

CARTE PLAZA MADELEINE

Des histoires qui se croisent et des rencontres qui se lient, des cocktails iconiques, du vin sélectionné pour un tour de France des papilles...

Au Bar du Plaza Madeleine, la légende n'est plus à écrire mais elle renaît chaque jour dans ce lieu intimiste, entre cuirs capitonnés et lumières sépia.

Un esprit club avec ses planches de tapas, un accord mets et vins vous est conseillé, la décoration est soignée pour vous plonger dans un univers hors du temps.

Ici on se plaît à refaire le monde au tempo des shakers, au doux bruit des glaçons mêlés aux conversations tout en laissant place à l'improvisation.

APÉRITIFS



Apérol Spritz 12cl	9,00€
Saint Germain Spritz 12cl	12,00€
Kir Vin Blanc 12cl	6,50€
<i>Cassis, Framboise, Pêche, Cerise, Mûre, Violette</i>	
Coupe de Prosecco 12cl	6,60€
Kir Prosecco 12cl	7,70€
<i>Cassis, Framboise, Pêche, Cerise, Mûre, Violette</i>	
Martini Blanc / Rosso 7cl	6,50€
Campari 7cl	6,50€
Ricard / Berger Blanc 2cl	5,20€
Pastis L'Ort - Montignac Bio 12cl	6,00€
Porto 6cl	6,50€
Vins Cuits Régionaux 6cl	6,50€
<i>Noix, Pêche, Ratafia à la Prune</i>	

CHAMPAGNES



Champagne RUINART - Blanc de Blanc	
La Bouteille 75cl.....	198,00€
La 1/2 Bouteille 37,5cl.....	110,00€
Champagne TAITTINGER Brut Prestige	
La coupe 12cl.....	17,20€
La bouteille 75cl.....	98,00€
Champagne TAITTINGER Rosé Prestige	
La bouteille 75cl.....	155,00€
MAISON JEEPER - Blanc de Noir	
La bouteille 75cl.....	90,00€
La coupe.....	16,50€
Kir Royal TAITTINGER 12cl 18,20€	
<i>Cassis, Framboise, Pêche, Cerise, Mûre, Violette</i>	

BIÈRES PRESSION



1664 25cl.....4,50€
50cl.....8,60€

1664 Blanche 25cl.....5,00€
50cl.....9,60€

Pietra Ambrée 25cl.....5,30€
50cl.....10,20€

Tiger Bock IPA 25cl.....5,30€
50cl.....10,20€

Picon Bière 25cl.....5,50€
50cl.....10,40€

Monaco 25cl.....4,80€

Panaché 25cl.....4,50€

Galopin 12,5cl.....3,10€

Sirops Monin en supp.....0,60€
Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Grenadine, Pêche, Myrtille

