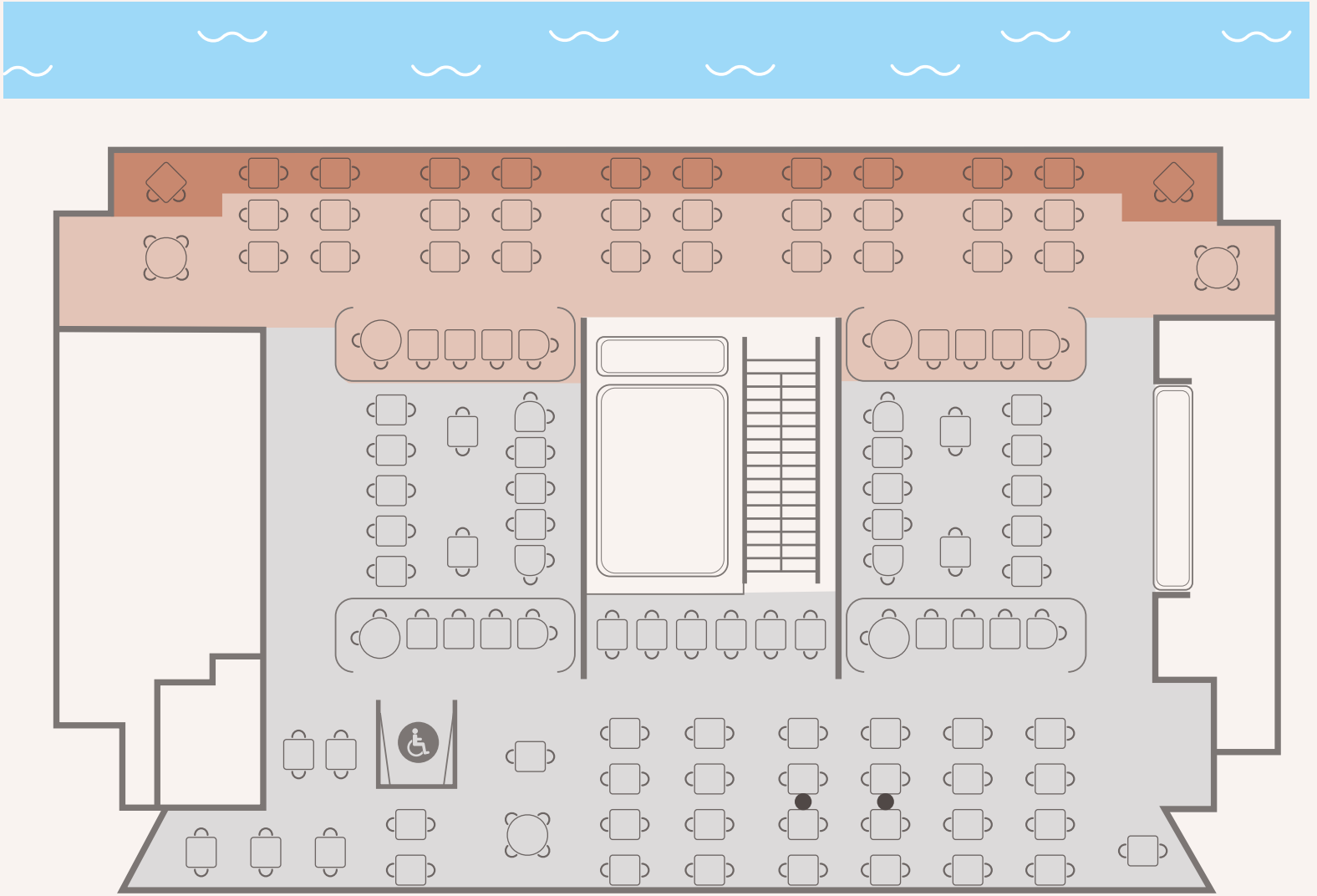
MADAME BRASSERIE

MENUS

Printemps 2026

MADAME BRASSERIE



RESTAURANT

Baie vitrée
24 places

Côté Seine
62 places

Cœur brasserie
144 places

MADAME BRASSERIE

DÉJEUNER - MENU BRASSERIE

ENTRÉES

- Œufs mayonnaise de Madame Brasserie, salade romaine et radis rouge
- Pressé d'agneau printanier de la Maison Verot, caviar d'aubergines au sésame

PLATS

- Petit épeautre façon risotto, curcuma, crème de tomates, fenouil et parmesan
- Volaille fermière fondante, pommes purée, blette et courgettes

DESSERTS

- Crème d'ange, fraises, rhubarbe et granola maison
- Choux craquelin au café torréfié, praliné pécan et chocolat noir

MADAME BRASSERIE

DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Crémeux d'artichauts, jus de barigoule, oignons frits et tapenade
- Tartelette aux asperges blanches et petits pois, sauce mousseline à la moutarde

