

# Vins



## Bulles

	12 cl	75 cl
Champagne, Franck Pascal, Reliance.....	18 €	80 €
Bulles du moment.....	10 €	39 €

## Blanc

<b>Côtes du Rhône, Domaine La Guicharde</b> Autour de la Chapelle 2023.....	8 €	30 €
<b>Croze Hermitage, Michel Chapoutier</b> .....	12€	50 €
<b>Châteauneuf du Pape, Château Maucoil 2023</b> .....	16 €	60 €

## Rouge

<b>Vin de France, Domaine La Guicharde</b> Juste une Goutte de Rouge 2023.....	8 €	30 €
<b>Croze Hermitage, Michel Chapoutier</b> Les Meysonniers 2022.....	12 €	50 €
<b>Châteauneuf du Pape, Château Maucoil 2022</b> .....	16 €	60 €

## Rosé

<b>Vin de France, Domaine La Guicharde</b> Juste une Goutte de Rosé 2023.....	6 €	20 €
--	-----	------

## Oxydatif

<b>Côtes du Jura, Eric et Bérangère Thill</b> Pré Fleur 2017.....	14 €	55 €
--	------	------

## Doux

<b>Muscat Beames de Venise, Alain Ignace 2022</b> .....	10 €	40 €
---	------	------

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



## Carte Automne

Le Bio Bistro Madi vous accueille

### Au déjeuner

Le Lundi et du Jeudi au Samedi  
De 12h15 à 13h45

### Au dîner

Le Dimanche  
De 19h15 à 21h45

**Entrée - Plat - Dessert : 45 €**

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



<b>Spritz</b> Orange, Melon ou Nectarine.....	16 €
<b>Gin/Tonic</b> .....	14 €

### Mocktails (sans alcool)

<b>Gin Tonic</b> .....	12 €
<b>Mocktail du Moment</b> .....	12 €

### Bières

<b>Bière du Moment</b> (en bouteille 33cl).....	6 €
<b>Bière 0%</b> (en bouteille 33cl, sans alcool).....	6 €

### Softs

<b>Cola</b> .....	6 €
<b>Limonade</b> .....	6 €
<b>Ginger Ale</b> .....	6 €
<b>Tonic</b> .....	6 €
<b>Thé Glacé</b> .....	6 €

## Le Menu

### Entrées

**Cappuccino de Champignons de Mr Jacques**  
Ravioles de Royan, Crème Octueuses à l'essence de Truffes

**Notre Terrine du Moment**  
Aigre Doux de Trévisé & Carmine

**Ventrèche de Thon au Pistou de Tomates**  
Salade de Roquette au Parmesan

### Plats

**Pièce de Viande du Moment** (d'origine française) «  
« Sup. 6 € pour formules Spa »

**Blanquette de Volaille de la Maison Blanche** (d'origine française)

**La Criée du Jour à la crème d'échalotes**

**Le Petit Provençal «Sug de la Semaine»**

### Garnitures

Selon notre récolte et nos arrivages

### Desserts et Fromages

**Fromage de la Maison Millet à l'Huile d'Olive**

**Notre Cheese Cake au Spéculos**

**Tarte citron à la verveine**

**Dessert de la Semaine**

### Menu Enfants

**Plat & dessert** - Enfants de moins de 12 ans

Demandez notre sélection..... 14 €