





MADAME BRASSERIE

## Madame Brunch : 80€

*Brunch enfant moins de 12 ans : 50€*

### CHARIOT ARTISAN BOULANGER

Assortiment de viennoiseries et de pains d'artisans parisiens  
accompagné de confiture, miel, beurre et praliné maison

### BUFFET ARTISAN FROMAGER & CHARCUTIER

Assortiment de charcuterie de la Maison Vérot

Sélection de fromages Marie-Anne Cantin et Ferme de la Tremblaye

#### GAUFRE SALEE

*Au choix*

*Gaufre de Liège accompagnée d'anchois,  
de sucrose croquante, de ciboulette  
ciselée et d'une sauce Caesar*

**Gambas "Black Tiger"**

**Volaille fermière rôtie**

**Endives**

**Fromage de chèvre frais**

**Moutarde de Meaux**

#### OEUF BÉNÉDICTE

*Au choix*

*Servi sur un pain brioché toasté et coeur  
de sucrose croquante accompagné d'une  
sauce hollandaise*

**Magret de canard fumé**

**Truite d'Île de France fumée  
Herbes fraîches**

**Jambon blanc**

**Comté**

### BUFFET DE DESSERTS & FRUITS FRAIS

**Tartes fines aux fruits de saison**

**Fromage blanc**

**Crème au chocolat**

**Yaourt nature**

**Fruits frais**



MADAME BRASSERIE

## Pour accompagner votre brunch...

### COCKTAILS

<b>MIMOSA</b> : Jus d'orange, champagne Devaux	23
<b>APEROL SPRITZ</b> : Aperol, prosecco, eau gazeuse	23
<b>MOJITO</b> : Rhum ambré Plantation Original Dark, citron vert, menthe, sucre, Angostura bitter, eau gazeuse	23
<b>LA VIE EN ROSE</b> : Vodka française Fair, liqueur de Chambord, champagne Devaux, jus de canneberges, framboises	23
<b>NEGRONI DE MADAME</b> : Gin Christian Drouin, vermouth La Quintinye, bitter sans alcool, thym	23

### CHAMPAGNE

	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>DEVAUX</b> - Grande réserve	20	120

### VIN ROSE

<b>AOC CÔTES DE-PROVENCE – Love By Léoube Bio</b>	14	50
---	----	----

### VIN BLANC

<b>AOP GEWURZTRAMINER</b> - Terres D'Etoiles	13	46
<b>AOC SAINT-VERAN</b> - Domaine Innocenti	14	56
<b>AOP SAUTERNES</b> - Château Briatte	15	68

### VIN ROUGE

<b>AOC HAUTES COTES DE NUITS</b> - Domaine Patrick Hudelot	14	47
<b>AOP MEDOC</b> - Domaine Château Lalande Villeneuve	15	45
<b>AOC PESSAC LEOGNAN</b> - Château Haut-Vigneau	16	55

# LA GUILDE DES ARTISANS de la tour Eiffel

Madame Brasserie met à l'honneur le savoir-faire des artisans des métiers de bouche parisiens et franciliens.

Les artisans sont sélectionnés par un jury présidé par le Chef Thierry Marx, pour leur savoir-faire remarquable et pour leur engagement dans une démarche éco-responsable et durable, respectueuse des meilleurs savoir-faire.

## Aujourd'hui, quatre artisans proposent leurs produits au brunch de Madame Brasserie



Yvelines

### La Ferme de la Tremblaye Le yaourt, le Pavé parisien & le P'ti Cabri

La Ferme de la Tremblaye s'inspire du fonctionnement de la forêt voisine et de son écosystème global, pour une production respectueuse des hommes, des bêtes et de l'environnement. La Ferme maîtrise l'ensemble des étapes de la production de ses produits, depuis la culture de fourrages jusqu'à l'affinage, et l'élevage des bêtes.



Yvelines

### La Ferme des Clos Le Miel de Châtaignier

Pascal & Marie Valois, certifiés en apiculture biologique depuis mai 2020, s'occupent des 300 ruches installées autour de la ferme des Clos. Ils produisent 8 miels différents, en quantité variable selon les années...



Seine et  
Marne

### Les Assaisonnements Briards La Moutarde de Meaux

L'emblématique pot de moutarde en grès de Meaux, seule moutarde encore fabriquée en Ile-de-France par la famille Chamois. La recette de Moutarde de Meaux Pommery est la propriété depuis 1949 de l'entreprise familiale Les Assaisonnements Briards.

Savoir-faire inégalé et transmission familiale réussie.



Essonne

### La Truite de l'Eclimont La truite fraîche

La ferme aquacole produit depuis 50 ans des truites issues des Sources de l'Eclimont. Pierre & Julien Barberot perpétuent le savoir-faire familial d'une production totalement extensive. Le site, propice à la production de truites grâce aux sources tempérées, permet d'avoir une croissance constante au gré des saisons.