

Vins



Bulles

12 cl 75 cl

Champagne, Franck Pascal, Reliance	18 €	80 €
Bulles du moment	10 €	39 €

Blanc

Côtes du Rhône, Domaine la Guicharde		
Autour de la Chapelle 2024	9 €	30 €
Cairanne, Château de Serre Blanc 2023.....	11 €	35 €
Bourgogne Aligoté, Domaine Jérôme Galeyrand		
« Aligotay »	12 €	40 €

Rouge

Côtes du Rhône, Domaine La Guicharde		
« Pur Rouge » 2023	9 €	30 €
Cairanne, Château de Serre Blanc 2021.....	11 €	35 €
Saint-Joseph, Domaine Monier Perreol 2022.....	14 €	50 €

Rosé

Vin de France, Domaine La Guicharde		
Juste une Goutte de Rosé 2024	8 €	25 €

Oxydatif

Côtes du Jura, Eric et Bérangère Thill		
Pré Fleur 2017	14 €	55 €

Doux

Muscat Beaumes de Venise, Alain Ignace 2022	10 €	40 €
---	------	------

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Carte Printemps

Le Bio Bistro Madi vous accueille

Au déjeuner

Du Mercredi au Dimanche
De 12h15 à 13h45

Au dîner

Le Dimanche
De 19h15 à 21h45

Entrée - Plat - Dessert : 46€

Entrée - Plat : 38 €

Plat - Dessert : 32€

Prix par personne net TTC, service compris

Merci d'informer nos équipes de toute intolérance ou allergie alimentaire ainsi que de régimes spécifiques.

Boissons



Cocktails

Spritz du moment	16 €
Gin/Tonic	14 €

Mocktails (sans alcool)

Gin/Tonic	12 €
Mocktail du Moment	12 €

Bières

Bière du moment (en bouteille 33cl)	8 €
Bière 0% (en bouteille 33cl, sans alcool)	6 €

Softs

Cola	6 €
Limonade	6 €
Ginger Ale	6 €
Tonic	6 €
Thé glacé	6 €

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Menu

Entrées

- Ravioles de Bourrache aux petits pois
Émulsion iodée au curry
- Asperges de la Maison Galis
Gribiche et lait de poule « Amandes - Asperges »
- L'éphémère de la semaine

Plats

- Pièce de viande du moment - (origine française) Supplément 6€
- Poitrine de veau confite (origine française), émulsion de morille séchée
- La Criée du Jour, émulsion à la bisque de homard thaï
- Le Petit Provençal « Sug de la semaine »

Garnitures

Selon notre récolte et nos arrivages

Desserts et Fromage

- Fromage de la Maison Millet à l'huile d'olive
- Traditionnelle mouse au chocolat
Condiment « Gingembre - Cédrat »
- Fraise de Provence au Ketchup de « Fraise - Bergamote »
Crèmeux mascarpone
- Dessert de la semaine

Menu Enfants

- Plat & Dessert - Enfants de moins de 12 ans
Demandez notre sélection 14 €

Les tarifs affichés sont nets et incluent le service.