

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 €
--	------	------

Vacqueyras, Le Sang des Cailloux 2023.....	14 €	60 €
--	------	------

Rouge

Côtes du Rhône, Domaine La Guicharde

« Pur Rouge » 2023	9 €	30 €
--------------------------	-----	------

Cairanne, Château de Serre Blanc 2021.....	11 €	35 €
--	------	------

Vacqueyras, Le Sang des Cailloux 2023.....	12 €	50 €
--	------	------

Rosé

Vin de France, Domaine La Guicharde

Juste une Goutte de Rosé 2024	8 €	25 €
-------------------------------------	-----	------

Doux

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

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



Carte Été

Le Bio Bistro Madi vous accueille

Au déjeuner

Du Lundi au Dimanche
De 12h15 à 13h45

Au dîner

Du Dimanche au Lundi
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 Orange, Framboise, Melon, Nectarine	16 €
Gin/Tonic	16 €
Moscow Mule	16 €

Mocktails (sans alcool)

Gin/Tonic	12 €
Mocktail aux fruits exotiques	12 €

Bières

Brasserie Ameno : Blonde, Blanche, IPA, Ambrée, Blonde Abricot (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 €
Jus de fruits BIO	
Tomate, Ananas, Pomme, Orange, Pamplémousse, Raisin	6 €

Le Menu

Entrées

« Tomates - Pastèques » et Burrata	
Jus de « Pépínade » épicée, Sorbet basilic	17 €
Soupe Glacée de Melon à la Verveine	
Condiment Gravlax, Granité à la Chartreuse	17 €
Salade Madi	
Volaille, Copeaux de Parmesan, Tomates cerises, Anchois, Sauce Caesar maison (version végétarienne disponible)	17€ / 26 €
Carpaccio de Boeuf « Maturé »	
Petite salade au Parmesan, Huile d'olive citron	17 €

Plats

Pièce de viande du moment	
Supplément 6€ pour les formules Spa	32 €
Tagliata de Boeuf « Béarnaise Maison »	
Sur un Caviar d'aubergine à l'huile fumée	26 €
La Criée du Jour, Jus de Tomates à la Diable	
« Échalotes, Câpres et Chimichurri... »	26 €
Le Petit Provençal	26 €

Garnitures

Selon notre récolte et nos arrivages

Desserts et Fromage

Fromage de la Maison Millet à l'huile d'olive	10 €
Fraîcheur de Pêche à la Sauge & son Minestrone de Fruits	10 €
Pavlova « Abricot - Romarin »	10 €
Dessert de la semaine	10 €

Menu Enfants

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

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

Les tarifs affichés sont nets et incluent le service.
Viandes origine UE / France.