

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 !*



*Des bonnes
choses
Toute la journée*

Merci d'être là !



Suivez-nous @madame.geneve



*Scan here
for English
menu*

CUISINE MAISON • PRODUITS FRAIS • BRUNCH • CAFÉ DE SPÉCIALITÉ • GENÈVE • DEPUIS 2016

Nos restaurants • 7 jours sur 7

www.madamecafe.ch

Madame

Boulevard 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

Events

Pour les événements privés ou les réservations estivales sur le bateau Madame, veuillez consulter notre site web www.madamecafe.ch.

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



LE SALÉ

À la carte et en formule

CLASSICS

Les Œufs 23.-

Deux œufs pochés servis sur un bun feuilleté, sauce hollandaise, écrasé d'avocat, houmous de betterave, tomates cerises et salade.

L'Avocado ★ 24.-

Pain artisanal, écrasé d'avocat, légumes croquants, tomates cerises, grenades, feta, pesto maison, pickles d'oignon et houmous de betterave.

Œuf poché +2.5-/ Pain sans gluten +4.-



Des produits frais,
toute la journée !

BACON CLUB

Les Œufs Bénédictes 27.-

Deux œufs pochés servis sur un bun feuilleté, sauce hollandaise, écrasé d'avocat, houmous de betterave et salade, garni de tranches de bacon grillé.

L'Avocado Bacon ★ 28.-

Pain artisanal, écrasé d'avocat, légumes croquants, tomates cerises, grenades, feta, pesto maison, pickles d'oignon et houmous de betterave, garni de tranches de bacon grillé.

Œuf poché +2.5-/ Pain sans gluten +4.-

La Brioche 27.-

Brioche maison, bacon grillé, deux œufs pochés, fromage frais aux herbes, pesto maison et sirop d'érable du Vermont.

SALMON SOCIETY

Les Œufs Nordiques 29.-

Deux œufs pochés servis sur un bun feuilleté, sauce hollandaise, écrasé d'avocat, houmous de betterave et salade, garni de tranches de saumon fumé label rouge.

Le Royal Avocado ★ 30.-

Pain artisanal, écrasé d'avocat, légumes croquants, tomates cerises, grenades, feta, pesto maison, pickles d'oignon et houmous de betterave, garni de tranches de saumon fumé label rouge.

Œuf poché +2.5-/ Pain sans gluten +4.-

L'Écossais 28.5-

Pancake ou brioche maison, saumon fumé label rouge, deux œufs pochés, fromage frais aux herbes et pesto maison.



LES FORMULES BRUNCH

Pour 1 personne

Formule Brunch CLASSICS

43.-

1 plat salé au choix dans

CLASSICS

+ 1 sucré (mini) au choix dans

LE SUCRÉ

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

+ 1 jus frais

orange pressée ou jus du moment 20cl

Formule Brunch BACON CLUB

47.-

1 plat salé au choix dans

BACON CLUB

+ 1 sucré (mini) au choix dans

LE SUCRÉ

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

+ 1 jus frais

orange pressée ou jus du moment 20cl

Formule Brunch SALMON SOCIETY

49.-

1 plat salé au choix dans

SALMON SOCIETY

+ 1 sucré (mini) au choix dans

LE SUCRÉ

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

+ 1 jus frais

orange pressée ou jus du moment 20cl

★ Nos coups de cœur  Végétarien  Servi toute la journée

LE BRUNCH, TOUS LES JOURS ET À TOUTE HEURE

BRUNCH — CAFÉ DE SPÉCIALITÉ — CUISINE MAISON — GENÈVE — DEPUIS 2016

COMFORT SOCIETY

À la carte uniquement

Le Croque-Madame ⌚ 26.-

Pain artisanal, jambon blanc et gruyère suisse, béchamel parfumée à la truffe d'été, œuf au plat et salade.

Le Burger 29.-

Bun artisanal, 150 g de bœuf, cheddar, oignon confit, avocat, tomate, sauce burger maison, pommes de terre rôties et salade.

Pommes de terre rôties
satay +2.-



PETITE FAIM

À la carte uniquement

Œufs Cocotte au four 13.-

Crème gruyère, mouillettes de pain de campagne.

Bacon +4.- / Saumon +7.-

Morning Bun 16.-

Bun artisanal, œuf brouillé, cheddar, mayo sriracha.

