

CAFE D'EXCEPTION



Espresso	3.8-
Double espresso	4.5-
Café noir / Americano Double espresso allongé	4.5-

BOISSONS LACTEES MAISON

Cappuccino* 1 shot d'espresso + 130ml de lait + 70ml de mousse de lait	5.5-
Latte* 1 shot d'espresso + 180ml de lait + 20ml de mousse de lait	5.5-
Flat White* 2 shot d'espresso + 200ml de lait + 20ml de lait onctueux	6-
Cortado 1 shot d'espresso + 75ml de lait + 10ml de lait onctueux	4-
Chocolat chaud* Blanc, Lait ou Noir	6-
Moccacino* Cappuccino avec chocoat Blanc, Lait ou Noir	6.5-
Chaï Latte maison* Thé noir, cardamone, cannelle, clou de girofle	5.5-
Matcha Latte* Poudre de thé vert japonaise bio	6-
Matcha colors* (voir sélection)	6-
Hojicha Latte* Matcha torréfié	6-
Liquid Sunshine Lait, curcuma, gingembre, miel et poivre	6.5-
Babyccino Mousse de lait et poudre de chocolat	2-
Latte caramel*	6.5-
Cappuccino praliné*	6.5-
Iced Coffee	5.5-
Iced Latte	6.5-
Iced Latte caramel	7-
Iced Chaï Latte	6.5-
Iced Matcha	7-



Sirup de vanille zéro calorie
* Grande taille +1.-

ALTERNATIVES AU LAIT FERMIER

Lait sans lactose	+0.8-
Boisson à l'avoine bio sans sucre ajouté	+0.8-



BOISSONS

Jus d'orange pressés 25 cl	7.5-
Grande taille 50 cl	10-
Jus Mix du moment 25 cl	7.5-
Grande taille 50 cl	10-
Ginjus Ginger Cold Press	6-
Limonades Artisanales Fizzy (Citron, Mandarine, Pamplemousse, Myrtille, Framboise)	5-
Thé froid au maté (Grenade ou Citronnelle)	5-
Thé froid bio Leafwell (Pêche/Vanille ou Citron/Gingembre ou Myrtille/Fleur de Sureau)	5-
Vivi Kola ou Vivi Kola Zéro	5-
Vivi Maté bio pétillant Cascara	5.5-
Vivi Schorle pomme bio	5.5-
Eau plate 1L	8-
Eau gazeuse 1L	8-

BOISSONS A PRIX DOUX

Babyccino	2-
Verre de lait	3-
Sirup au choix (Fraise, Framboise, Citron, Passion, Pêche, Menthe)	3.5-
Cortado	4-
Gingembre chaud	5-
Gingembre froid	5-

THES ET INFUSIONS

Sélection de thés noirs Earl Grey, Breakfast Blend,	5.5-
Sélection de thés verts Sencha, Genmaicha, Jasmin, Yuzu Sencha	5.5-
Sélection d'infusions Menthe poivrée, Rooibos, Fraise/mangue, Verveine/Citron	5.5-

SMOOTHIES

Power Juice 50 cl (10 min) Cannelle, dattes, banane, avoine & beurre de cacahuètes	9-
Captain Green 50 cl (10 min) Ananas, citron, avocat, orange, gingembre & pomme, basilic	9-



BIÈRES



BOUTEILLES Boxer 33cl	
Amber	6.9-
Blanche	6.9-
Pale Ale	6.9-
Old Special	6.9-
Big Wave Golden Ale	8-

COCKTAILS



Spritz Prosecco, Aperol, Eau gazeuse	12-
Spritzello Prosecco, Limoncello local, Eau gazeuse	12-
Hugo Prosecco, Liqueur de sureau, Eau gazeuse	12-
Mimosa Prosecco, Jus d'orange pressé maison	12-
Mojito Rhum blanc, Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse	12-
Virgin Madame (Sans Alcool) Jus d'oranges et pommes pressées, coulis de fruits	9-
Calypso Madame (Sans Alcool) Hibiscus, Gingembre, Menthe, Citron	9-

WIFI Password :
Madame2025!




Du lundi au vendredi, la cuisine est ouverte de 09h30 - 15h00
Le weekend, la cuisine est ouverte de 09h30 - 15h30
En cas de forte affluence, le temps à table est limité à 1h30
Evénements privés, adressez-vous à: contact@madamecafe.ch

LE SALE



L'Avocado Toast

23-

Pain au levain bio Suisse, guacamole maison, grenades, feta bio, légumes croquants, tomates rôties et huile d'herbes et pickles d'oignons. (Option )

Les Oeufs

19-

Oeufs pochés fermiers façon bédicte (hollandaise à la sauje), servis sur gauffre maison. Suggestion d'extra : sujuk, bacon, saumon, avocat tranché ...).