BIÈRES BOUTEILLES



RÉGIONALES 33cl.....6,80€

Bière du 24 : Blonde / à la Noix

Egzuki : Ambrée / Blanche

Tatou Summer ALE

FRANCE 33cl.....7,90€

La Bête, Ducasse Triple,

Pietra Corsican IPA

Cider la Mordue Original 27,5cl

ETATS-UNIS 33cl.....8,50€

Brooklyn Defender IPA

ANGLETERRE 33cl.....6,80€

Proper Job IPA

IRELAND

Guinness Surger 50cl.....10,20€

BELGIQUE

Chimay Blanche Triple 33cl.....6,60€

La Chouffe Blonde 33cl.....6,70€

Paix Dieu 33cl.....7,90€

Pêche Mel'Bush 33cl.....6,60€

Liefmans Fruitesse 25cl.....6,60€

Kwak 33cl.....6,60€

Triple Karmeliet 33cl.....8,20€

BIO 25cl.....6,60€

Grisette Blonde BIO sans Gluten

SANS ALCOOL5,90€

Tourtel Twist Citron 25cl, 1664 0.0 25cl

Brooklyn Special Effects 33cl

SMOOTHIES - 33CL - 7,50€

Demandez le Smoothie Maison du moment

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola 33cl.....	4,80€
Coca-Cola zero 33cl.....	4,80€
Thé glacé maison 33cl.....	5,60€
Fuze Tea 25cl.....	4,60€
Ginger Ale 25cl.....	4,60€
Jus de Fruits BIO 20cl.....	4,60€
<i>Orange, Pomme, Abricot, Tomate, ACE, Ananas</i>	
Orange, Citron Pressé 25cl.....	6,50€
Orangina 25cl.....	4,60€
Schweppes Tonic 25cl.....	4,60€
Limonade 25cl.....	4,60€
Diabolo* 25cl.....	5,10€
Sirop à l'Eau* 25cl.....	2,90€

*Sirops MONIN

Ananas, Abricot, Banane/Kiwi, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Grenadine, Litchi, Mangue, Menthe, Myrtille, Noix de coco, Orgeat, Pêche, Poire, Rose

EAUX MINÉRALES

Evian 33cl.....	4,10€
Badoit Rouge 33cl.....	4,50€
Evian, Badoit Verte 50cl.....	5,50€
Evian, Badoit Verte 1L.....	8,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné.....	2,60€
Café Allongé.....	2,60€
Noisette, Noisette Déca.....	2,80€
Double Expresso, Double Déca.....	4,60€
Double Café Crème.....	4,80€
Double Déca Crème.....	5,10€
Chocolat Chaud.....	5,10€
Cappuccino.....	5,10€
Café Viennois, Chocolat Viennois.....	5,80€
Café Frappé.....	6,80€

THÉS DAMMANN - 4,90€

Thé Noir

- ☞ Breakfast
- ☞ Darjeeling
- ☞ Earl Grey (bergamote, pétales de fleurs)
- ☞ Jardin Bleu (rhubarbe, fraise des bois, pétales de fleurs)

Thé Blanc

- ☞ Passion de Fleurs (pétales de fleurs, abricot, fruit de la passion, huile essentielle de rose)

Thé Vert

- ☞ Menthe
- ☞ L'Oriental (fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois, pétales de fleurs)

Rooibos Citrus

- ☞ Citron vert, clémentine, orange sanguine

INFUSIONS DAMMANN - 4,90€

Camomille

Verveine

Verveine – Menthe Poivrée

Menthe Poivrée

Tisane du Berger (verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger et citronnelle)

COCKTAIL DU MOMENT

6cl à 12cl 12,00€

COCKTAILS CRÉATIONS

Le Cherry's 12cl 18,00€
Liqueur de cerise, gingembre, citron vert,
champagne Taittinger, cerise à l'eau de vie

L'élégant 9cl 15,00€
Gin L'Ort, liqueur de violette, Liqueur St
Germain, Tonic, baies roses

COCKTAILS CHAUDS

Irish Coffee, French Coffee 12cl 12,00€
Whisky ou Cognac, chantilly, sucre de
canne, café

COCKTAILS CONTEMPORAINS

Plaza Cocktail 12cl 12,00€
Cointreau, jus d'orange, sucre de canne,
Prosecco

Le Madeleine 12cl 12,00€
Cointreau, Disaronno, jus d'ananas, zeste de
citron vert

Maverick 12cl 18,00€
Vodka, liqueur de fruit de la passion, nectar
fruit de la passion, sirop de vanille - Shooter
de Champagne TAITTINGER

Negroni 9cl 12,00€
Gin, Bitter Campari, Vermouth Italien

Bloody Mary 16cl 12,00€
Vodka, jus de tomate, sauce Worcestershire,
tabasco, sel de céleri, jus de citron jaune

Cosmopolitan 12cl 12,00€
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de
citron vert

LES MOCKTAILS - 8,00€

L'Alliance
Coulis de poire, jus de poire, jus de pomme,
sirop de rose

Pretty in Pink
Orange, ananas, cranberry,
jus de citron vert, sucre, sirop de coco,
grenadine

Virgin Colada
Ananas, sirop de coco, sirop de rhum,
chantilly

Virgin Mojito
Feuilles de menthe fraîche, citron vert,
sucre, sirop de rhum, eau gazeuse

