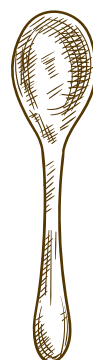


LA MADRAGUE

Restaurant Hôtel Spa

Depuis 1972



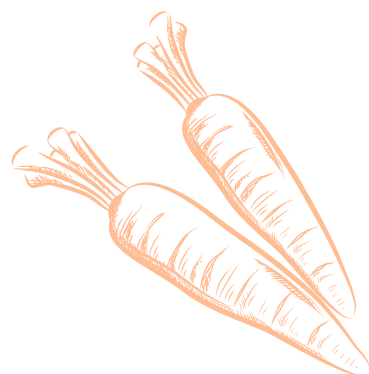


ENTREES

SALADE CÉSAR

Salade, Poulet pané, Croutons de pain, Sauce césar,
Œuf dur râpé, Parmesan, Tomates, légumes croquants,
Graines diverses

17 €



DUO CLUB/WRAP

A L'humeur du chef
Frites ou salade

14 €

TOMATES BURRATA

Tomates, Burrata, sablé à la tomate séchée, Salade,
espuma de stracciatella, salinu, sauce Pesto &
balsamique

17 €

SALADE FRAICHEUR

Salade, Gambas croustillante au combava,
pamplemousse, tomates, légumes croquants, sauce
Pesto & vinaigre Framboise, Graines diverses

18 €

TRIO DE CHÈVRE EN SALADE

Salade, Cronesqui chèvre insert figue, Samossa crème
de chèvre, Terrine de tomme flambée, Fruits secs,
Oignons pickles, Tomates, légumes croquants, sauce
Pesto & Vinaigre Pommes, Graines diverses

17 €

TARTARE DE THON

Thon mariné soja sucré, Avocat, tomates, coriandre,
vinaigrette soja/gingembre, roquette, pousse d'épinard,
légumes croquants

18 €

ASSIETTE DU TERROIR

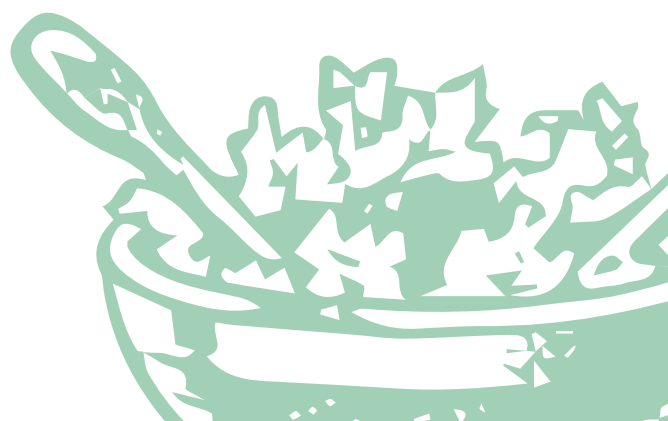
Charcuterie, beignets de fromage

18 €

ASSIETTE DE SUSHI

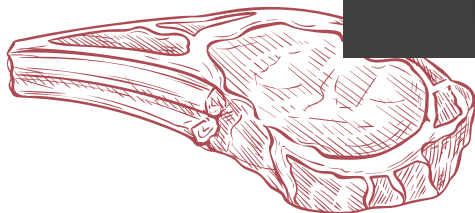
12 pièces

14 €





PLATS



ENTRECÔTE SIMMENTAL

Frites et petits légumes

26 €

FILET DE BŒUF

Frites & petits légumes

27 €

BURGER MADRAGUE OU CORSICA

Pain brioché, steak, salade, tomates,
oignons confits, crème de cheddar
(Corsica : Terrine tomme Corse + Panzetta)
Frites

18 € ou 22 €

FILET DE VEAU GRILLÉ

Frites & petits légumes

25 €

TARTARE

Viande de Bœuf au couteau, câpres, oignons rouges,
cornichons, Tomates séchées, herbes aromatiques.
sauce Winchester/cognac/Mayonnaise/Ketchup
Salade et Frites

