

M A D  M E N

LA MÉDITERRANÉE À PARIS

8, rue de Surène • PARIS • 01.42.66.19.89

M E N U
Jusqu'à 14h30

ENTRÉE & PLAT

OU

PLAT & DESSERT
Hors astérisque *

34

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

Hors astérisque *

39

Entrées

Jusqu'à 14H30

- **Petites côtelettes d'agneau au gingembre *** 16
Côte première d'agneau, confit miel gingembre,
fines herbes et fèves
- **Velouté de saison**  14
Se référer au serveur
- **La terrine du Barman** 12
Se référer au serveur
- **Burrata de saison***  16
Burrata des Pouilles, marmelade de légumes
de saison
- **Les petits Œufs mayo**  10
Œufs et mayonnaise maison
- **Foie gras des Landes, douceur de sésame noir*** 20
Foie gras de canard des Landes sur tranche de
gâteau au sésame noir de la maison "Sérénithé"

Plats

Jusqu'à 14H30

- **Tartare de bœuf à l'italienne** Frites, salade 26
 Pièce tendre de bœuf coupée au couteau, câpres, cornichons, oignons jeunes, Parmesan, tomates séchées
- **Tagliata de boeuf*** Riz parfumé 34
 Belle tranche dans le filet, grillées et servi avec du Parmesan et de la roquette
- **Supreme de volaille farci** Purée au romarin 28
 Supreme de volaille, farce de saison, et sauce aux marrons
- **Belle Milanaise** Spaghettis 26
 Escalope de veau panée, Parmesan citron
- **Filet de saumon à la plancha*** Haricots verts 30
 Filet de saumon mariné au sésame, snaké, tranché, origan, sur lit de roquette & Parmesan
- **Parmigiana**  26
 Gratin d'aubergines au fromage et tomates

PIZZA

Pizzas confectionnées par Mirko Andréola

Jusqu'à 22h30

- **Margherita**  18

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Parmesan râpé, basilic frais, huile d'olive extra-vierge
- **La Reine** 23

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Mozzarella de bufflonne, Jambon blanc, pleurotes, huile de persil
- **Diavola** 22

San Marzzano DOP, Mozzarella fior di latte, Stracciatella des Pouilles, Spianata piquante, artichauts à la Romana, olives "Leccino", huile d'olive extra-vierge, basilic frais
- **Quatre Fromages**  19

Mozzarella fior di latte, Provolon fumé, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino Romano, roquette, huile extra-vierge
- **Végétarienne**  21

Sauce de tomates jaunes, Mozzarella fior di latte, Provolone fumé, brocolinis, endives rouges, noix, basilic frais et huile d'olive extra-vierge
- **Calzone d'hiver** 21

Sauce de tomates jaunes, Mozzarella fior di latte, Provolone fumé, brocolinis, endives rouges, noix, basilic frais et huile d'olive extra-vierge

Salades & Pâtes

Jusqu'à 22h30

- **Salade Mad'Cesar** 24
Émincés de filet de veau pâné, croûtons, Parmesan, salade romaine, câpres, tomates cerises
- **Salade Genovese**  22
Pâtes, Haricots, pommes de terres, pesto, tomates cerises, parmesan
- **Pâtes aux truffes**  24
Farfalles aux truffes, crème et champignons
- **Pâtes de la semaine** 21
Se référer au serveur
- **Accompagnements** 8
Haricots verts, broccolini, frites, spaghettis, Riz Basmati, écrasé de pomme de terre, Scarole

Desserts

Dolcè en italien

- Tiramisu maison 12
Biscuits à la cuillère, café espresso, mascarpone, cacao
- Grande crème brûlée 14
œufs, sucre, vanille en gousse, crème liquide
- Fondant au chocolat compter 8' de cuisson 14
Chocolat, chocolat, chocolat
- Tarte du moment 12
Se référer au serveur
- Café ou thé gourmand 12
Se référer au serveur
- Ciambelle à partager 18
Pâte à pizza frite, sucre, pâte à tartiner
noisette et pistache

Boissons & vins

SODA

• Coca-Cola (Rouge ou Zéro)	6
• Fanta	6
• Limonades 33cl, Sprite	5
• Schweppes agrumes	6
• Perrier 33cl	6
• Ginger beer Hysope	7,5
• Tonic water Hysope (Concombre, nature)	7,5

