

Vins



Bulles

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

Blanc

| | | |
|---|------|------|
| Igp Pont du Gard, Château de Boucarut, Gag Blau 2023..... | 8 € | 25 € |
| Lirac, Domaine Mayard 2023..... | 14€ | 55 € |
| Chablis, Domaine Gérard Duplessis 2022..... | 14 € | 55 € |

Rouge

| | | |
|---|------|------|
| Igp Pont du Gard, Château de Boucarut Demain C'est Loin 2022..... | 8 € | 25 € |
| Côtes du Rhône Village Massif d'Uchaux, Domaine la Guicharde Cuvée Genest 2022..... | 12 € | 45 € |
| Bourgogne, Aurélen Verdet, En Luténière 2022..... | 14 € | 55 € |

Rosé

| | | |
|--|-----|------|
| Vin de France, Domaine La Guicharde Juste une Goutte de Rosé 2023..... | 6 € | 20 € |
|--|-----|------|

Oxydatif

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

Doux

| | | |
|---|------|------|
| Muscat Beauges de Venise, Alain Ignace 2022..... | 10 € | 40 € |
|---|------|------|



Carte Hiver

Le Bio Bistro Madi vous accueille

Au déjeuner

Du Jeudi au Lundi
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

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

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

Boissons

Cocktails



| | |
|--|------|
| Spritz Orange, Melon ou Nectarine..... | 16 € |
| Gin/Tonic | 14 € |

Mocktails (sans alcool)

| | |
|---------------------------------|------|
| Gin Tonic | 12 € |
| Mocktail du Moment | 12 € |

Bières

| | |
|---|-----|
| Bière du Moment (en bouteille 33cl)..... | 6 € |
| Bière 0% (en bouteille 33cl, sans alcool)..... | 6 € |

Softs

| | |
|-------------------------|-----|
| Cola | 6 € |
| Limonade | 6 € |
| Ginger Ale | 6 € |
| Tonic | 6 € |
| Thé Glacé | 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

L'éphémère de la semaine
Salade de Roquette au Parmesan

Plats

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

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

La Criée du Jour à la Crème d'échalote au Combava du potager

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

Fondant Chocolat au praliné de Cèpes, Anglaise à la Tonka

Tarte citron à la verveine

Dessert de la Semaine

Menu Enfants

Plat & dessert - Enfants de moins de 12 ans

Demandez notre sélection..... 14 €