

# CAFE D'EXCEPTION

Espresso	3.8-
Double espresso	4.5-
Café noir / Americano <small>Double espresso allongé</small>	4.5-
Batch Brew <small>Café filtré</small>	4.-

## BOISSONS LACTÉES MAISON

Cappuccino* <small>1 shot d'espresso + 130ml de lait + 70ml de mousse de lait</small>	5.5-
Latte* <small>1 shot d'espresso + 180ml de lait + 20ml de mousse de lait</small>	5.5-
Flat White <small>2 shot d'espresso + 200ml de lait + 20ml de lait onctueux</small>	6.-
Cortado <small>1 shot d'espresso + 75ml de lait + 10ml de lait onctueux</small>	4.-
Chocolat chaud* <small>Blanc, Lait ou Noir</small>	6.-
Moccacino* <small>Cappuccino avec chocolat Blanc, Lait ou Noir</small>	6.5-
Chaï Latte maison* <small>Thé noir, cardamome, cannelle, clou de girofle</small>	5.5-
Matcha Latte* <small>Poudre de thé vert japonaise bio</small>	6.-
Matcha colors* <small>(voir sélection)</small>	6.-
Hojicha Latte* <small>Matcha torréfié</small>	6.-
Liquid Sunshine <small>Lait, curcuma, gingembre, miel et poivre</small>	6.5-
Babyccino <small>Mousse de lait et poudre de chocolat</small>	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.-
Sirop zéro calorie <small>pour les boissons: Vanille, Amaretto, Cannelle, Noisette</small>	+0.5-
* taille grand +1.-	

## ALTERNATIVES AU LAIT FERMIER

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

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

# BOISSONS

Jus orange pressé	6.9-
Grande taille	8.9-
Jus Mix du moment	6.9-
Grande taille	8.9-
Ginjus Ginger Cold Press <small>50cl</small>	6.-
Limonades artisanales Fizzy au choix	5.-
Thé froid au maté <small>(grenade ou citronnelle)</small>	5.-
Thé froid bio au choix	5.-
Vivi Kola ou Vivi Kola zéro	5.-
Vivi tea bio menthe poivrée et ortie piquante	5.5-
Vivi maté bio pétillant à la cascara	5.5-
Schorlé de pomme bio	5.5-
Eau de coco	5.5-
Eau plate <small>33cl</small>	4.9-
Eau gazeuse <small>33cl</small>	4.9-

## BOISSONS A PRIX MODÉRÉS

Verre de lait	3.-
Sirop Bio Bacanha au choix	4.5-
Shot de gingembre & miel	4.9-

## THÉS ET INFUSIONS

Sélection de thés noirs	5.5-
Sélection de thés verts	5.5-
Sélection d'infusions	5.5-

## SMOOTHIES

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

Le weekend, la cuisine est ouverte de 09h30 - 15h30

# BIÈRES

PRESSION <small>Brasserie du Père Jakob, Genève</small>	33cl	50cl
Blonde	6.-	9.-
BOUTEILLES <small>Brasserie de la Pièce, Genève</small>	33cl	
Blanche	6.9-	
IPA	6.9-	

## CARTE DES VINS

BLANC	10cl	75cl
Terres basses	6.-	39.-
<small>Assemblage: Colombar, Ugni Blanc Laballe, Côtes de Gascogne, France</small>		
ROSE	10cl	50cl
Soleil de Plaisir	6.-	26.-
<small>Pinot noir Domaine des Graves, Avusy, Genève</small>		
ROUGE	10cl	75cl
Primitivo	6.-	39.-
<small>Primitivo Les Pouilles, Italie</small>		
PROSECCO	12.5cl	75cl
Il Ponte	8.-	42.-
<small>Glera, extra sec San Fior, Vénétie, Italie</small>		

