



Bulles		
Dulles	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 2023	8 €	30 €
Croze Hermitage, Michel Chapoutier		50 €
Châteauneuf du Pape, Château Maucoil 2023		60€
Rouge		
Vin de France, Domaine La Guicharde Juste une Goutte de Rouge 2023	8 €	30 €
Croze Hermitage, Michel Chapoutier Les Meysonniers 2022	12 €	50 €
Châteauneuf du Pape, Château Maucoil 2022	16 €	60€
Rosé		
Vin de France, Domaine La Guicharde Juste une Goutte de Rosé 2023	6 €	20 €
Oxydatíf		
<u>Côtes du Jura, Eric et Bérangère Thill</u> 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 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

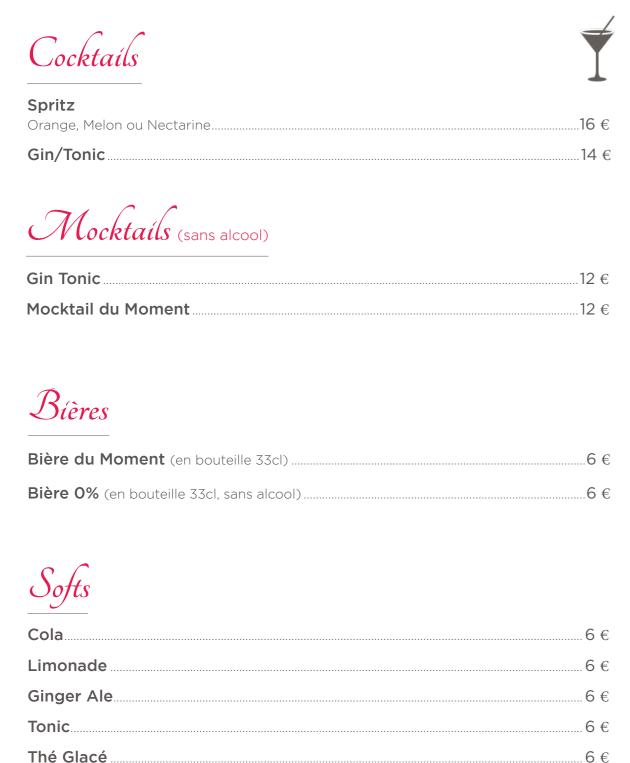
Entrée - Plat - Dessert : 45 €

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





Entrées

Cappuccino de Champignons de Mr Jacques

Ravioles de Royan, Crème Octueuses à l'essence de Truffes

Notre Terrine du Moment

Aigre Doux de Trévise & Carmine

L'éphémère de la Semaine



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

Blanquette de Volaille de la Maison Blache (d'origine française)

La Criée du Jour à la crème d'échalotes

Le Petit Provencçal «Sug de la Semaine»

Garnítures

Selon notre récolte et nos arrivages



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

Notre Cheese Cake au Spéculoos

Tarte citron à la verveine

Dessert de la Semaine

Menu Enfants

Plat & dessert - Enfants de moins de 12 ans