PLATS

- Petit épeautre façon risotto, curcuma, crème de tomates, fenouil et parmesan
- Volaille fermière fondante, pommes purée, blette et courgettes
- Truite d'Éclimont, carottes jaunes, petits pois et beurre d'agrumes
- Noix de basse-côte de bœuf confite, sauce barbecue maison, pommes grenaille et champignons

DESSERTS

- Tartelette sablée amande, crème citron-menthe et meringue
- Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

MADAME BRASSERIE

DÉJEUNER - MENU PARIS

ENTRÉES

- Œufs mayonnaise de Madame Brasserie, salade romaine et radis rouge
- Pressé d'agneau printanier de la Maison Verot, caviar d'aubergines au sésame

PLATS

- Petit épeautre façon risotto, curcuma, crème de tomates, fenouil et parmesan
- Volaille fermière fondante, pommes purée, blette et courgettes

DESSERTS

- Crème d'ange, fraises, rhubarbe et granola maison
- Choux craquelin au café torréfié, praliné pécan et chocolat noir

MADAME BRASSERIE

DÉJEUNER / DINER - MENU ENFANT

MENU ENFANT MIDI

- Pâtes Tour Eiffel artisanales d'Île-de-France, crème de tomates, jambon Francilin et parmesan
- Filet de volaille fermière, pommes purée

- Crème d'ange, fraises, rhubarbe et granola maison
- Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

- Boisson soft 25 cl

MENU ENFANT SOIR

- Crémeux d'artichauts, jus de barigoule, oignons frits et tapenade
- Œufs mayonnaise de Madame Brasserie, salade romaine et radis rouge

- Pâtes Tour Eiffel artisanales d'Île-de-France, crème de tomates, jambon Francilin et parmesan
- Pressé de volaille fermière et pommes purée

- Pot de crème à la vanille de Madagascar, mangue confite
- Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

- Boisson soft 25 cl

MADAME BRASSERIE

DINER - MENU GUSTAVE

ENTRÉES

- Crémeux d'artichauts, jus de barigoule, oignons frits et tapenade
- Tartelette aux asperges blanches et petits pois, sauce mousseline à la moutarde
- Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, pickles de rhubarbe et oignons rouges

PLATS

- Petit épeautre façon risotto, curcuma, crème de tomates, fenouil et parmesan
- Daurade en aïoli, légumes vapeur et pommes de terre grenaille
- Paleron de veau confit à la Marengo, crémeux de maïs et champignons

DESSERTS

- Pot de crème à la vanille de Madagascar, mangue confite
- Tartelette sablée amande, crème citron-menthe et meringue
- Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

MADAME BRASSERIE

DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Crémeux d'artichauts, homard bleu au jus de barigoule, oignons frits
- Tartelette aux asperges blanches et petits pois, sauce mousseline à la moutarde
- Tomate confite au safran, crème fumée et caviar d'Aquitaine
- Pâté en croûte de la Maison Lenôtre, pickles de rhubarbe et oignons rouges

PLATS 1

- Tourte de la Maison Lenôtre, salade de haricots verts à l'échalote et jus corsé

PLATS 2

- Daurade en aïoli, légumes vapeur et pommes de terre grenaille
- Pressé de volaille fermière, légumes fondants et truffe d'été
- Paleron de veau confit à la Marengo, crémeux de maïs et champignons

DESSERTS

- Sélection de fromages AOP au lait cru : Comté fruité, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Nectaire fermier
- Pot de crème à la vanille de Madagascar, mangue confite
- Tartelette sablée amande, crème citron-menthe et meringue
- Pavlova à la fraise, bavarois vanille
- Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

MIGNARDISES

MADAME BRASSERIE

DINER - MENU PARIS

ENTRÉES

- Crémeux d'artichauts, jus de barigoule, oignons frits et tapenade
- Tartelette aux asperges blanches et petits pois, sauce mousseline à la moutarde

PLATS

- Petit épeautre façon risotto, curcuma, crème de tomates, fenouil et parmesan
- Paleron de veau confit à la Marengo, crémeux de maïs et champignons

DESSERTS

- Tartelette sablée amande, crème citron-menthe et meringue
- Fondant au grand cru de chocolat noir, crème anglaise à la vanille

MADAME BRASSERIE

Menus valable du mercredi 8 avril au mardi 7 juillet inclus.

Choix d'un menu obligatoire pour les groupes à partir de 11 personnes.

Documents et photos non contractuels. Menus susceptibles de modifications sans préavis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.

MADAME BRASSERIE

CONTACTS

Service Commercial

commercial.tourisme@sodexo.com

+33 (0)1 76 64 79 50

Service Réservation

reservation.tourisme@madamebrasserie.com

+ 33 (0)1 72 76 18 46