

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 €