

# CAFE D'EXCEPTION



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

## BOISSONS LACTEES MAISON

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Cappuccino*                     | 5.5-  |
| Latte*                          | 5.5-  |
| Flat White*                     | 6-    |
| Cortado                         | 4-    |
| Chocolat chaud*                 | 6-    |
| Moccacino*                      | 6.5-  |
| Chaï Latte maison*              | 5.5-  |
| Matcha Latte*                   | 6-    |
| Matcha colors* (voir sélection) | 6-    |
| Hojicha Latte*                  | 6-    |
| Liquid Sunshine                 | 6.5-  |
| Babyccino                       | 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 Chaï Latte                 | 6.5-  |
| Sirop de vanille zéro calorie   | +0.5- |

\* 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 27 cl                                      | 7.5- |
| Grande taille 45 cl   | 10-  |
| Jus Mix du moment 27 cl   | 7.5- |
| Grande taille 45 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 33cl  | 4.9- |
| Eau gazeuse 33cl  | 4.9- |

## 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  | 5.5- |
| Earl Grey, Breakfast Blend,                                      |      |
| Sélection de thés verts  | 5.5- |
| Sencha, Genmaicha, Jasmin, Yuzu Sencha                           |      |
| Sélection d'infusions  | 5.5- |
| Menthe poivrée, Rooibos, Hibiscus, Camomille,                    |      |
| Gingembre/Citron, Verveine/Citron, Mangue/Fraise, Bali (Ananas), |      |
| Bloom (Orange/Fleur de sureau)                                   |      |

## SMOOTHIES



|  |    |
|--|----|
| Power Juice 45 cl (10 min)                                 | 9- |
| Cannelle, dattes, banane, avoine & beurre de cacahuètes    |    |
| Captain Green 45 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

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| PRESSION Brasserie du Père Jakob | 33cl | 50cl |
| Blonde                           | 6-   | 9-   |
| BOUTEILLES Boxer 33cl            |      |      |
| Blanche                          | 6.9- |      |
| Pale Ale                         | 6.9- |      |
| Old Special                      | 6.9- |      |

## CARTE DES VINS

|                                    |        |      |
|------------------------------------|--------|------|
| BLANC                              | 10cl   | 75cl |
| Terres basses                      | 6-     | 39-  |
| Assemblage: Colombard, 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, Cascara, Gingembre, Menthe, Citron       |     |

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

## Le Toast Avocado



23.-

Pain GRITA, 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 GRITA, 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 GRITA, 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.-