



## Bienvenue chez Madame

Chez Madame, le brunch, c'est tous les jours et à toute heure. Un mélange de sucré, de salé et de plaisirs à partager. On aime le local, le fait maison et le bon café !

Merci d'être là !



Suivez-nous @ madame.geneve

# LE SALÉ

A la carte et en formule



## Classics



Formule Brunch  
Classics  
43.-

### Les Oeufs

Deux œufs frais pochés servis sur un bun feuilleté, sauce hollandaise, écrasé d'avocat crémeux, houmous rose et salade

23.-

### L'Avocado ★🕒

Pain artisanal, écrasé d'avocat crémeux, légumes croquants, tomates cerises, grenades, fromage, pesto maison, pickles d'oignon et houmous rose

24.-

Extra : œufs pochés +4.- / Pain sans gluten +4.-

## Bacon Club



Formule Brunch  
Bacon Club  
47.-

### Les Oeufs Bénédicte

Les œufs garnis de tranches de bacon grillé

27.-

### L'Avocado Bacon ★

L'avocado toast garni de tranches de bacon grillé

Extra : œufs pochés +4.- / Pain sans gluten +4.-

28.-

### La Brioche

Brioche maison, nid de fromage frais parfumé au wasabi, tranches de bacon grillé, deux œufs frais pochés, pesto maison et sirop d'érable du Vermont

27.-

## Salmon Society



Formule Brunch  
Salmon Society  
49.-

### Les Oeufs Nordiques

Les œufs garnis de tranches de saumon fumé à Carouge, citron

29.-

### Le Royal Avocado ★🕒

L'avocado toast garni de tranches de saumon fumé à Carouge

Extra : œufs pochés +4.- / Pain sans gluten +4.-

30.-

### L'Écossais

Pancake ou Brioche maison, nid de fromage frais parfumé au wasabi, saumon écossais fumé à Carouge, deux œufs frais pochés et pesto maison

28.5-



# Comfort Society

A la carte uniquement



## Le Croq' Madame 🕒

26.-

Pain artisanal, jambon blanc (Boucherie du Molard, CH) et gruyère Suisse, béchamel à la tartufata (truffe d'été), œuf au plat et salade

## Le Smash Burger

29.-

Bun artisanal, 2 x 75gr. de bœuf Suisse (Boucherie du Molard), cheddar, oignons confits, avocat, tomate, sauce burger maison pommes de terre et salade



*(Cuisine de saison, voir ardoise / demandez à l'équipe)*

## LE SUCRÉ

A la carte et en formule



### Les Pancakes maison 🕒

23.-

### Les French Toasts 🕒

25.-

Version au choix

#### Fruités

Mélange de fruits frais, compotée de pomme, crème chantilly maison, granola et topping au choix : sirop d'érable, caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouges

 Praliné pistache maison +3-

#### Gourmands

Banane, granola, crème chantilly maison, chocolat au lait fondu

 Praliné pistache maison +3-

### "The Banana Bread" 🕒

11.-

Banana bread servi chaud avec chocolat au lait fondu et crème chantilly maison

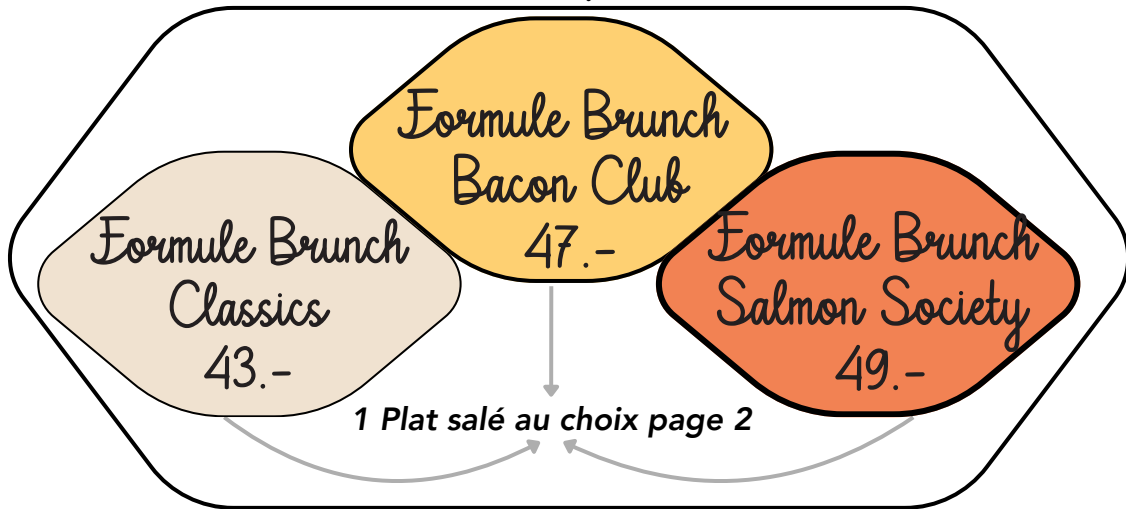
 Praliné pistache maison +3-



 Plat disponible toute la journée

# LES FORMULES BRUNCH

Pour 1 personne



+

1 Sucré au choix page 3

+

1 Boisson chaude maison  
(version glacée +1.-)

+

1 Jus frais  
orange pressée ou jus du moment  
20cl

En option :  
Mimosa Prosecco +6.-



## Formule Petit Bruncher 15.-

- 10 ans

Œufs frais  
(au plat ou brouillé)  
+ Tranches de bacon  
+1 Pancake  
(chocolat, érable ou caramel)  
+ Babyccino



# PETITS PLAISIRS



Fondant au chocolat  10.-

Servi chaud avec de la crème chantilly maison



Coupe de fraises  13.-

Fraises fraîches avec chocolat au lait fondu et chantilly maison, topping du moment / selon saison et arrivage - quantité limitée

Granola

Granola maison, yaourt **sans lactose**, fruits frais et au choix: miel ou coulis de fruits rouges



**Praliné pistache maison +3-**



Fondue au chocolat  16.-

Chocolat au lait fondu, servi avec fruits frais



## PÂTISSERIES MAISON



Banana Bread 6.5-

Carrot cake (option sans lactose) 6.5-

 Financier aux amandes 3.9-

 Financier matcha framboise 3.9-

Cheesecake au choix 11.-

Cookie au choix



Pâtisserie du moment

## LES VIENNOISERIES



Au levain bio Suisse

Croissant 3.5-

Croissant Praliné pistache maison 5.9-

Croissant fourré pâte à tartiner noisette 5.9-

 sans gluten



## CAFÉ D'EXCEPTION

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



## BOISSONS CHAUDES MAISON

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

Espresso.....	3.9-
Double espresso / Café noir/ Americano.....	4.9-
Batch Brew / Café filtre.....	4.5-
Cappuccino.....	6.-
Latte.....	6.-
Flat White.....	6.5-
Cortado.....	4.5-
Mochaccino .....	6.9-
Chai Latte maison.....	6.-
Dirty Chai.....	6.9-
Chocolat chaud maison blanc, lait ou noir.....	6.5-
Babyccino.....	2.5-
Liquid Sunshine.....	6.9-
Latte caramel.....	6.9-
Cappuccino praliné.....	6.9-

## BOISSONS FRAÎCHES MAISON

Iced Coffee.....	5.9-
Iced Latte.....	6.9-
Iced Latte caramel.....	7.9-
Iced Chai Latte.....	6.9-
Limonade maison.....	7.5-



## NOS OPTIONS ET LAITS

Sirop de vanille zéro calorie.....	+1.-
Grande taille.....	+1.-
Lait sans lactose.....	+0.9-
Boisson à l'avoine sans sucre ajouté.....	+0.9-

## THÉS ET INFUSIONS

5.5-

*En collaboration avec la Maison Thé Répertoire et Newby*

Sélection de thés noirs :

*Earl Grey, Breakfast Blend*

Sélection de thés verts :