## COCKTAILS

Spritz	12.-
<small>Prosecco, aperol, eau gazeuse, tonic</small>	
Hugo	12.-
<small>Prosecco, eau gazeuse, Liqueur de sureau, angostura</small>	
Lillet aux framboises	12.-
<small>Lillet, tonic, framboises</small>	
Madame <small>(sans alcool)</small>	9.-
<small>Jus d'orange, pomme, fruit rouge</small>	
Espresso Martini	13.-
<small>Vodka, Liqueur de café, espresso</small>	
Madame Mule	13.-
<small>Gingembre, sirop de framboise, Génépi, Prosecco, Gingerbeer</small>	
Madame Sunset	13.-
<small>Vodka, Jus d'ananas, fruit rouge, citron vert, orgeat</small>	
Mimosa	12.-
<small>Prosecco, jus d'orange pressé maison</small>	

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

# LE SALÉ

## Le Toast Avocado\*

23.-

Pain GRTA, avocat, légumes croquants, tomates, grenades, feta, pesto maison, pickles d'oignon, Zaatar

Options: Bacon +4.- / Saumon fumé +6.- / Champignons sautés +4.- / Salade +3.5- / 2 Oeufs pochés +3.5- / Bacon végété +6.-

## Le Norvégien

26.-

Pancake, fromage frais aux herbes, saumon fumé, oeufs pochés, pesto maison

Option: Salade +3.5.-

## Le Garlic Bread

23.-

Pain GRTA, beurre d'ail maison, oignons confits, mozzarela, Grana Padano, pesto maison & miel servi avec salade

Options: Bacon +4.- / Bacon végété +6.- / 2 Oeufs pochés +3.5- / Champignons sautés +4.-

## L'English Breakfast\*

27.-

Oeufs brouillés ou au plat, beans, champignons sautés, avocat, pommes de terres grenailles, bacon, tomates cerises rôties, bun artisanal

Option: Bacon végété +2.-

## Le «Smash» Burger

25.-

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

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

\*Option pain sans gluten: +4.-

Scan menu in english



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

## Les Oeufs\* (truffés +6.-)

22.-

Oeufs pochés de la ferme sur bun artisanal, hollandaise maison, avocat & salade

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

## La Brioche

26.-

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

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

## Le Croq' Madame

24.-

Pain GRTA, jambon suisse, gruyère, mascarpone légèrement truffée, oeuf au plat & salade



## BRUNCH MADAME

(Pour 1 personne)

40.-

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

Options: Bacon +4.- / 2 Oeufs pochés +3.5- / Salade +3.5-

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

+

### Pancake OU French Toast

Fruité OU Gourmand

+

### Boisson chaude au choix

(taille normale)

+

### Jus d'orange OU Jus Mix du moment 15cl

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

# LE SUCRÉ

## Les Pancakes

23.-

**Fruité:** fruits frais, crème chantilly citronnée maison

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

**Gourmand:** banane, speculoos, crème chantilly citronnée maison et chocolat au lait fondu

## Le French Toast

25.-

**Fruité:** fruits frais, crème chantilly citronnée maison

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

**Gourmand:** banane, speculoos, crème chantilly citronnée maison et chocolat au lait fondu

Topping supplémentaire +2.-

## Gourmandises

### Fondue au chocolat (10min)

13.-

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

### Granola

12.-

Yoghurt sans lactose, granola, fruits frais et au choix Miel OU Pâte à tartiner choco-noisette maison

### Cookie One Pan avec glace vanille (10min)

13.-

Pâte à tartiner choco-noisette maison

## Pâtisseries maison

### Pâtisserie du moment (voir vitrine)

#### Cheesecake au choix

9.-

#### Carrot cake

6.-

#### Financier aux amandes

3.-

#### Financier matcha et framboises

3.-

#### Pot de glace artisanale Genevois

5.5-

#### Fondant au chocolat tiède & crème fouettée

8.5-

#### Cookies au choix



Sans lactose



Végétarien



Sans gluten