	8 €
Gallia West Ipa	33 cl	8 €

Rhum

Rhum - Havana Club 3 ans - Cuba	5 cl	9 €
Rhum - Neisson L'esprit - France	5 cl	12 €
Rhum - Bacardi 8 ans - Porto Rico	5 cl	15 €
Rhum - Eminente Reserva 7 ans - Cuba	5 cl	16 €

Cachaca

Cachaça Leblon - Brésil	5 cl	10
-------------------------	------	----

Tequilas

Tequilas – Blanco Volcan de mi tierra – Mexique	5 cl	15 €
Tequilas – Reposado Volcan de mi tierra – Mexique	5 cl	17 €

Gin

Gin Bombay Sapphire – Britannique	5 cl	12 €
Gin Botanist – Écosse	5 cl	14 €
Gin Citadelle – France	5 cl	17 €
Gin Nikka Coffey – Japon	5 cl	23 €

Vodka

Vodka Absolut – Suède	5 cl	12 €
Vodka Belvedere – France	5 cl	18 €

Whisky

Ballantine's – Écosse	5 cl	14 €
Glenfiddich 12 ans – Écosse	5 cl	15 €
Jack Daniel's – États-Unis	5 cl	14 €
Laphroaig – Écosse	5 cl	16 €
Nikka Coffey Grain – Japon	5 cl	19 €
Lagavulin 16 ans – Écosse	5 cl	23 €
Sir Davis – États-Unis	5 cl	21 €
Dalmore King Alexander III – Écosse	5 cl	51 €

+4€ pour un accompagnement sans alcool

Les Apéritifs

Martini Blanc – Martini Rouge	5 cl	9 €
Campari	5 cl	9 €
Apérol	5 cl	9 €
Ricard	5 cl	9 €
Suze	5 cl	9 €
Bénédictine	5 cl	10 €
Kir Royal	5 cl	16 €
Kir Vin Blanc	5 cl	10 €

Les Digestifs

Baileys	5 cl	10 €
Cognac – Hennessy Very Special	5 cl	15 €
Calvados – Calvados Christian Drouin Sélection	5 cl	17 €
Armagnac – Château de Bordeneuve	5 cl	16 €
Limoncello	5 cl	10 €
Get 27	5 cl	10 €
Chartreuse	5 cl	10 €
Grand Marnier	5 cl	12 €