

A bientôt chez Ma Dame

Merci d'avoir partagé un instant avec nous.

*Nous serons ravis de vous accueillir à nouveau pour créer
de nouveaux souvenirs.*

Votre ressenti nous inspire.

Partagez votre expérience avec nous.

See you soon at Ma Dame

Thank you for sharing this moment with us.

*We look forward to welcoming you again
and creating new memories together.*

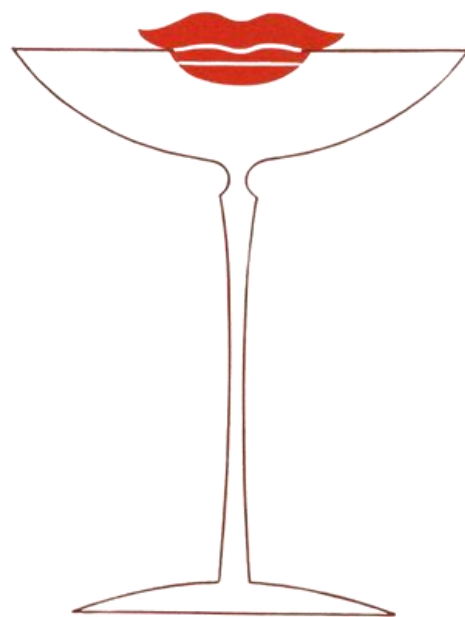
Your feedback inspires us.

Share your experience with us



@ma.dame.paris

*Ma
Dame*
AU BAR



Cocktails signatures 25€

Champagne d'Or

Champagne AOP Gremillet, Cognac Gautier VS, Grand Marnier



Velours de Minuit

Tequila, Vermouth Royal Blanc, jus de citron jaune, jus de poire

Lady M

Anaé gin, St Germain, jus de citron, rose, champagne

Rye Old Fashioned

Bulleit Rye, angostura, zeste d'orange, soda

Cocktails Classique 21€

Whiskey Sour

Jack Daniel n°7, jus de citron, blanc d'œuf

Cosmopolitan

Vodka Absolut Blue, cointreau, jus de cranberry

Daiquiri

Rhum Bacardi blanc jus de citron

Margarita / Spicy Margarita

Tequila Vecindad, cointreau, citron vert

Mojito

Rhum Bacardi blanc, citron vert, feuilles de menthe, perrier (**découvrez également nos variations fraise et royal**)

Espresso Martini

Liqueur de café, vodka, café

Mocktails 18€

Tonic floral

Jus de litchi, jus de citron, tonic

Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

Yuzu Ale

yuzu, agave, ginger ale

Basil Wasabi Limonade

basilic, limonade, citron vert



**Accompagnez votre promenade
apéritive avec des mets à partager ou
non ...**

Sandwich Bikini

21€

Jambon ibérique, manchego, huile de truffes

Jamón ibérico y pan con tomate

19€

Les dips de légumes croquants

15€

Carotte, Concombre, Radis, Choux fleurs, Sauce aïoli

Crevettes tempura, sauce aigre douce

18€

4 pièces

Fresh Combo

15€

Houmous, Tarama, Guacamole, pain pitta, tortillas

Frites de pomme de terre

7€



**Envie d'un cocktail frais, fruité ou surprenant ?
Laissez Samuel, notre barman vous créer une
composition unique, pensée et réalisée selon vos
envies.**

Boissons Softs

Abatilles plates, pétillantes 75cl	10€
Perrier 33cl	10€
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	11€
Fanta, Sprite, Fuze tea 25cl	11€
Ginger Beer Fever Tree 25cl	11€
Kombucha Archipel 33cl <i>Brut ou feuilles de clémentine</i>	11€
Red Bull 25cl	11€
Jus de fruit Frais 25cl <i>Orange, pamplemousse, jus de saisons</i>	12€
Notre Thé Glacé Maison <i>Pêche blanche, agave, thé noir</i>	12€
Sélection de Jus Alain Millat 33cl <i>Nectar de fraise, de framboise, d'abricot, jus d'ananas, jus de tomates, jus de pommes</i>	14€

Cafés et Thés

Expresso, décaféiné	6€
Double Expresso, Café Crème	10€
Cappuccino, Latte Macchiato	10€
Chocolat Chaud	10€
Thés & infusions <i>Sélection Dammann Frères</i>	10€