*Sencha, Genmaicha, Jasmin (+1.-), Yuzu Sencha, Bali*

Sélection d'infusions :

*Rooibos, Fraise/Mangue, Verveine/Citron, Menthe poivrée, Citron-gingembre, Camomille, Hibiscus*





## JUS ET SMOOTHIES

Jus d'orange frais pressé.....	25cL	7.5-
Jus mix du moment.....	25cL	7.5-
Power Juice (10 min).....	50cL	12.-
<i>Cannelle, dattes, banane, avoine &amp; beurre de cacahuètes</i>		
<i>Option caramel +1.-</i>		
Captain Green (10 min).....	50cl	12.-
<i>Ananas, citron, avocat, orange, gingembre, pomme et basilic</i>		



## BOISSONS FRAÎCHES



Ginjus Ginger Cold Press.....	50cL	6.5-
Limonades Artisanales Fizzy.....	35cL	5.5-
<i>Citron, Mandarine, Pamplemousse, Myrtille, Framboise</i>		
Thé froid au maté.....	50cL	5.5-
<i>Grenade, Citronnelle</i>		
Thé froid bio Leafwell.....	33cL	5.5-
<i>Pêche-Vanille, Citron-Gingembre, Myrtille-Fleur de sureau</i>		
Vivi Kola / Vivi Kola Zéro.....	33cL	5.5-
Vivi Schorle Pomme bio.....	33cL	5.9-
Eau plate.....	33cL	4.9-
Eau gazeuse.....	33cL	4.9-

## BOISSONS À PRIX DOUX

Babyccino.....		2.5-
Verre de lait.....	25cL	3.-
Sirop au choix.....	25cL	3.9-
<i>Fraise, Framboise, Citron, Pêche, Passion, Menthe</i>		
Cortado.....		4.5-
Gingembre chaud.....	25cL	5.5-
Gingembre froid.....	25cL	5.5-





# 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.....	5.9-
Okumidori (de qualité exceptionnelle).....	8.5-
Hojicha.....	5.5-

## MATCHA LATTE

Suprême.....	6.5-
Okumidori (de qualité exceptionnelle).....	8.9-
Iced Matcha Mangue ou Framboise.....	8.5-
Matcha Chocolat Blanc.....	7.9-
Hojicha Latte.....	6.5-



### Option :

Version glacée.....	+1.-
---------------------	------

# MATCHA COLORS

6.5-

- **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 :

Sirop de vanille sans calories.....	+1.-
Lait sans lactose ou boisson d'avoine.....	+0.9-





## CARTE DES VINS



### BLANC

10cl 75cl

- Chasselas AOC GE. 2023, Domaine du Paradis 6.- 32.-
- Christoph Hoch-Kremstal «Peter & Paul» 100% Muscat blanc sec, 2022, Autriche 7.5- 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.* 6.5- 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, 100% Pinot Noir 55.-

## LES BULLES

10cl 75cl

### Prosecco

8.5- 45.-

- AOC «Il Ponte»

### Champagne

72.-

- Gobillard, Blanc de Blancs, 100% Chardonnay





## BIÈRES BOUTEILLES boxer 33cL

6.9.-

Blanche  
Pale Ale  
Old Special (Blonde)



## COCKTAILS

### Spritz

12.-

Prosecco, Aperol, eau pétillante

### Spritzello

13.-

Prosecco, limoncello local, eau pétillante

### Hugo

13.-

Prosecco, liqueur de fleur de sureau, eau pétillante

### Mimosa

12.-

Prosecco, jus d'orange fraîchement pressé

### Limnade maison (sans alcool)

7.5.-

Demandez conseil à l'équipe

### Virgin Madame (sans alcool)

9.-

Jus d'orange et de pomme fraîchement pressés, coulis de fruits



## GRIGNOTAGES

Pommes de terre rôties.....7.-

Pommes de terre cacahuètes satay, grana padano.....9.-

Chips, guacamole et houmous de betteraves.....14.-



## 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

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

