

AFTER WORK

DE 18H À 20H

À PARTAGER...

TAPENADE DE KALAMATA feta affinée & miel au thym	6
TARAMA MAD MEN zestes de citron vert, piment fumé & focaccia maison	9
CROMESQUIS de riz safrané façon Arancini, scamorza, comptée de tomates acidulées	6
ARTICHAUTS à la romaine frits, stracciatella fumée	7
PULPITOS sauce épicée, chorizo ibérique	9
TERRINE MAISON DU MOMENT & condiments	9
JAMBON IBÉRIQUE PATTE NOIRE 30 mois	16
JAMBON DE PARME 24 mois	10
SAUCISSON fuet entier de cochon noir	11
PERLES DE MOZZARELLA DI BUFALA « La Perla de Mediterraneo »	7
ASSORTIMENT MAD MEN patte noire, parme, finocchiona, fromage, condiments	28
SUPP FOCACCIA	3

Chez Mad Men tous les produits ont été sélectionnés avec beaucoup d'attention.

CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF IGOR COMPAGNONI

POUR COMMENCER

TERRINE MAISON confiture du moment & condiments	12
SAUMON MARINÉ crème double, citron de Sorrente & baies roses	14
TARAMA MAD MEN zestes de citron vert, piment fumé & focaccia maison	11
VELOUTÉ DE BUTTERNUT À L'ORANGE TAROCCO graines de courges grillées, crème légère noisette	11
GAMBAS KADAÏF mayonnaise au piment fumé	13
BURRATA « FRATELLI NUZZI » DES POUILLES tomates confites & tapenade de Kalamata	13
STRACCIATELLA poutargue & poivre	12
JAMBON IBÉRIQUE PATTE NOIRE 30 mois	16

PLATS

PÂTES ARTISANALES tomates au pesto de fenouil, olives Taggiasche, stracciatella, câpres Pantelleria	19
SALADE MAD MEN jeunes pousses, romaine, saumon mariné, feta, olives Kalamata, tomates, pickles oignons rouges et graines	18
POITRINE DE COCHON CAPELIN GRILLÉE & LAQUÉE choux pointus, jus aux mûres & groseilles	19
JOUE DE VEAU FONDANTE carottes fanes, pousses de coriandre	22
DOS DE CABILLAUD risotto de fregola sarda safrané, champignons	20
POULPE GRILLÉ écrasé de pommes de terre, huile d'herbes, crème de piquillos	22
CÔTE DE BŒUF NORMANDE (~1,2kg) grenailles, jus réduit	95

PIZZA

PIZZAS SIGNÉES PAR MIRKO ANDREOLA
farines artisanales, levures maison, produits d'appellation

MARGHERITA sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano, basilic, huile extra vierge	11
MIRKO'S WINTER crème de courge violino, gorgonzola, pancetta grillée, mozzarella Fior di Latte di Agerola, amandes fumées, huile extra vierge.	18
VÉGÉTARIENNE sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte di Agerola, aubergines, courgettes, tomates confites, pesto de riquette, huile extra vierge	15
DIAVOLA sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte di Agerola, sopresata calabrese, stracciatella, olives niçoises	14
LA TRUFFE « CORNICIONE » FARCIE À LA RICOTTA mozzarella Fior di Latte di Agerola, guanciaie, truffe noire melanosporum	27

POUR FINIR

FROMAGES TRIO DU MOMENT & CONFITURE	12
TIRAMISÙ DE TRÉVISE	10
BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES crème légère à la mûre	12
CHEESE CAKE AU CITRON VERT passion & fruits rouges	11

Prix nets en euros, service compris. Espèces, CB et Amex acceptés.
Ticket Restaurant le midi uniquement. La maison n'accepte pas les chèques.

