



# Bienvenue chez Madame

Chez Madame, le brunch, ce n'est pas juste le dimanche c'est tous les jours et à toute heure. Un joyeux mélange de sucré, de salé, d'assiettes réconfortantes et de petits plaisirs à partager (ou pas).

On aime les produits locaux, le fait maison, les plats généreux, les recettes qui régressent un peu et le café de spécialité.

Merci d'être là !



## Events

Pour les événements privés ou les réservations estivales sur le Bateau Madame, veuillez consulter notre site web:

[www.madamecafe.ch](http://www.madamecafe.ch)



## Nos Restaurants (7/7)



### Madame

Bd Carl-Vogt 80 1205, Genève  
+41 (0)22.436.88.18

### Madame Coutance

Rue de Coutance - 8 bis 1201, Genève  
+41 (0)22.520.12.82



Suivez-nous @ madame.geneve

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

# LE SALÉ



## Les Oeufs

22.-

Œufs pochés sur bunroll, sauce hollandaise, servis avec écrasé d'avocat et salade.

♥ Bacon +4.5- /Saumon +6.-

## Les Oeufs Forestiers

26.-

Œufs pochés sur bunroll, sauce hollandaise, purée de patate douce, duo de champignons sautés et laqués aux saveurs d'Asie, chapelure forestière, éclats de châtaigne.



## Le Toast Avocado

23.-

Pain artisanal, écrasé d'avocat, légumes croquants, tomates cerises, grenades, fromage frais de brebis, pesto maison, pickles d'oignon.

♥ Œufs pochés 3.5-/Bacon +4.5-/Saumon +6.-/Pain sans gluten +3.5-



## La Brioche

26.-

Brioche maison toastée, creamcheese, wasabi, bacon, oeufs pochés, pesto maison, sirop d'érable.

(Possibilité de remplacer le bacon par du saumon +4.-)



## Club Sandwich

23.-

Pain de mie artisanal, filet de poulet (Boucherie du Molard, CH) cuit à basse température, œuf dur, mayonnaise maison curry, tomate, salade romaine servi avec frites maison.



## Le Pulled Beef Burger

25.-

Bun artisanal, 150 gr. pulled beef, confit d'oignons, cheddar, pickles d'oignons rouges, sauce maison et barbecue, salade.

 Frites maison +4.-  
Frites maison Satay +5.-



## Le Croque du moment

24.-

Pain artisanal, filet de poulet (Boucherie du Molard CH) cuit à basse température, béchamel, duxelles de champignons, gruyère et tomme de Savoie, œuf au plat et salade.

 Frites maison +4.-  
Frites maison Satay +5.-



## L'Écossais

26.-

Pancake, creamcheese au wasabi, saumon écossais fumé à Carouge, œufs pochés, pesto maison, graines de sésame au wasabi.

♥ Salade +3.5-

## Le Pancake des Îles

26.-

Pancake, saucisse sujuk façon rougail, patate douce en mousseline, ananas rôti au piment, chimichurri à la mangue et cacahuètes torréfiées.



# LE SUCRÉ



Les Pancakes

23.-

Les French Toasts

25.-

## Fruités

Fruits frais de saison, compotée de pomme, crème chantilly maison, granola et topping au choix : sirop d'érable ou caramel au beurre salé, ou coulis de fruits rouges. 🍯 *Praliné pistache maison +2.-*



## Gourmands

Bananes, éclats de noisettes caramélisées, crème chantilly maison, sauce chocolat. 🍯 *Praliné pistache maison +2.-*



"The Banana Bread"

10.-

Banana bread servi chaud avec sauce chocolat et crème chantilly maison. 🍯 *Praliné pistache maison +2.-*

Fondant au chocolat 

9.5-

Servi chaud avec de la crème chantilly maison.

Fondue au chocolat 

16.-

Chocolat au lait fondu, servi avec fruits frais.



Granola 

13.-

Granola maison, yaourt **sans lactose**, fruits frais et au choix: miel ou coulis de fruits rouges. 🍯 *Praliné pistache maison +2.-*

## Pâtisseries Maison



Banana Bread.....6.-

Carrot cake (option sans lactose).....6.-

 Financier aux amandes.....3.5-

 Financier matcha framboise.....3.5-

Cheesecake au choix.....9.5-

Cookie au choix

Pâtisserie du moment



## Les Viennoiseries

Au levain bio Suisse

Croissant

3.4-

Croissant fourré pâte à tartiner noisette

4.9-

Croissant Praliné pistache maison

4.9-



# LES FORMULES BRUNCHS

## Formule Brunch Madame 42.-

(Pour 1 personne)