Virgin Mule
Ginger beer, jus de pomme,
jus de citron vert

Muscow Mule 16cl 12,00€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert

Mai Tai 8cl 16,00€
Rhum blanc, Rhum brun, Grand Marnier,
citron vert, sirop d'orgeat

Piña Colada 20cl 12,00€
Rhum blanc, Rhum brun, ananas, sirop noix
de coco, chantilly

Mojito Original 16cl 12,00€
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe
fraîche, eau gazeuse, Angostura

Le Paloma 12cl 12,00€
Tequila, jus de citron vert, jus de
pamplemousse, eau gazeuse

WHISKIES - 4CL

ECOSSE

William LAWSON	8,50€
Laphroaig 10 ans	
Islay Single Malt	16,00€
Glenrothes 12 ans	
Speyside Single Malt	15,00€
Macallan 12 ans Sherry Oak	
Speyside Single Malt	19,50€

IRLANDE

Jameson	13,50€
Lambay (Fût de Cognac)	
Irish Single Malt	15,00€

BOURBONS - ETATS UNIS

Jack Daniel's	
USA - Tennessee - Bourbon	12,00€
Maker's Mark	
Kentucky Straight Bourbon	14,00€
Knob Creek 9 ans	
Kentucky Straight Bourbon	16,00€

JAPON

Toki Suntory - Blend	15,00€
Hibiki Harmony - Blend	19,00€

FRANCE

Michel Couvreur	
Clearach Cereal Spirit	16,00€
Moon Harbour Pier 1 (Fût de Sauternes)	
Blend Single Malt	16,00€

GINS - 4CL

Bombay Sapphire - Angleterre	9,90€
Hendrick's - Ecosse	13,80€
Gin Forestier - France (Alsace)	13,50€
Gin Erika Gasconha Dry	
France (Périgord)	14,90€
Gin L'Ort - France (Périgord)	15,40€
Gin Mare - Espagne	14,00€

TÉQUILAS - 4CL

+ Soda	2,00€
San José	7,20€
Silver Patrón	10,30€

RHUMS - 4CL

+ Soda	2,00€
Havana Ambré	7,50€
Havana Ambré Especial 7 ans	9,00€
Havana Club 3 ans	7,50€
Bacardi 4 ans	7,50€
Rhum Agricole Damoiseau 50°	9,40€
Diplomatico Réserve exclusive - Vénézuéla	15,00€
Don Papa 7 ans - Philippines	14,00€
Santa Teresa 1796 - Vénézuéla	13,80€
Damoiseau Shrub	6,70€
Liqueur d'Orange au Rhum	
Rhums arrangés	6,70€

VODKAS - 4CL

+ Soda	2,00€
Grey Goose - France	12,00€
Grey Goose Poire	12,00€
Eristoff	7,20€

CACHAÇA - 4CL

Leblon 4cl	8,30€
------------------	-------

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX



Premium mixers Français & Bio

Ginger Beer Spicy, Tonic water original,
Tonic water concombre

EAU DE VIE - 4CL



« La Vieille Prune » de Souillac.....	13,50€
Eau de Vie de Framboise	
Massenez - Réserve Personnelle - Alsace.....	16,00€
Eau de Vie de Mirabelle	12,30€
Eau de Vie de Poire Williamine	
« Réserve Morand » - Suisse.....	16,00€
Griottes à l'Ancienne	7,90€

LIQUEURS ET CRÈMES - 4CL



Amaretto Disaronno	6,00€
Bailey	7,20€
Cointreau	7,20€
Get 27 / Get 31	6,10€
Grand Marnier	8,50€
Malibu	6,10€
Manzana	6,10€
Marie-Brizard (Anisette / Triple Sec).....	6,10€
Crème de Rhum Vieux	7,20€
Limoncello	7,20€

DIGESTIFS - 4CL



BAS ARMAGNAC - 4 cl	
Dartigalongue 1980.....	22,00€
Dartigalongue 1970.....	32,00€
Dartigalongue 1965.....	45,00€
COGNAC - 4 cl	
Courvoisier VSOP.....	14,10€
Camus VS - Very Special.....	15,40€
Bouju XO.....	38,00€
CALVADOS - 4cl	
Marquis d'Aguesseau VSOP 4cl.....	14,20€

VIVEZ L'EXPÉRIENCE DU VIN À LA CARTE

Retrouvez notre équipe pour vous conseiller et faire de votre moment une étape gustative, plongez au cœur de notre machine à vin et laissez-vous guider en fonction de vos goûts et de vos sensibilités !