Bar à latte 10€

Green, matcha & moringa
Golden, curcuma & gingembre
Blue, spiruline & gingembre
Pink, betterave & cacao
Black, sésame noir & charbon végétal



La Promenade Apéritive

La Quintinye Royal Rouge, Blanc 4cl 13€

Vermouth Français élaboré à partir d'une sélection de 28 plantes aromatiques et d'un assemblage de vins blancs et pineau des Charentes rouge

Pastis Henri Bardouin 4 cl 14€

Chef d'œuvre d'équilibre ou chaque ingrédient occupe une juste place. Une symphonie dont la partition est un secret jalousement gardé pars Distilleries et Domaines de Provence

Nos sélections de Spritz 18€

Aperol, Saint Germain, Limoncello, Cointreau

Bières 33cl 11€

La parisienne

Blanche
Blonde
Ipa
Blonde Pale Ale 0%

Corona Extra



Whisky 4cl

Benjamin Kuentz – Fin de Partie 18€

Single Malt français généreux, aux notes de fruits secs, d'épices et de poivre.

Four Roses 15€

Bourbon du Kentucky aux arômes de maïs grillé, de miel et de fruits mûrs.

Bulleit Bourbon 16€

Bourbon riche et boisé, aux notes de vanille, d'épices et de chêne.

Jack Daniel's 17€

Tennessee Whiskey aux notes de caramel, de vanille et de chêne.

Connemara 18€

Single Malt irlandais légèrement tourbé, aux notes de malt et de réglisse.

Laphroaig 10 ans 18€

Single Malt d'Islay intensément tourbé, aux notes iodées, de réglisse et de fruits rouges.

Glann Ar Mor- Kornog Roc'h Hir 20€

Single Malt breton tourbé, aux notes de menthe, de verveine et d'agrumes.

Monkey Shoulder 17€

Blended Malt du Speyside, gourmand, aux notes de vanille, de fruits mûrs et d'épices douces.

Duke 20€

Bourbon américain du Kentucky, vieilli 5 ans en fûts de chêne américain fortement toastés, aux notes de cannelle, de cerise et de vanille.

Johnnie Walker Blue Label 50€

Blended Scotch Whisky d'exception, complexe, aux arômes de fruits secs et de chocolat.



Liqueurs 4cl

Get 27 ou Get 31 14€

Bailey's 14€

Frangelico 14€

Chartreuse Verte 16€

Adriatico Amaretto 16€

Adriatico Amaretto Bianco 16€

Walcher Bio – Limoncello 14€

La Mentheuse 14€

Fair Kumquat 14€

Liqueur de café Maison Richard et Fair 14€

Saint Germain 16€

Italicus 14€

Le Melon de Manguin 15€



Digestifs 4cl

Verseau Bourgoin – Cognac 18€

Situé au cœur du petit village de Tarsac ce cognac Très fruité portant sur des arômes de fruits exotiques, confiture de fraises, ananas rôti, mangue et d'une pointe de vanille bourbon

Hennessy XO – Cognac 42€

Au cœur de sa région d'origine, la Charente Composé de 100 eaux-de-vie longuement vieilles Bouquet riches en arômes de fruits confit, une pointe de cacao sauvage et ses notes boisées

30&40 Extra Old – Calvados 18€

Représente la richesse et la diversité des vieilles eaux-de-vie de Normandie âgées entre 10 et 27 ans. Vieilli en fût de chêne français. Des notes amples de pomme confite marquée par un boisé élégant

Laballe Résistance – Armagnac 20€

Situé au cœur du Bas Armagnac Landais Issue du cépage baco, et composé de trois armagnac différent vieilli six ans minimum. Arômes de pomme granit, d'agrumes et de réglisse

Vieille Prune de Souillac 18€

Différentes variétés de prunes vieillis en fût de chêne du Limousin. Agée entre deux et trois ans fin de garder ce goût si caractéristique du fruit

Manguin Caraxès Blend Poire & Rhum 22 €

Provenant de l'Île de la Barthelasse de Eaux-de-vie de poire Williams distillée et d'un rhum ambré de la Trinidad. Notes vanillées et épicées

