« Les recettes d'hier, les produits d'aujourd'hui, le plaisir de toujours. »
Laurent Broussier, Chef de Mademoiselle.

Laissez-vous aussi tenter par nos suggestions, au gré des inspirations du jour.

Le plaisir se partage... et se décline. Toutes nos créations du jour sont également proposées en format déjeuner à 17 €, de 12h à 14h.

Envie de voir l'envers du décor ?
Laurent vous ouvre volontiers les portes de sa cuisine, vous y serez les bienvenus...

Mademoiselle
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT
Laurent Broussier

Notre carte est servie en continu, de 12h à 21h.

Le Petit Déjeuner

8h00 à 11h30

Tea for me

Thé noir Bio	5,50€
Thé vert Bio	5,50€

Cafe for you

Espresso, Décaféiné	2€
Noisette	2,50€
Mad Café Nutella	5€
Pistachio Cafe	5€
Tiramisu Cafe	5€
Américain	2€
Cappuccino, Café crème	5€
Latte	7€
Latte Matcha	8,50€
(avoine-soja- amande-coco)	
Golden milk	9€
Frappuccino	9,50€
Sirop Bachana	1€

Feux d'Artifice de Fruits

Salade de fruits	12€
Jus de fruits bio	6,50€
Orange, citron, pamplemousse pressé	7,50€
Confitures	2€
Miel maison	2,50€

Les Blés

Mini Viennoiserie (Croissants ou pains au Chocolat)	1,40€
Baguette toastée, baguette fraiche	3€
Pains Toastés sans gluten	4,50€
Pancakes	4€
Céréales	4€
Morning Bowl	14€
Yaourt nature, granola maison, fruits frais	
Chia Bowl maison	12€
Avocado toast, bacon	12€
Avocado toast, saumon	17€
Supplément œuf plat	2€
Le Plateau du Fromager suivant la saison	12€

A la Carte

In fusion for me and you

Verveine citron, Camomille,	5,50€
Thé "Chabiothé"	5,50€
Nos infusions maison	6€
Verveine, Thym, Tilleul, Sauge, Menthe	

Magma Chocolaté

Chocolat Chaud	5,50€
Chocolat Viennois	6,50€
Spécialité Chocolatée	7,50€
Mokaccino	6 €

Miel, sucre blanc, roux, citron, lait, crème suivant l'envie...

Les Eaux de la Fontaine

Eaux Minérales Gazeuses ou pas

Evian, Perrier, Chateldon l'eau du Roi

50cl 5€ 1L 7€

L'œuf ou la Poule

L'œuf coque (1pièce)	3€
L'œuf plat	4€
Fried egg	
Les brouillés	8€
Scrambled	
Omelettes Nature	10€
Omelettes Fromages	12€
Bacon	3€
Supplément aux choix	3€
(Saumon fumé, tomates, herbes, Jambon blanc, champignons)	
Supplément Truffe	5€

Le Réveil de Mademoiselle 20€

Jus de fruits frais, boisson chaude (jusqu'à 5,50€), corbeille du boulanger, assortiment de confitures, yaourt, céréales ou salade de fruits. (Supplément pour tout changement)

mademoiselle.fr

Prix nets – service compris

Les Entrées

Foie gras de canard au porto rouge, compotée de coings — 21 €
Duck foie gras with red port wine and quince compote

Roll d'avocat et tartare de tomates du jardin, bacon, fromage frais aux herbes — 19 €
Avocado Roll with Garden Tomato Tartare and Fresh Herb Cheese and bacon

Les Pâtes

Gnocchi de pois chiches au pistou maison — 25 €
Chickpea gnocchi with homemade Pesto

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.
Prix nets, tva et services compris.
The mandatory list of allergens contained in our dishes is available upon request. Net prices, VAT and service included

Sur le Pouce

Barbajuans maison, sauce tomate *Homemade Barbajuans, with tomato sauce*	14 €
Sélection de fromages frais et affinés *Selection of fine Cheeses*	16 €
Planche « humeur du chef » *Chef's selection board*	35 €
Crudo de poisson de la Méditerranée au sésame noir *Mediterranean fish crudo and black sesame*	14 €

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.
Prix nets, tva et services compris.
The mandatory list of allergens contained in our dishes is available upon request. Net prices, VAT and service included

Notre voisine la Mer

Filet de loup rôti sur peau, légumes « d'Olivier » et ses tomates crues du pays — 32 €

Roasted Sea skin-on sea bass fillet, Olivier's seasonal vegetables and raw local tomatoes