20 €

MAGRET DE CANARD

AU MIEL DU MAQUIS

Frites et petits légumes

25 €

FRITTO MISTO

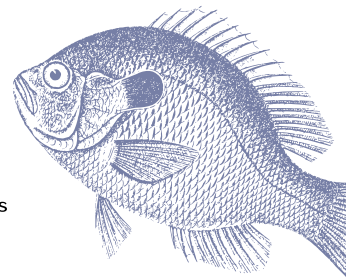
Beignets de calamars & gambas,
Poules grillés, petites fritures
Salade, frites, citron

25 €

FILET DE LOUP

flan Fromage & menthe et petits légumes

26 €



PAVÉ DE THON ROUGE GRILLÉ AU PESTO

flan Fromage & menthe et petits légumes

28 €

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE

Purée mousseline maison et petits légumes

26 €

CROUSTILLANT DE GAMBAS AU COMBAVA

petits légumes, Flan Fromage frais Menthe

21 €

TATAKI DE THON GRILLÉ AU PESTO

Sauce soja, coriandre salade moutarde
et petits légumes

25 €



LINGUINE ROQUEFORT

15 €

GNOCCHI OU LINGUINE CRÈME DE TRUFFES ET BURRATA

Gnocchi frais

22 €

LINGUINE GAMBAS A L'ARRABIATA

Au piment fort

22 €

LINGUINE POULPE PERSILLADE

Gnocchi frais

22 €



Possibilité de sauce + 1€
Roquefort, Jus corsé ou Poivre





MENU ENFANT

STEAK HACHÉ

HOT-DOG

ou

ŒUF

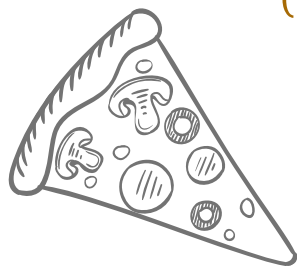
NUGGETS DE POULET

Accompagnement frites ou pâtes

ou

MINI PIZZA MARGHERITA

(uniquement le soir)

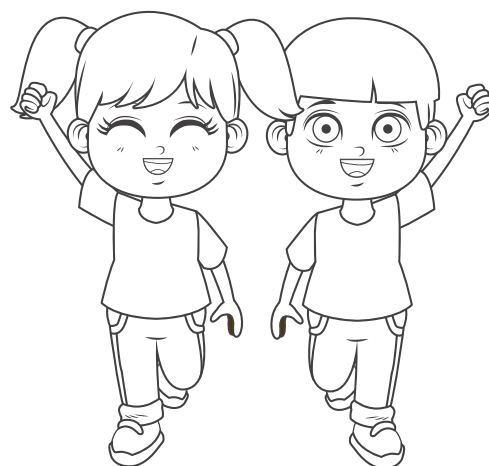


DESSERT

Boule de glace au choix



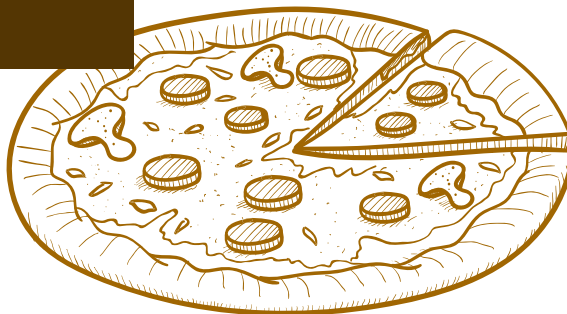
14 €





PIZZE

*Uniquement le soir
Du lundi au Samedi*



MARGHERITA

Sauce tomates ou crème fraîche, basilic frais, gruyère, mozzarella, olives

10 €

REINE

Sauce tomates ou crème fraîche, Jambon Champignons, gruyère, mozzarella, olives

12 €

FROMAGÈRE

Sauce tomates ou crème fraîche, roquefort, chèvre gruyère, mozzarella, olives

12 €

CHORIZO

Sauce tomates ou crème fraîche, chorizo, gruyère, mozzarella, olives

12 €

CHÈVRE MIEL

Sauce tomates ou crème fraîche, Chèvre, Miel, gruyère, mozzarella, olives

12 €

BOLOGNAISE

Sauce tomates, Viande hachée, herbes aromatiques, gruyère, mozzarella, olives

14 €

VÉGÉTARIENNE

Sauce tomates ou crème fraîche, Aubergines grillées, courgettes grillées, poivron grillés, oignons confits, basilic frais, mozzarella, gruyère, olives