Caravedo – Pisco 14€

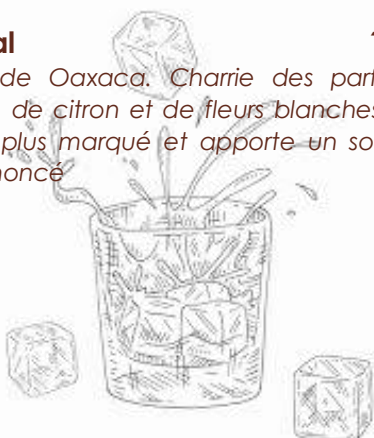
Originaire du Pérou Distillé à partir de 1005 vins entièrement fermenté et reposé pendant au moins un an. Cela produit des notes lisse et intense aux arômes de chocolat, pommes, fruits secs et banane

Convite Esencial Joven -Mezcal 14€

Provenant de la région de Oaxaca dans le sud du Mexique Issue de l'agave Espadin et cuites au bois de chêne, renforçant les arômes herbacés et subtilement fumés

Union – Mezcal 14€

Issue de l'état de Oaxaca. Charge des parfums d'agave fraîche, de citron et de fleurs blanches. Le côté fumée est plus marqué et apporte un souffle végétal plus prononcé



Gin 4cl

Anaé Gin 18€

Gin français bio distillé artisanalement et embouteillé en Charente. Marquée par une fraîcheur intense, un équilibre subtil et des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices

Isola Di Favignana 18€

Favignana est une petite île cachée de Sicile. Véritable London Dry Gin, organique, sans allergène, ni gluten, ses notes de citron, menthe et camomille apporteront une fraîcheur aromatique

Sab's Gin 17€

London Dry gin français provenant de Bourgogne. Elaboré à partir de quinze botaniques, d'eau de vie de chardonnay et de pinot noir de Bourgogne apporteront une saveur vinique légèrement épicée

Bombay Sapphire 15€

Ce Gin originaire du Royaume-Uni où nous retrouvons des notes délicates et légères avec une pointe de coriandre qui évolue sur des notes plus fortes de poivre et de piment ainsi des notes herbacées

Tanqueray Ten 21€

Un gin Ecossais particulièrement frais et aromatique, avec des arômes de pamplemousse, de camomille et des épices complexes

Gin Hendrick's 20€

Ce gin Ecossais Très floral marqué de genièvre et une touche de rose, suivi de zeste de citron et fleur de sureau. Sa finale est longue avec une touche de réglisse et de poivre noir

Nikka Coffey 18€

Produit au Japon ce gin contient des notes amères d'agrumes, qui se développent par la suite en des notes plus herbacées



Rhum 4cl

La Favorite VSOP 4 ANS 18€

Rhum Martiniquais Notes fruitées épicées, grillées et vanillées qui se mélangent parfaitement lors de la dégustation

Eminente Reserva 7 ans 18€

En provenance de la Martinique, la bouche est structurée, riche et ample. il dégage des arômes fumés de vanille, de café et de raspadura. La finale est persistante fraîche et crémeuse avec des arômes de chocolat

Zacapa XO 25€

A l'est du Guatemala, on trouve Zacapa. Un rhum superbe, qui s'ouvre sur des arômes de café onctueux, de chocolat, de noix du Brésil, de banane mûre et d'épices de Noël

Tequila 4cl

Don Julio - Blanco 16€

Des notes légèrement minérales et poivrées, avec une touche de zeste de citron et de pamplemousse rose. Sa bouche est sèche et nette et se termine sur une finale longue et fraîche sur des notes végétales et épicées.

Patrón – Reposado 20€

Tequila en provenance du Mexique Gustativement riche et douce, elle offre des notes minérales et citronnées

Vodka 4cl

Grey Goose 20€

Vodka Française distillée à partir de blé Un soupçon de noix de coco, fenouil ainsi qu'une pointe de poivre

Absolut 16€

Vodka originaire du sud de la Suède infusée aux plantes aromatiques. Gout unique, rond et délicatement épicé



Grand-Sud

Pic-Saint Loup 63€

Bergerie de l'Hortus 2022

Bordeaux

Haut Médoc AOC 59€

Cru Bourgeois Château Victoria 2021

Saint Emilion Grand Cru Classé 72€

Clos Petit Corbin 2023

Margaux AOC 88€

Confidences de Prieuré-Lichine 2020

Pomerol AOC 102€

Le Carillon de Château Rouget 2018/2019

Saint Julien AOC 175€

Clos du Marquis de Léoville las Cases 2009

Nos Vins Français désalcoolisés

Alcohol-Free Wine selection

Chavin Sauvignon Blanc 27€

Chavin Cabernet Merlot 27€

Chavin Rosé 27€



Vins Rouges 75cl

Val de Loire

Sancerre AOC	71€
<i>Domaine des Côtes Blanches Nicolas Millet 2023</i>	

Beaujolais

Saint-Amour AOC	58€
<i>Domaine des Pierres 2024</i>	

Grande Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits Bio	68€
<i>Domaine Patrick Hudelot 2022</i>	

