

LE RESTAURANT DU MAD

BEED

Salades

- Ⓢ La grande salade mêlée
- La salade Caesar (poulet)

Entrées

- Filets de perches grillés façon Gary et fine crème au vin blanc citronné
- Ⓢ Trilogie d'aubergines farcies au chèvre, tomate et roquette
- Poêlée de St-Jacques crème de petit pois et coriandre
- Petit tartare de bœuf 125g toasts gratinés, tomates séchées et tuile de parmesan
- Ⓢ Tarte fine Provençale parmesan, tomates confites à l'huile d'olive, roquette et basilic

Viandes Servis avec frites et salade verte

- Pavé de filet de bœuf New York 250g à l'huile de romarin et poivre rose
- Tartare de bœuf 250g toasts gratinés, tomates séchées et tuile de parmesan
- Tagliata d'onglet de bœuf 250g sur lit de roquette et huile de truffe

Plats à partager Min 2 personnes

L'entrecôte de bœuf Simmental au beurre «Café de Gary» (250g/pers)
Cuisson directement en salle à votre table

44.-
par personne

La fondue Chinoise (300g/pers)
Onglet de bœuf et de poulet, fines tranches de bœuf, bouillon de légumes maison, saladine, frites et sauces maison : cocktail, ail, curry

44.-
par personne

Les frites & les sauces sont servies à volonté !
Uniquement sur réservation

Y a-t-il une allergie que l'on doit connaître ?

Ⓢ Plats Végétariens

MENU GOURMAND | 59.-

au choix : 1 entrée, 1 plat & 1 dessert
(hors plats à partager)

11.-
16.-

Poissons

18.-

16.-

19.-

19.-

Burgers Servis avec frites et salade verte

16.-

44.-

31.-

34.-

Pâtes & Risotto

- Ⓢ Ravioli aux champignons herbes sauvages et parmesan

24.-

- Ⓢ Tagliatelle au pesto d'ail des ours

24.-

- Ⓢ Risotto rosso et sa ballotine de volaille farcie farcie au chorizo et sa sauce

32.-

Desserts

- La mousse au chocolat noir corsée 12.-
- Le cheesecake à la fraise et à la rhubarbe 12.-
- Le florilège de Stepan notre pâtissier Dégustez son Best Of 15.-

MAD Family Style

Et si vous partagiez ?
C'est un plaisir de vous servir plusieurs plats en milieu de table pour un repas partagé.
Demandez conseil à notre équipe et vous vivrez un magnifique voyage culinaire !

www.mad.club

Ouvert du jeudi au samedi dès 19h30. Réservez votre table au 078 736 05 02
Un événement privé ? Contactez-nous sur event@mad.ch ou au 021 340 69 69

PROVENANCE DES VIANDES / Boucherie Maillefer - Mont-sur-Lausanne : Bœuf Charolais (France)
Saumon (Norvège) / Poulet (Suisse) / PROVENANCE DES POISSONS : Noix de Saint-Jacques (Canada) / Filets de perches (Russie)