14 €

CORSICA

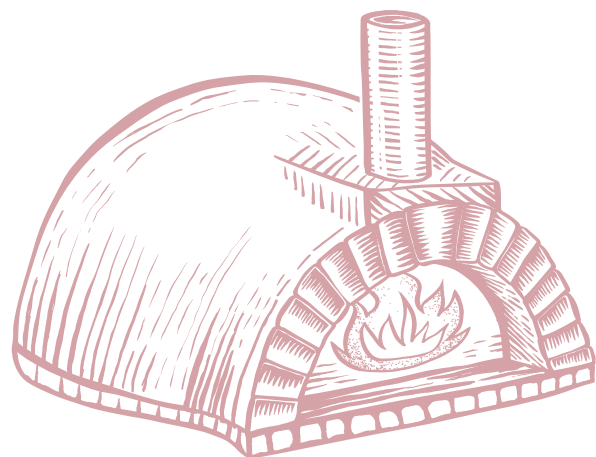
Sauce tomates ou crème fraîche prisuttu, tomme Corse, roquette, pesto, olives

17 €

BURRATA

Sauce tomates ou crème fraîche, Pesto, Burrata, roquette, balsamique, basilic frais, olives

16 €





M
LA MADRAGUE
Restaurant Hôtel Spa

Depuis 1972

LES DOUCEURS



Revisités en verrines

PARIS BREST

9€

TIRAMISU NUCCIOLA

9€

TARTE CITRON

9€

PISTACHIER FRAMBOISES

9€

TARTE DU JOUR

9€

PROFITEROLE ROYALE

Glace saveur au choix et choco royal

12€

CRÈME BRULÉE

8€

SALADE DE FRUITS FRAIS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES

12€



Les traditions

LA MADRAGUE

Noisette, Canistrelli, Crokito, Chocolat royal, Chantilly

13€

CAFÉ, CHOCOLAT LIEGEOIS

2 boules de glace, sauce, Chantilly

9€

DAME BLANCHE

2 Boules Vanilles, Sauce chocolat royal, Chantilly

10€

DÉLICE FRUITÉ

Fraise, Mangue, Clémentine,
Fruits frais, Chantilly

13€

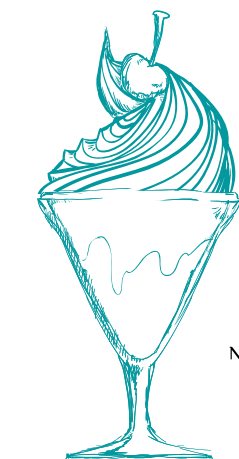
OU COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule 3 €

Chantilly 1,50 €

Chocolat royal 2.50 €

Parfums : Chocolat, vanille, Crokito, canistrelli.
Menthe/chocolat, café, noisette, chocolat blanc,
citron, noix de coco, mangue, fraise,
Clémentine.



*Coté glacé
By Raugi*





LES VINS

M
LA MADRAGUE
Restaurant Hôtel Spa

Depuis 1972

75cl

Rouge

Vetriccie	24,00 €
Fiumicicoli	30,00 €
Clos Petra Bianca	32,00 €
Petit Clos de Canarelli	34,00 €

Rosé

Vetriccie	24,00 €
Fiumicicoli	30,00 €
Clos Petra Bianca	32,00 €
YL de Yves Leccia	34,00 €

Blanc

Clos Canta	24,00 €
Domaine de Tanella	34,00 €
Fiumicicoli	34,00 €
YL de Yves Leccia	38,00 €
Clos Petra Bianca	38,00 €