JUS & EAUX

• Jus Alain Millat :	7
◦ Pomme, fraise, abricot, orange, ananas, cranberry, ananas	
• Quart vittel	4,5
• Abatille plate 75cl	8
• Châteldon finement pétillante 75cl	8
• Supplément sirop :	0,5
◦ Grenadine, menthe, Pêche, Violette	

BIÈRES

	33 cl	25 cl	50 cl	HH
• Blonde Galia Champ Libre 5°		5,5	9,5	7
• IPA Galia Weiss 5°		6	10	8
• Blanche Galia 4°		6	10	8
• Heineken 0.0	7			
• Desperados / Corona	8			
• Chouffe 8°	9			

33 cl VINS BLANCS 14 cl 24 cl 75cl

• Chardonnay	8	16	38
• Miraval	10	18	42
• Chablis	12	22	52
• Pouilly Fumé			42
• Riesling			52
• Sélection du patron	16	32	70

VINS ROUGES

• Pic Saint Loup	9	18	40
• Morgon	10	18	42
• Haute Côte de Beaune	12	22	52
• Côte du Rhône			38
• Saint Émilion			52
• Pouilly Fumé			52
• Chorey les Beaunes	18	34	85

VINS ROSÉS & CHAMPAGNES

• Château Saint Maur	10	18	42
• Miraval	12	22	52
• Prosecco	10	18	42
• Lallier	16	30	70
• Heidsieck	18	34	90



À partager

À partir de 19h

- **Planche Carnivore** 42
Ribs caramélisés, Rumsteck mariné émincé,
charcuterie italienne
- **Pizza In Pala Romana** 45
Grande pizza Romaine, deux garnitures au choix,
idéale pour 3 personnes, pâte aérienne
- **Couronne de charcuterie / Fromage** 20
Jambon de parme, Mortadelle, Speck, Grison,
Spianatta, Prosciutto / Fromage selon arrivage
- **Couronne mixte ou végé**  25
Se référer aux produits du dessus
- **Pizza in Tegamino Piemontese** 30
Se référer au serveur pour la composition

Tapas

À partir de 19h

- Accras de morue 8/16
Par 6 ou par 12. beignets de morue, fines herbes
- Belle Focaccia du moment 15
Se référer au serveur
- Terrine de porc noir de Bigorre 14
De la maison Seguin
- Gambas frites au panko 14
Belles Gambas frites façon japonaise
- Tapenade noire et verte  10
Tapenade provençale et croûtons
- Assortiment de crudités jeunes  16
Légumes jeunes croquants

CLASSICO 15cl / 12cl

12€

- **MOJITO** ————— Mentholé
Rhum trois rivières, Sucre de canne, Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse
- **CAÏPIRINHA** ————— Acidulé
Cachaça Sagatiba, sucre de canne, citron vert
- **OLD FASHIONED** ————— Ambré
Willét Bourbon, sucre de canne, orange amère, eau gazeuse 18€
- **COSMOPOLITAN** ————— Acide
Skyy Vodka, citron vert, Grand Marnier, Cranberry
- **HYSOPE'S GIN TONIC** ————— Amer
Gin Bulldog, citron vert, Tonic water Hysope
- **MARTIN'S BASILIC SMASH** ————— Herbacé
Gin Bulldog, basilic frais, citron vert, canne à sucre
- **MAÏ THAÏ** ————— Exotique
Trois Rivières blanc et ambré, citron vert, orgeat, triple sec, canne à sucre

SPRITZ_{15cl}

- | | | HH |
|---|----|----|
| • APEROL SPRITZ
Aperol, Riccadonna, Eau gazeuse | 12 | 10 |
| • CAMPARI SPRITZ
Campari, Riccadonna, Eau gazeuse | 12 | 10 |
| • HUGO SPRITZ
Liqueur de sureau Fiorente, Riccadonna, Eau gazeuse | 12 | 10 |
| • ABEILLE SPRITZ
Liqueur de sureau Fiorente, miel, Citron vert
Riccadonna, Eau gazeuse | 12 | |

Alcools

Gin

- Citadelle 🇫🇷
- Yu Gin 🇫🇷
- Bulldog 🇬🇧
- Hendricks 🇬🇧
- Acné 🇫🇷
- SorGin Sauvignon 🇫🇷
- Akori Gin •