Avocat +3.- / Bacon +4.-

Avocat & bacon +6.-

Pommes de terre rôties 7.-

Pommes de terre rôties satay 9.-

Grana padano râpé, cacahuètes grillées, mayo au satay.



LE SUCRÉ

À la carte et en formule

Les Pancakes maison ⌚ 23.-

Les French Toasts ⌚ 25.-

Version fruitée ou gourmande
au choix

Fruitée

Mélange de fruits frais, compotée de fruits de saison, crème chantilly maison et granola.

Topping au choix :

Sirop d'érable / caramel au beurre salé / coulis de fruits rouges

Praliné pistache maison +3.-

Gourmande

Banane, pralin noisette, crème chantilly maison, chocolat fondu.

Praliné pistache maison +3.-

The Hot Banana Bread ⌚ 11.-

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

Praliné pistache maison +3.-

Cuisine de saison
Voir ardoise / demandez à l'équipe

FORMULE PETIT BRUNCHER 15.-

Moins de 10 ans

For our little guests

Œuf au choix & bacon
Un pancake, chocolat ou sirop d'érable
& Babyccino

PETITS PLAISIRS ⌚

Café gourmand 12.-

Fondant au chocolat (SG) 10.-

Granola maison (SL) 14.-

(Yaourt sans lactose et miel ou coulis de fruits au choix)

Coupe de fruits de saison (SG) 13.-

Cookie one pan 13.-

(Cuit minute, boule de glace vanille — 10 min)

⌚ Servi toute la journée

(SG) Sans gluten

(SL) Sans lactose

PÂTISSERIE MAISON

Douceurs du jour, faites avec amour

Financier aux amandes (SG) 3.5-

Financier matcha framboise (SG) 3.5-

Carrot cake (SL) 6.5-

Banana bread 6.5-

The Hot Banana Bread (L) 11.-

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

Praliné pistache maison +3.-

Cheesecake au choix 9.5-
Demandez-nous le parfum du moment.

Cookie one pan 13.-
Cuit minute, boule de glace vanille
(10 min).

Cookie au choix

Fondant au chocolat 10.-
Crème chantilly maison, praliné noisette.



VIENNOISERIES

*Au levain bio suisse
by SAWERDO*

Croissant 3.5-
Pur beurre, au levain.

Croissant praliné pistache
maison 5.9-

Croissant pâte à tartiner
chocolat « Cailler » 5.9-



JUS FRAIS

Pressés et mélangés au quotidien

Jus d'orange pressé 2,5 dl 7.5-

Jus mix du moment 2,5 dl 7.5-



SMOOTHIE MAISON

Faits minute maison avec des fruits frais !

Captain Green 5 dl 12.-
Ananas, avocat, gingembre,
jus de pomme, jus d'orange, basilic,
glaçons.

Power Juice 5 dl 12.-
Lait d'avoine, dattes, banane,
cannelle, beurre de cacahuète,
glaçons.

Berry Boost 5 dl 12.-
Fraise ★, banane, myrtille,
jus de pomme, glaçons.

Tropical Sun Juice 5 dl 12.-
Mangue ★, fruit de la passion ★,
lait de coco, jus d'orange, glaçons.

Golden Hour Juice 5 dl 12.-
Carotte, mangue ★, jus d'orange,
gingembre, glaçons.



BOISSONS FROIDES SIGNATURE



Large 5 dl

8.9-

Ice latte Salted Caramel

Ice latte Banana Bread

Dirty Ice Chai

Ice matcha latte

Fraise, framboise, mangue ou passion

Limonade maison givrée (en été)

Gingembre, citron et menthe givrée

(SG) Sans gluten

(SL) Sans lactose

★ Hors saison = purée de fruits sans sucre ajouté

CAFÉS & CHOCOLATS

Nos cafés de spécialité sont torréfiés par Corona Ltd.

Lait frais pasteurisé de la ferme de Pampigny (VD).