50cl

Rouge

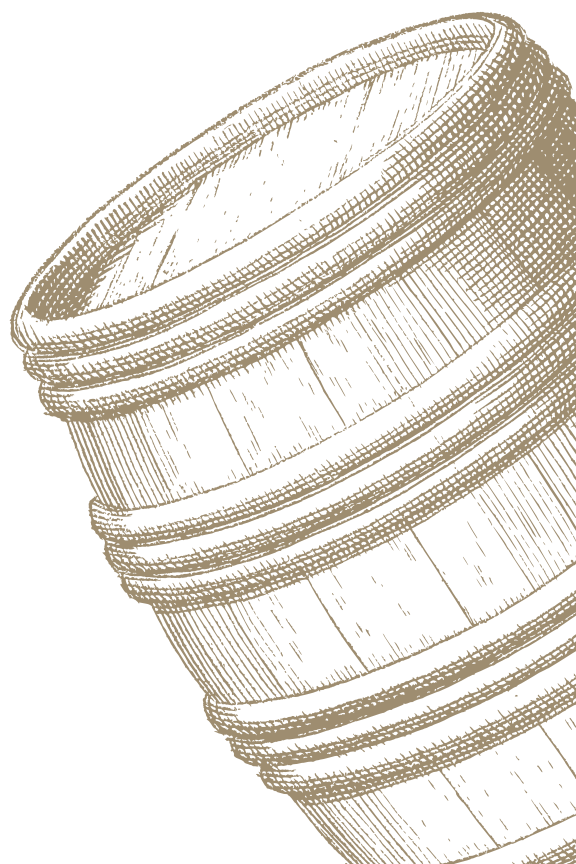
Clos Petra Bianca	25,00 €
-------------------	---------

Rosé

Clos Petra Bianca	25,00 €
-------------------	---------

Blanc

Clos Petra Bianca	27,00 €
-------------------	---------



COTÉ TAPAS

Plateau Dégustation (4 Pers.) 60 €

(2 pers.) 40 €

(Beignets de Calamar, Samossa de Chèvre, Terrine de Tomme Corse flambée, Poulet César, Burger, Club sandwich)

Plateau de Charcuterie 35 €

(Coppa, Lonzu, Prisuttu, Saucisse, Beignets de fromage)

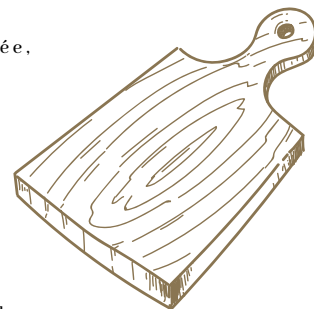
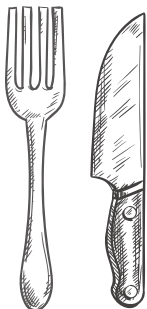
Assiette de Fromage 12 €

Pizza à Partager

*Uniquement le soir (Margherita 10€, Reine ou Fromagère ou Chorizo ou Chèvre/Miel 12€, Bolognaise ou Végétarienne 14€, Burrata 16€ Corsica 17€)

12 Sushi 14 €

Coté salé



Coté sucré

Verrines revisitées 9 €

(Paris Brest, Tarte citron, Tiramisu, Pistachier framboise)

Crème brûlée 8 €

Salade de fruits 8 €

Tarte du jour 9 €

Profiterole royale 12 €

(parfum glace au choix, choco royal)

Parfum au choix

Chocolat, vanille, Crokito, canistrelli. Chocolat blanc, Menthe/chocolat, café, noisette, clémentine, citron, noix de coco, mangue, fraise, framboise



By Raugi

La Madrague 13 €

(Noisette, canistrelli, crokito, chocolat royal, chantilly)

Café, chocolat Liégeois 9€

(2 boules de glace, sauce, chantilly)

Dame Blanche 10 €

(2 boules vanille, Chocolat royal Chantilly)

Délice fruité 13 €

(Clémentine, Mangue, Fraise, fruits frais, Chantilly)



Cocktails Alcoolisés
10 €

Pina Colada

(Rhum Blanc, Rhum Brun, Glace Coco, Jus d'ananas, sucre de canne)