Nuit Saint Georges AOP	125€
<i>Frédéric Magnien 2022</i>	

Gevrey Chambertin AOC Bio	135€
<i>AOC Frédéric Magnien Vieilles Vignes 2021</i>	

Vosne-Romanée AOC	250€
<i>Vieilles Vignes Frédéric Magnien 2018/19</i>	

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage AOC	60€
<i>Guigal 2021</i>	

Côtes du Rhône Village AOC Bio	69€
<i>Les Cassagnes de la Nerthe 2022</i>	

Saint Joseph AOP Bio	72€
<i>Pierre Gaillard - Saint-Joseph 2022</i>	



Le Champagne au verre 12cl

Gremillet AOP	20€
<i>Brut blanc de blancs</i>	

Deutz	25€
<i>Brut</i>	

Les vins blancs au verre 15cl

Vouvray AOP	14€
<i>François Xavier Barc-Plénitude-Chenin 2023</i>	

Côtes du Rhône Blanc AOC Bio	15€
<i>Les Cassagnes la Nerthe 2023</i>	

Saint-Véran AOP	16€
<i>Terres secrètes-Climat Saint-Claude 2022/23</i>	

Pouilly fumé AOC	18€
<i>Ladoucette 2023</i>	

Chavin Sauvignon Blanc	7€
<i>Vin Français désalcoolisé – Alcohol-free wine</i>	

Les vins rouges au verre 15cl

Saint-Amour AOC	14€
<i>Domaine des Pierres 2023</i>	

Côtes du Rhône Village AOC Bio	15€
<i>Les Cassagnes de la Nerthe 2022</i>	

Hautes Côtes de Nuits Bio	16€
<i>Domaine Patrick Hudelot 2022</i>	

Saint-Emilion Grand Cru AOC	17€
<i>Clos Petit Corbin 2022</i>	

Chavin Cabernet Merlot	7€
<i>Vin Français désalcoolisé – Alcohol-free wine</i>	

Le vin rosé au verre 15cl

Côtes de Provence AOP	15€
<i>Minuty Prestige 2023</i>	

Chavin Rosé	7€
<i>Vin Français désalcoolisé – Alcohol-free wine</i>	

Champagnes 75cl

Gremillet AOP <i>Brut blanc de blancs</i>	95€
Deutz Classique AOP Brut	140€
Bollinger AOP <i>Bollinger spécial cuvée</i>	160€
R de Ruinart AOP <i>Brut</i>	205€
Ruinart Blanc de blancs	250€



Champagnes Rosés 75cl

Ayala AOP <i>Rosé Majeur</i>	165€
Ruinart <i>Brut rosé</i>	245€

Vins Rosés 75cl

Minuty Prestige AOP 2024 <i>Côtes de Provence</i>	60€
Château Minuty 281 AOP 2022 <i>Côtes de Provence</i>	135€



Vins Blancs 75cl

Val de Loire

Vouvray AOP <i>François Xavier Barc-Plénitude-Chenin 2023</i>	58€
Sancerre AOC <i>Pascal Jolivet 2023/24</i>	72€
Pouilly Fumé AOC <i>Ladoucette 2024</i>	84€

Bourgogne

Saint Véran AOC <i>Terres secrètes-Climat Saint-Claude 2022</i>	59€
Chablis AOC Bio <i>Domaine de l'Alouette 2023</i>	71€
Meursault AOC <i>Vincent Girardin Vieilles Vignes 2022</i>	109€

Vallée du Rhône

IGP Ardèche <i>Louis Latour Chardonnay Grand Ardèche 2022</i>	58€
Crozes-Hermitage AOC <i>E. Guigal blanc 2022/23</i>	65€
Côtes du Rhône Blanc AOC Bio <i>Les Cassagnes la Nerthe 2023</i>	69€

Multirégional

VDF Curius <i>Cuvée Contre toute Attente</i>	42€
--	-----