5 cl

12
14
12
15
14
16
16

Whisky & autres

- Bushmill White / Black 🇮🇪
- Bearface 🇨🇦
- Eagle Rare 10 ans 🇺🇸
- Willet Bourbon Whiskey Straight 🇺🇸
- Jack Daniel, single barrel select 🇺🇸
- Glenmorangie 18 ans The Infinita 🇸🇬
- Suntory Toki Blended •

5 cl

10/12
14
16
18
14
26
16

Spiritueux

- DeMichellot Génépi 🇫🇷
- DeMichellot Verveine 🇫🇷
- DeMichellot Menthe 🇫🇷
- Cazotte Reine Claude / Mauzac Rose 🇫🇷
- Cognac V.S.O.P. Tercinier 🇫🇷
- Noce Royale, Cognac poire William 🇫🇷

5 cl

10
10
10
14
12
12

Vodka

- Absolut 🇸🇪
- Skyy 🇺🇸
- Belvédère 🇫🇷
- GreyGoose 🇫🇷
- 42 Below 🇺🇸
- Fair, Vodka au quinoa 🇫🇷

5 cl

10
12
16
16
14
14

Rhum & Ron

- Isautier Rhum Vieux, 13 ans 🇧🇪
- Sérum, élixir de Ron 🇨🇷
- Bambu original 🇨🇷
- Kraken black spiced 🇪🇺
- Black tears spicy 🇪🇺
- Dark plantation 🇯🇲
- La Progressiva, Ron, 13 ans 🇪🇺
- Cachaça LeBlond

5 cl

21
14
12
12
12
12
18
12

Téquila & cachaça

- Téquila espolon blanco 🇮🇪
- Téquila espolon reposado 🇮🇪
- San José téquila blanco 🇮🇪

5 cl

21
14
12





Boissons chaudes

Inverno

CAFÉTERIE

- Espresso Maison Verlet haute mer 3,5
- Café allongé 3,5
- Double espresso 5
- Décaféiné 3,5
- Chocolat Chaud 6
- Capuccino 7
- Café blanc 6,5

THÉ & INFUSIONS

- Infusion Verveine 6
- Camomille matricaire 10
- Infusion caramel 10
- Tilleul de France 7
- Infusion verveine  6
- Rooibos Cederberg  6
- Rooibos Vanille  6

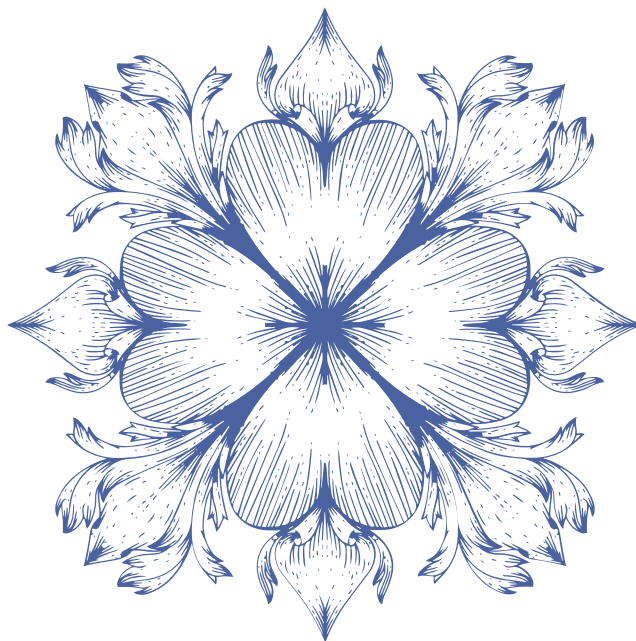
THÉ & INFUSIONS

Par Christine Dattner

- Sencha Kyoto Bio  7
- Lung Ching  8
- Oolong Ti Kuan Yin  7
- Noir de Colombie  8
- Darjeeling Himalaya  8
- Jasmin Chung Hao  10
- Écaille du Dragon  12

CAFÉTERIE SERIEUSE

- Grog 10
- Irish Coffee 11
- Jamaïcan Coffee 11
- Polish Coffee 10
- English Coffee 11
- Vin Chaud 8
- Mocca al' Grappa 8



• @madmen.paris •
8, rue de Surène • PARIS • 01.42.66.19.89