Le «Pulled beef» burger

25-

Bun artisanal bio, effiloché de boeuf cuit pendant huit heures à basse température, confit d'échalottes et pommes. Sauce barbecue maison au vinaigre de pommes, tomme vaudoise, pickles de concombre.

Le «Lobster roll»

34-

Brioche artisanale bio Suisse, chair de homard, mayonnaise aux agrumes, avocat tranché, grenades, huile d'herbes et bisque de homard.

Le Fjord

26-

Pancake maison, deux oeufs pochés, crème au raifort, chou rouge vinaigré, saumon fumé à Carouge, huile d'herbes.

Le Cordon Bleu

23-

Cordon bleu revisité au vacherin fribourgeois fermier, jambon blanc Suisse, poivre aux graines de tournesol et sésame.

Le Velouté et tartine

21-

Uniquement la semaine

Velouté de butternut, carottes et lait de coco. Crème montée au satay, tartine chèvre frais, épinards et sujuk.

Le B.O.C (Bacon Onion Cheese)

19-

Demie baguette au levain bio Suisse, bacon et oignons confits au sirop d'érable, mozzarella gratinée.

LE SUCRE



Les Pancakes ou Le «Honey butter toast»

19-

21-

Avec au choix :

Myrtille : Confiture et coulis de myrtilles maison, biscuit gavotte croustillant, chantilly maison et myrtilles fraîches.

Chocolat : Sauce chocolat maison, cubes de gianduja, chantilly maison, éclats de pralin.

Pommes façon tatin : Pommes caramélisées au four, caramel au beurre salé, crumble d'amandes et chantilly maison.

Vanille et miel : ganache montée vanille bourbon de madagascar, miel et granola.

La gauffre liégeoise

16-

Gauffre maison, crème mascarpone vanille bourbon de madagascar, cacao non sucré, servi avec un espresso (à côté : à verser ou non).

La meringue Suisse

13-

Meringue Suisse maison, crème double de gruyères, fruits rouges, coulis de fruits rouges maison.

Le Granola

12-

Yaourt sans lactose, fruits frais et coulis maison.



Sans lactose



Végétarien



Sans gluten

Les garnitures



- Frites maison 7-
- Frites maison parmesan, satay 9-
- Frites maison au sel de truffe et mayo légèrement truffée 12-
- Salade aux herbes fraîches et pousses avec sa vinaigrette 6.5-
- Tempura de padron, mayonnaise maison au satay 8-
- Mac & Cheese au gruyère 7-

Extras

- Deux oeufs pochés +3.5
- Deux oeufs au plat +3.5
- Deux oeufs miroir +3.5
- Oeufs brouillés à la crème +6
- Avocat tranché +4
- Bacon Suisse +5
- Saumon fumé à Carouge, citron vert +7
- Bacon végétal +6
- Champignons sautés et déglacés au soja +4.5
- Coleslaw +4.5
- Pain sans gluten +4

Pâtisseries Maison



- Banana Bread 6-
- Carrot cake (option ) 6-
- Cookie pistache 5-
- Cookie noisettes, caramel beurre salé 5-
- Cookie praliné 5-
- Madeleine nature 4.5-
- Madeleine pâte à tartiner 5-
- Madeleine matcha-framboise 5-
- Financier aux amandes  3-
- Paris-Brest 6-
- Cheesecake vanille bourbon de madagascar, fruits rouges 10-
- Cheesecake caramel au beurre salé 10-

Les Viennoiseries



- Croissant 3,4-
- Croissant fourré framboises 4,9-
- Croissant fourré pistache 4,9-
- Croissant fourré pâte à tartiner noisette 4,9-

CARTE DES VINS

BLANCS

10cl 75cl

- Chasselas AOC GE . 2023. Domaine du Paradis . **6- 32-**
- Christoph Hoch-Kremstal «Peter & Paul»
100% Muscat blanc sec . 2022 . Autriche . **7- 38-**
- Châtelaine Blanche AOC GE. 2020 .
Domaine du Paradis . Marsanne/Roussanne . **50-**
- Terre de Maimbray . Sancerre . 2022 .
Domaine Pascal & Nicolas Reverdy .
100% Sauvignon blanc . **50-**

ROSÉ

10cl 75cl

- Domaine de Belambrée . «Ephémère» .
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP
Grenache, Cinsault, Syrah . 2023 . **6- 33-**

ROUGES

10cl 75cl

- Garanoir AOC GE . 2023 .
Domaine du Paradis . **6.5- 36-**
- Noir divin AOC GE . 2022 .
Gamaret, Gallotta, Merlot . **50-**
- Matthieu Barret . Côtes de Rhône . 2025 .
«Petit Ours» 100% Syrah . **7.5- 39-**
- Domaine Bart . Bourgogne Côte d'Or . 2022 .
100% Pinot Noir . **55-**

LES BULLES

Prosecco

10cl 75cl

- AOC «Il Ponte» . **8- 42-**

Champagne

- Gobillard . Blanc de Blancs . 100% Chardonnay . **72-**