

# CAFE D'EXCEPTION



Espresso	3.8-
Double espresso	4.5-
Café noir / Americano	4.5-
Batch Brew Café filtré	4.-

## 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 chochoat Blanc, Lait ou Noir	6.5-
Chai Latte maison*	Thé noir, cardamome, 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-
Boisson de saison*		6.5-
Iced Coffee		5.5-
Iced Latte		6.5-
Iced Latte caramel		7-
Iced Chai Latte		6.5-
Sirop de vanille zéro calorie		+0.8-

\* Grande taille +1.-

## ALTERNATIVES AU LAIT FERMIER



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

WIFI Password :  
MissCafeBean80

# 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	5-
(Citron, Mandarine, Pamplemousse, Myrtille, Framboise)	
Thé froid au maté ( Grenade ou Citronnelle)	5-
Thé froid bio Leafwell	5-
(Pêche/Vanille ou Citron/Gingembre ou Myrtille/Fleur de Sureau)	
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-
Sirop 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, Roibos, fraise/mangue, Verveine/Citron	5.5-



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

Du lundi au vendredi, la cuisine est ouverte de 09h30 - 15h00  
Le weekend, la cuisine est ouverte de 09h30 - 15h30

# BIÈRES

BOUTEILLES Boxer 33cl	
Blanche	6.9-
Pale Ale	6.9-
Old Special	6.9-
Amber	6.9-

## CARTE DES VINS

BLANC	10cl	75cl
Terres basses	6-	39-
Assemblage: Colombar, Ugni Blanc		
Laballe, Côtes de Gascogne, France		
ROSÉ	10cl	75cl
Rosé Genevois	6-	39-
ROUGE	10cl	75cl
Primitivo	6-	39-
Les Pouilles, Italie		
PROSECCO	12.5cl	75cl
Il Ponte	8-	42-
Glera, extra sec		
San Fior, Vénétie, Italie		

## COCKTAILS



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

Événements privés, adressez-vous à: [contact@madamecafe.ch](mailto:contact@madamecafe.ch)

## Le Toast Avocado



23.-

Pain GRTA, écrasé d'avocat, légumes croquants, tomates cerises, grenades, feta, pesto maison, pickles d'oignon.

Extra : Bacon +4.- / Bacon végété +6.- / Saumon fumé +6.- / Champignons sautés +4.- / Salade +3.5-

Oeufs Pochés x2 +3.5- / Oeufs Brouillés +6.- / Oeuf Miroir +2.5- / Oeuf au plat +2.5-

Option pain sans gluten: +4.-

## Le Norvégien

26.-

Pancake, fromage frais aux herbes, saumon fumé, oeufs pochés, pesto maison, furikake, graines de sésame au wasabi

Option : Salade +3.5-

## Le Garlic Bread

23.-

Pain GRTA, beurre d'ail confit maison, oignons caramélisés mozzarella, Grana Padano, persil, pesto maison & miel servi avec salade.

Options: Bacon +4.- / Bacon végété +6.- / Champignons sautés +4.- / Oeufs Pochés x2 +3.5

## L'English Breakfast

27.-

Oeufs brouillés **OU** au plat, hummus de beans, compotée de tomates, champignons poêlés, écrasé d'avocat, bacon, frites de pain.

Options: Bacon végété +2.-

## Le Smash Burger



25.-

Bun artisanal, 2 x 75gr. de boeuf suisse, cheddar, oignons confits, avocat, tomate, ketchup, sauce burger maison, servi avec pommes de terres grenailles & salade

Options: Bacon +4.- / Bacon végété +6.- / Oeuf Miroir +2.5-

SCAN MENU IN ENGLISH



Sans lactose



Végétarien



Sans gluten

En cas de commande de suppléments uniquement, un forfait de 5.- sera appliqué pour une assiette personnalisée.

En cas de forte affluence, le temps à table est limité à 1h30 .

# LE SALE

## Les Oeufs (truffés +6.-)



22.-

Oeufs pochés de la ferme sur bun artisanal, hollandaise maison, écrasé d'avocat & salade.

Extra : Bacon +4.- / Bacon végété +6.- / Saumon fumé +6.- / Champignons sautés +4.- /

Option pain sans gluten: +4.-

## La Brioche

26.-

Brioche artisanale toastée, fromage frais aux herbes, bacon, oeufs pochés, pesto maison, sirop d'érable.

Extra : Bacon végété +2.- / Salade +3.5-

## Le Croq' Madame



24.-

Pain GRTA, jambon et gruyère suisse, béchamel légèrement truffée, œuf au plat & salade.

## Plat de saison

Toast du moment / Salade du moment (voir ardoise)

# BRUNCH MADAME

(Pour 1 personne)

40.-

### Le Toast Avocado\* OU Les Oeufs\* (truffés +6.-)

Options: Bacon +4.- / Bacon végété +6.- / Saumon fumé +6.- / Champignons sautés +4.- / Salade +3.5-

Oeufs Pochés x2 +3.5- / Brouillés +6.- / Miroir +2.5- / Au plat +2.5-

Option pain sans gluten: +4.-

Pancake OU French Toast

Fruité OU Gourmand

(1 pièce)

+

Boisson chaude au choix (taille normale)

Boissons frappées +1-

+

Jus d'orange OU Jus Mix du moment 15cl

Options: Gingembre +0.5- / Mimosa Prosecco +8.-

# Pâtisseries Maison

Pâtisserie du moment (voir vitrine)



Cheesecake au choix

9.-

Carrot cake

6.-

Financier aux amandes

3.-

Financier matcha et framboises

3.-

Fondant au chocolat tiède & crème fouettée

8.5-

Cookies au choix

4.5-

# Gourmandises

Fondue au chocolat (10min)

13.-

Chocolat au lait fondu à la crème, servi avec fruits, marshmallow et mini pancakes

Granola

12.-

Yoghurt sans lactose, granola, fruits frais et topping

Topping : Miel ou Pâte à tartiner choco-noisette maison

Cookie One Pan avec glace vanille (10min)

13.-

Pâte à tartiner choco-noisette maison

Boule de glace (vanille, chocolat)

3.5-

Option: Brisures de cookie maison +3.-

# LE SUCRE

## Les Pancakes (2 pièces)



23.-

**Fruité:** Fruits frais de saison, crème chantilly maison, granola

**Topping au choix:** Sirop d'érable / Caramel au beurre salé maison / Pâte à tartiner choco-noisette maison

**Gourmand:** Bananes, éclats de noisette caramélisées, crème chantilly maison, chocolat au lait fondu

## Le French Toast (2 pièces)

25.-

**Fruité:** Fruits frais de saison, crème chantilly maison, granola

**Topping au choix:** Sirop d'érable / Caramel au beurre salé maison / Pâte à tartiner choco-noisette maison

**Gourmand:** Bananes, éclats de noisette caramélisées, crème chantilly citronnée maison, chocolat au lait fondu

Topping supplémentaire +2.-