### Le Toast Avocado

♥ Oeufs pochés 3.5-/Bacon +4.5-/Saumon +6.-

ou Les Œufs

♥ Bacon +4.5-/Saumon +6.-

+

"The Banana Bread"

ou Le Pancake

ou Le French Toast

voir page précédente

} Fruité ou Gourmand  
+ Topping au choix



Boisson chaude au choix

Boisson glacée +1.-

+

Jus d'orange pressé (20 cl) ou Jus mix du moment

Option Mimosa Prosecco +6.-



## Formule Petit Bruncher 15.-

- 10 ans

Œuf (au plat ou brouillé) & bacon

+

Pancake avec au choix:

sauce choco-  
noisette, sirop d'érable ou  
caramel au beurre salé

+

Babyccino





## GRIGNOTAGES

Frites maison.....	7.-
Frites maison parmesan, satay.....	9.-
Chips & guacamole.....	12.-



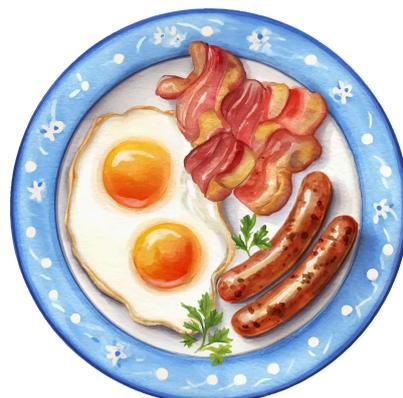
## COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE

Un brunch sur mesure... piochez parmi ces petits plaisirs, servi avec une tranche de pain grillé.

8.-



Pain sans gluten	+3.5-
Deux oeufs pochés	+3.5-
Deux oeufs au plat	+3.5-
Deux oeufs miroir	+3.5-
Oeufs brouillés à la crème	+6.-
Avocat tranché	+4.5-
Bacon grillé	+4.5-
Sujuk (saucisse de boeuf aux épices)	+4.5-
Saumon écossais fumé à Carouge, citron	+6.-
Tomates	+2.5-
Pancake	+4.-
Fromage au choix : fromage frais de brebis, copeau de grana padano, creamcheese	+3.-
Fruits frais	+6.5.-
Sauce: sirop d'érable, chocolat fondu, caramel beurre salé, praliné de pistache croustillante maison	+2.-
Salade verte	+3.5-
Poulet (Boucherie du Molard, CH)	+5.-
Champignons laqués	+4.5-
Pulled Beef	+7.5-
Rougail, ragoût de beans tomates et sujuk	+7.5-



# CAFÉ D'EXCEPTION



Nos cafés sont issus du torréfacteur Colonna, reconnu mondialement pour ses cafés de spécialité rares, issus de terroirs uniques, travaillés avec précision et transparence.



Espresso	3.8-
Double espresso	4.5-
Café noir/Americano	4.-
Batch Brew <i>Café filtre (en hiver)</i>	4.-
Cold Brew <i>20h d'infusion (en été)</i>	6.5-

## BOISSONS LACTÉES MAISON

Notre lait frais pasteurisé provient de la ferme de Pampigny (VD)



Cappuccino	5.5-
Latte	5.5-
Flat White	6.-
Cortado	4.-
Mochaccino <i>Cappuccino avec chocolat blanc, lait ou noir</i>	6.5-
Chai Latte maison <i>Thé noir, cardamome, cannelle, clou de girofle</i>	5.5-
Dirty Chai	6.5-
Chocolat chaud blanc, lait ou noir	6.-
Notre sélection de Matchas et autres <i>(voir carte)</i>	
Babyccino	2.-
Liquid Sunshine <i>Lait, curcuma, miel et poivre</i>	6.5-
Latte caramel	6.5-
Cappuccino praliné	6.5-
Iced Coffee	5.5-
Iced Latte	6.5-
Iced Latte Caramel	7.-
Iced Chai Latte	6.5-
Iced Matcha Latte	7.-
Sirop de vanille zéro calorie	+1.-
Grande taille	+1.-
Lait sans lactose	+0.8-
Boisson à l'avoine sans sucre ajouté	+0.8-



## THÉS ET INFUSIONS

5.5-

En collaboration avec les Maisons Thé Répertoire et Newby

Sélection de thés noirs	<i>Earl Grey, Breakfast Blend</i>
Sélection de thés verts	<i>Sencha, Genmaicha, Jasmin, Yuzu Sencha</i>
Sélection d'infusions	<i>Rooibos, Fraise/Mangue, Verveine/Citron, Menthe poivrée</i>