Demandez votre carte et soyez libre dans votre parcours de dégustation, une sélection large pour tous et pour toutes les papilles, vin au verre de 4 cl à 12 cl.

Vous l'avez goûté, vous l'aimez, vous pouvez également commander la bouteille !

ROSÉ

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
M de Minuty - Année 2022	7,75€	44,00€

BLANCS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Bergerac - Le Fagé - Sauvignon - Année 2022	5,00€	28,00€
Côtes de Gascogne IGP - UBY N°21 - Année 2022	5,10€	29,00€
Côtes du Rhône - Jaboulet Parallèle 45 - Année 2022	6,20€	35,00€
Reuilly - Guillemain - Année 2022	6,20€	35,00€
Bourgogne - Saint Véran Domaine de Pouilly - Année 2023	8,45€	48,00€
Bergerac - Moulin des Dames - Année 2021	11,00€	62,50€

BLANC MOELLEUX

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Monbazillac - Château Jaubertie Mirabelle - Année 2022	8,45€	48,00€

ROUGES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Côtes Catalanes IGP - Le Cirque - Année 2021	5,10€	29,00€
Bergerac - Château Briand - Année 2018	7,60€	43,00€
Saint Émilion Grand Cru - Château Pindefleurs - Année 2018	10,00€	57,00€
Pécharmant - Grand Millésime Château de Tiregand - Année 2015	11,60€	66,00€
Bourgogne - Marsannay - Domaine Louis Jadot - Année 2015	15,50€	88,00€
Cahors - Dame Honneur Lagrézette - Année 2019	16,90€	96,00€
Pessac-Léognan - Château La Louvière - Année 2017	15,85€	90,00€
Châteauneuf du Pape - Mont Redon - Année 2019	19,60€	111,00€

PETITES FAIMS



LES PLANCHES À PARTAGER (OU PAS...)

Planche de Charcuterie Fine	26,90€
Variation de charcuteries d'ici et d'ailleurs Agrémentée de cornichons, câprons et pickles	
Planche de Fromages Affinés	26,90€
Sélection de Fromages de « Chez Pierrô » À déguster avec une confiture de cerise noire, fruits frais, noix et fruits secs	
Duo de Charcuterie Fine et Fromages Affinés	39,90€
Assortiment de nos meilleures charcuteries et fromages	
Camembert Rôti aux Noix et Noisettes, Miel au Piment d'Espelette	22,90€
Accompagné d'une chiffonnade de Charcuterie et Mesclun	

LES ASSIETTES DU TERROIR

Mi-cuit de foie gras de canard du Périgord (100g)	27,90€
Accompagné d'une figue au foie gras, magret séché et chutney abricot-cumin	
Truite Fumée aux 5 baies de la Pisciculture des Eaux de l'Inval (150g)	32,90€
Servie avec une crème fouettée aux herbes, des toasts, des fruits frais et salade verte	
Caviar de Neuvic (Dordogne) - Servi avec de la crème d'Isigny et des blinis	
Boîte de 10g.....	42,00€
Boîte de 30g.....	108,00€
Suggéré (et recommandé) avec une coupe de Champagne	
Blanc de Noir - Maison Jeepier	14,00€

LES SALADES FRAÎCHEUR

Salade de Légumes Grillés Marinés	21,90€
Salade verte, avocado toast, pickles, graines torréfiées et fruits secs	
Salade Caesar	18,90€
Salade verte, poulet croustillant, bacon, œuf mollet, parmesan, oignons rouges, croûtons aillés, tomates, concombre et citron jaune	
Salade de Cabécou Chaud & Jambon Hungaro	19,90€
Salade verte, vinaigrette à l'huile de noix, croûtons aillés, oignons rouges, noix, magret séché	
Salade de Tomates Anciennes & Burrata di Bufala	19,90€
Pesto de basilic, pignons de pin, parmesan et oignons rouges	
Option Végan possible	