Mojito

(Rhum brun, Rhum blanc, Menthe fraîche, citron vert, Orezza, sucre de canne, cassonade)

Spritz

(Apérol, Muscat Pétillant, Orezza)

Capo Spritz

(Cap Corse Blanc, Muscat Pétillant, Orezza)

Le GBC

(Gin, Jus de citron, Basilic, Concombre, sucre de canne, Orezza)

Margarita

(Tequila, cointreau, jus de citron vert)

Caïpirinha

(Cachaça, jus de citron vert sucre de canne)

Sex on the beach

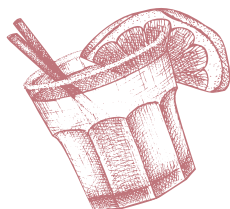
(Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, Jus d'ananas)

Blue Lagoon

(Vodka, Curaçao bleu, jus de citron)

Mont Blanc

(Vodka, Sorbet citron, Champagne)



Cocktails Non alcoolisés
8,00 €

Pina Sans Colada

(Glace Coco, Jus d'ananas, sucre de canne)

Le Zest

(Orange, Mandarine, Carotte, Citron, Gingembre)

Le Blue

(Goyave, Citron vert, Pomme, eau de coco & spiruline)

Le Twist

(Fraise, Pastèque, pomme, menthe)

Sunlight

(Ananas, Fruits de la passion, pomme, curcuma)

Virgin Mojito

(Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Orezza)



COTÉ TAPAS

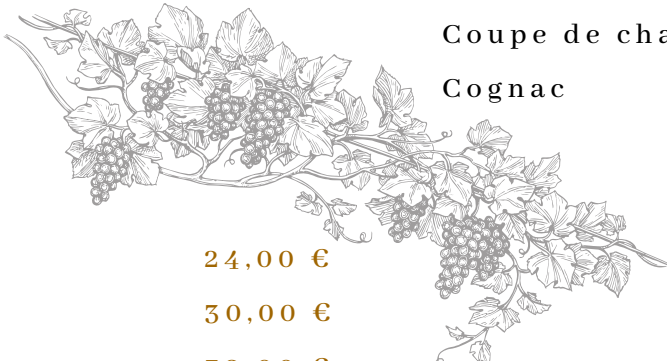


Soda 33cl	3,00 €
Jus de fruits 20cl	3,00 €
Eau plate 33cl	3,00 €
Eau gazeuse 33cl	3,50 €
Eau plate 1l	4,50 €
Eau gazeuse 1l	5,50 €
Expresso/deca	1,60 €
Double Expresso	3,20 €
Thé/infusion	2,50 €



Verre de vin 12 cl	4,50 €
Pastis(2cl)	2,50 €
Pression Pietra Blde 25cl	4,50 €
Pression Pietra Blde 50cl	7,00 €
Pression Pietra Ambrée 25cl	4,50 €
Pression Pietra Ambré 50cl	8,50 €
Desperados 33cl	5,00 €
Panaché/monaco 25cl	4,50 €
Cap Corse, Martini 4cl	4,00 €
Muscat Petillant 16cl	4,50 €
Spiritueux 4cl	5,00 €
(whisky, Get, Rhum, vodka, Gin)	
Spiritueux supérieur 4cl	10,00 €
Coupe de champagne	9,50 €
Cognac	8,50 €

75cl Rouge



Vetriccie	24,00 €
Fiumicicoli	30,00 €
Petra Bianca	32,00 €
Petit clos de canarelli	34,00 €

Rosé

Vetriccie	24,00 €
Fiumicicoli	30,00 €
Petra Bianca	32,00 €
YL de Yves Leccia	34,00 €

Blanc

Clos Canta	24,00 €
Domaine de Tanella	34,00 €
Fiumicicoli	34,00 €
YL de Yves Leccia	38,00 €
Petra Bianca	38,00 €

50cl Rouge

Petra Bianca	25,00 €
--------------	---------

Rosé

Petra Bianc	25,00 €
-------------	---------

Blanc

Petra Bianc	27,00 €
-------------	---------



LA MADRAGUE
Restaurant Hôtel Spa

Depuis 1972