Fish & Chips, sauce tartare — 30 €

Fish & Chips with Tartare Sauce

Nos garnitures

Cassolette de légumes vapeur, huile d'olive et fleur de sel *Steamed vegetable casserole, olive oil and fleur de sel*	10 €
Frites maison *Home-made French fries*	10 €
Purée "à tomber" *To die for" mashed potatoes*	10 €
Purée à la truffe *Truffled mashed Potatoes*	22 €

Viandes et Volailles

Big Mad, frites *Big Mad, french fries* — 29 €

Tartare de bœuf, Cesar, garniture au choix — 25 €

Beef Tartare, Cesar, choice of side dishes

Volaille poêlée sur peau, purée de pommes de terre — 27 €

Pan-Seared Chicken, Skin-On, with Mashed Potatoes

Entrecôte, charolaise à la plancha, sauce poivre et frites — 38 €

Plancha-grilled Charolais entrecôte, peppercorn sauce and fresh-fries

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande. Prix nets, TVA et services compris. Origine de nos viandes, France. *The mandatory list of allergens contained in our dishes is available upon request. Net prices, VAT and service included. Meat origin, France*

Les gourmandises de Mademoiselle — 9 €

Laissez-vous séduire par nos desserts exposés dans la vitrine de notre boutique.
Chaque jour, notre équipe prépare avec soin des gourmandises irrésistibles, prêtes à ravir vos papilles.
Indulge in our tempting desserts displayed in our boutique's display window. Every day, our team carefully prepares irresistible treats that are sure to delight your taste buds.

Les coupes glacées

Coupe Cookies — 16 €

Glace vanille caramel au beurre salé, sauce caramel, cookie maison
Vanilla and salted butter caramel ice cream, caramel sauce, and homemade cookie

Tutti frutti — 16 €

Glace fruits de saison, fruits de saison et chantilly
Seasonal fruit ice cream with fresh fruits and whipped cream

Brioche glacée — 12 €

Brioche glacée à l'italienne, 2 parfums au choix, chantilly
Ice cream brioche, choice of 2 flavors, whipped cream

Glaces et sorbets du moment, la boule *Ice cream and sorbet of the day, per scoop* — 4 €

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande. Prix nets, TVA et services compris.
The mandatory list of allergens contained in our dishes is available upon request. Net prices, VAT and service included

Le Brunch de Mademoiselle

Tous les dimanches de 10h à 15h – Every Sunday, 10am-3pm

Le Réveil — 20 €

Jus de fruits frais, boisson chaude, corbeille du boulanger,
Assortiment de confitures et miel, Yaourt, céréales ou salade de fruits
Fresh juice, hot drink, selection of jams & honey, yogurt, cereals or fruit salad, bread basket

Le Classique — 35 €

Jus de fruits frais, boisson chaude, corbeille du boulanger,
assortiment de confitures et miel, yaourt, céréales ou salade de fruits
assiette de saumon, oeufs bio brouillés, saucisses, bacon
Fresh juice, hot drink, selection of jams & honey, yogurt, cereals or fruit salad, salmon plate,
organic scrambled eggs, sausages, bacon, bread basket

Pancakes ou Dessert du jour avec supplément — 5 €
Supplément pour tout changement
Pancakes or Dessert of the day, with 5€ supplement. Extra charge for any change

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande. Prix nets, tva et services compris.
The mandatory list of allergens contained in our dishes is available upon request. Net prices, VAT and service included

Déjeuner – Du lundi au vendredi de 12h à 14h

Pour une autre envie... 17 €

Choisissez librement l'un de nos plats parmi **Nos Idées.**
Choose any dish from Our Inspirations.

Le plaisir se partage... et se décline !
Toutes nos créations du jour sont également proposées en format déjeuner à 17 €, de 12 h à 14 h.
All our daily specials are also available in a lunch format for €17, served from 12 pm to 2 pm.
Si vous souhaitez profiter de la **version gourmande**, généreusement garnie, le tarif indiqué sur la carte s'applique.
For the full gourmet portion, the menu price applies.

Nos Idées
Chaque jour, notre Chef vous propose une sélection de plats élaborés à partir de produits frais et de saison, avec des inspirations autour de la viande, du poisson, des pâtes et du risotto.
Every day, our Chef creates a selection of seasonal dishes prepared with fresh ingredients, featuring meat, fish, pasta and risotto.

Tous nos plats et desserts sont disponibles à emporter pour prolonger le plaisir chez vous
All our dishes and desserts are available for takeout, so you can enjoy them at home

Crêpes Maison de 15h à 18h

Sucre	5 €
Beurre Sucre	5,50 €
Confiture	6 €
Nutella	8 €
Grand Marnier	10 €
Nutella banane	9,50 €

Supplément :	Chantilly	1,50 €
	Glace	4 €

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande. Prix nets, tva et services compris.
The mandatory list of allergens contained in our dishes is available upon request. Net prices, VAT and service included