PETITES FAIMS



CÔTÉ SNACK

Croque Monsieur Fondant (15 min de préparation) 17,90€

Jambon de Brocéliande, cheddar rouge, emmental français et mesclun

Chicken Burger 22,90€

Aiguillette croustillante de poulet, bacon, cheddar, sauce burger, salade, tomates, oignons
Accompagné de frites et salade



Veggie Burger 23,90€

Galette de légumes et tofu, salade, tomates, oignons rouges, concombre
Accompagné de frites et salade

Le Club Sandwich 21,50€

Pain de mie toasté, blanc de poulet fumé, bacon, mayonnaise, salade, tomates, oignons
Accompagné de salade verte

Assiette de Frites Maison 6,00€

Assiette de salade verte 5,00€

SUGGESTIONS DU JOUR

Soupe du moment 17,00€

Velouté de légumes de saison, légumes rôtis, crème aux herbes et granola aux épices douces

Option Végan possible

Plat du jour Voir Ardoise

12,90€

LE COIN DES PETITS

- Jusqu'à 9 ans -

1 sirop ou diablo au choix

**Aiguillettes de Poulet Panées aux
Corn Flakes & Frites Maison**

2 boules de glace
(parfum au choix)

PAUSES SUCRÉES



LES GOURMANDS DU PLAZA



Café	10,50€
Assortiment de mignardises	
Thé ou Tisane	12,50€
Assortiment de mignardises	
Champagne	21,50€
Coupe de champagne TAITTINGER et assortiment de mignardises	

LES GOURMANDISES DU PLAZA



Crumble aux Fruits de Saison	8,00€
Fruits rôtis et caramélisés, crème onctueuse et crumble	
Gaufre Citron Pavot Sucre	6,00€
Nutella	8,00€
Caramel beurre salé	8,00€
Croustillant au Chocolat - Café - Tonka - Noisette (préparation 15min)	10,00€
Servi avec une crème anglaise au café et une boule de glace vanille	
Brioche façon pain perdu	9,50€
Accompagnée d'une boule de glace vanille et de caramel au beurre salé	
Suppléments	2,50€
Chantilly, Nutella, Caramel beurre salé	

COUPES GLACÉES

COMPOSEZ VOTRE COUPE

Coupe 1 Boule.....	3,80€
Coupe 2 Boules.....	6,20€
Coupe 3 Boules.....	7,80€



PARFUMS AU CHOIX

Crèmes glacées :

Vanille



Café



Chocolat



Caramel Fleur de sel



Pistache



Menthe - Chocolat



Sorbets :

Poire



Fraise



Mangue



Citron Jaune



Framboise



Fruit de la passion



Les gourmandises à ajouter :

Fruits frais	1,50€
Banane, fruits rouges, poire, pêche, abricot (selon la saison)...	
Nappages	0,90€
Coulis de fruits rouges ou exotiques, Chocolat, Caramel beurre salé ou Miel	
Toppings	1,50€
Noisettes, Amandes, Noix, Arlequin, M&M'S, Coco râpée	
Chantilly	1,50€

Suggestion Coupe Glacée du moment..... Voir ardoise

PROVENANCE DES PRODUITS

Noix, Farine de Noix, Amandes et Noisettes :

Ferme du Lander, Sarlat



Cabécou :

Chèvrerie du lac de Roudet, Sarlat



Truite :

Pisciculture des eaux de l'Inval, Borrèze



Fromages :

Chez Pierrô, Sarlat



Caviar :

Caviar de Neuvic, Neuvic



Fruits et Légumes :

Ferme de Vialard, Carsac-Aillac



Rillettes de canard au Foie Gras:

Maison Pélégri, Sarlat



Figues au Foie Gras :

Albié, Les Eyziez



Glaces Artisanales :

Manouvrier, Saint Geniès