Espresso	3.9-
Double espresso / Café noir / Americano	4.9-
Batch Brew / Café filtre	4.5-
Cortado	4.5-
Babyccino	2.5-

Cappuccino	6.-
Latte	6.-
Flat White	6.5-
Chocolat chaud maison <i>Blanc, lait ou noir</i>	6.5-
Mocaccino <i>Blanc, lait ou noir</i>	6.9-

Grande taille + 1.-

CAFÉS ET THÉS GLACÉS

Ice Coffee	5.9-
Ice Latte	6.9-
Ice Chai Latte	6.9-
Ice Matcha	7.5-
Ice Latte « Salted Carmel »	7.9-
Ice Latte « Banana Bread »	7.9-



BOISSONS CHAUDES

Chai Latte maison	6.-
Dirty Chai	6.9-
Liquid Sunshine	6.9-
<i>Curcuma, miel, poivre et lait.</i>	

Latte « Salted Caramel »	7.5-
Latte « Pumpkin Spices »	7.5-
Cappuccino praliné	7.5-
Cappuccino « Banana Bread »	7.5-
Latte de saison	7.5-

Grande taille + 1.-

THÉS & INFUSIONS 5.5-

Newby Teas

Earl Grey — Thé noir
Breakfast Blend — Thé noir
Jasmin — Thé vert
Fraise / Mangue — Infusion
Citron / Gingembre — Infusion

Thés Répertoire

Sencha — Thé vert
Genmaicha — Thé vert
Yuzu Sencha — Thé vert
Rooibos — Infusion
Verveine / Citron — Infusion
Menthe poivrée — Infusion
Camomille — Infusion
Hibiscus — Infusion

LES MATCHAS

Traditionnels

Suprême	5.9-
Okumidori Premium Grade	7.5-
Hōjicha	5.5-

Matcha Latte

Suprême	6.5-
Okumidori Premium Grade	8.5-
Matcha chocolat blanc	7.9-
Hojicha Latte	6.5-

Version glacée + 1.-

Grande taille + 1.-

LATTE COLORS 6.5-

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, 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.

Version glacée + 1.-

Grande taille + 1.-



Suppléments : Lait sans lactose ou boisson d'avoine +0.9- • Lait de coco +1.5- • Sirop de vanille sans calories +1.-

BOISSONS FRAÎCHES

Ginjus Ginger Cold Press · 50 cl	6.5-
Limonades artisanales Fizzy · 35 cl	5.5-
<i>Citron, pamplemousse, mandarine, myrtille, framboise</i>	
Maté non gazeux · 33 cl	6.5-
Thé froid bio Leafwell · 33 cl	5.5-
<i>Citron, pêche ou myrtille</i>	
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro · 33 cl	5.5-
Kombucha	6.5-
<i>Fruit de la passion ou framboise et citron</i>	
Limonade maison	7.5-
<i>Fraise, framboise, mangue ou passion</i>	
Verre de lait · 25 cl	3.-
<i>Froid ou chaud</i>	
Sirop au choix · 25 cl	3.9-
<i>Fraise, framboise, grenadine, citron, pêche, passion, menthe</i>	
Gingembre froid ou chaud · 25 cl	5.5-
<i>Miel +0.5-</i>	
Eau plate · 33 cl	4.9-
Eau gazeuse · 33 cl	4.9-



L'APÉRITIF

BIÈRES · Bouteilles 33 cl 6.9-
Blanche ou 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.	
Mojito	13.-
Nature, fraise, framboise, mangue ou passion	
Virgin Madame - sans alcool	9.-
Jus d'orange et de pomme fraîchement pressés, coulis de fruits.	
Virgin Mojito - sans alcool	9.-
Nature, fraise, framboise, mangue ou passion	



GRIGNOTAGES

Pommes de terre rôties	7.-
Pommes de terre rôties satay	9.-
<i>Grana padano râpé, cacahuètes grillées, mayo au satay.</i>	
Chips, guacamole et houmous de betterave	14.-

LES VINS

BLANCS

1 dl | 7,5 dl

Chasselas AOC GE, 2023, Domaine du Paradis	6.-	32.-
Christoph Hoch-Kremstal « Peter & Paul », 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, Sauvignon blanc	—	50.-

ROSÉ

1 dl | 7,5 dl

Rosé du moment – demandez conseil à l'équipe	6.5-	33.-
--	------	------

ROUGES

1 dl | 7,5 dl

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

LES BULLES

1 dl | 7,5 dl

Prosecco AOC « Il Ponte »	8.5-	45.-
Champagne du moment <i>Demandez à l'équipe.</i>	—	72.-