## JUS ET SMOOTHIES



Jus d'orange pressé 25cl	7.5-
Jus Mix du moment 25cl	7.5-
Power Juice 50cl (10 min) <i>Option caramel +1.-</i> <i>Cannelle, dattes, banane, avoine &amp; beurre de cacahuètes</i>	11.-
Captain Green 50cl (10 min) <i>Ananas, citron, avocat, orange, gingembre, pomme &amp; basilic</i>	11.-



## BOISSONS FRAÎCHES



Ginjus Ginger Cold Press	50cl	6.-
Limonades Artisanales Fizzy (Citron, Mandarine, Pamplemousse, Myrtille, Framboise)	35cl	5.-
Thé froid au maté ( Grenade ou Citronnelle)	50cl	5.-
Thé froid bio Leafwell <i>Pêche/ Vanille/ Citron/ Gingembre/ Myrtille/ Fleur de Sureau)</i>	33cl	5.-
Vivi Kola ou Vivi Kola Zéro Vivi	33cl	5.-
Maté bio pétillant Cascara	33cl	5.5-
Vivi Schorle Pomme bio	33cl	5.5-
Eau plate	33cl	4.9-
Eau gazeuse	33cl	4.9-

## BOISSONS A PRIX DOUX

Babyccino		2.-
Verre de lait	25cl	3.-
Sirop au choix (Fraise, Framboise, Citron, Passion, Pêche, Menthe)	25cl	3.5-
Cortado		4.-
Gingembre chaud	25cl	5.-
Gingembre froid	25cl	5.-





# CARTE DES MATCHAS

Le matcha est une poudre de thé vert finement moulue, reconnue pour ses propriétés antioxydantes et énergisantes. Il améliore la concentration, stimule le métabolisme et favorise une énergie calme.



## MATCHA TRADITIONNEL (à l'eau)

- Suprême.....5.5-
- Okumidori (de qualité exceptionnelle)..... 8.-
- Version glacée.....+1.-

## MATCHA LATTE

- Suprême.....6.-
- Okumidori (de qualité exceptionnelle)..... 8.5-
- Version glacée.....+1.-



## ICED MATCHA Mangue ou Framboise

8.-

## MATCHA CHOCOLAT BLANC

7.-

## HOJICHA TRADITIONNEL

5.-

## HOJICHA LATTE

6.-

## - Version glacée

+1.-

## MATCHA COLORS

6.-



● **VERT** : thé matcha, chlorelle, épinards, inuline, komatsuna, lucuma, sel de l'Himalaya et vanille.

● **JAUNE** : courge kabocha, curcuma, thé jaune, inuline, épices chai, lucuma, sel de l'Himalaya et vanille.

● **BLEU** : poudre de pois chiche, spiruline bleue, inuline, thé oolong bleu, lucuma, sel de l'Himalaya et vanille

● **ROSE** : betterave, pitaya rose (fruit du dragon), thé Pu-erh rouge, inuline, lucuma, sel de l'Himalaya.

○ **BLANC** : maca, lucuma, thé blanc, inuline, cannelle, sel de l'Himalaya, vanille.

● **NOIR** : cacao déshydraté, charbon activé, thé noir, inuline, cannelle, sel de l'Himalaya, vanille.



## Suppléments:

Lait sans lactose ou boisson d'avoine

+0.8-

Sirop de vanille sans calories

+1.-





## 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

- Découvrez le rosé du moment — demandez conseil à  
l'équipe.

6.- 33.-

### ROUGE

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. 2023. «Petit Ours»  
100% Syrah.

7.5- 39.-

- Domaine Bart. Bourgogne Côte d'Or. 2022.

55.-

100% Pinot Noir.

## LES BULLES

### Prosecco

10cl 75cl

- AOC «Il Ponte».

8.- 42.-

### Champagne

- Gobillard. Blanc de Blancs. 100% Chardonnay.

72.-





## BIÈRES



BOUTEILLES boxer 33cL

Blanche	6.9-
Pale Ale	6.9-
Old Special (Blonde)	6.9-

## COCKTAILS



<b>Spritz</b> Prosecco, Aperol, eau pétillante	12.-
<b>Spritzello</b> Prosecco, limoncello local, eau pétillante	12.-
<b>Hugo</b> Prosecco, liqueur de fleur de sureau, eau pétillante	12.-
<b>Mimosa</b> Prosecco, jus d'orange fraîchement pressé	12.-
<b>Mojito</b> Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante	12.-
<b>Calypso Madame (sans alcool)</b> Casara, hibiscus, gingembre, menthe, citron	9.-
<b>Virgin Madame (sans alcool)</b> Jus d'orange et de pomme fraîchement pressés, coulis de fruits	9.-

Scan here for the  
English menu