



Madou's

RESTAURANT

Folie



Fine Cuisine Bistronomique de Terroir au Gré des Saisons

Seizoen en Streekgebonden Bistronomische Keuken • Fine Belgian Cuisine according to Season and Market

• DIT MENU IS IN HET VLAAMS BESCHIKBAAR •

Menu « Business » du Marché

Plat + Café 24€

Entrée + Plat + Café 35€

Entrée + Plat + Dessert + Café 42€

Menus du Soir

Menu Belge 3 Services 35€

Menu du Soir 3 Services 39,50€



au minimum 20% de nos produits proviennent de l'agriculture biologique, le restaurant est certifié BIO au pourcentage par Certisys BE-BIO-01

Gluten et Produits Laitiers : nous limitons l'usage de produits laitiers et notre cuisine est naturellement pauvre en gluten (mélanges de farines maison sans gluten) de gluten dans la mesure du possible et des recettes.

Légumes de Saison : la plupart de nos légumes sont certifiés bio et de saison et proviennent essentiellement d'agriculteurs en Wallonie. La liste de nos fournisseurs est disponible sur notre site web.

Fonds et Liants : nous faisons nos fonds de viande et fumets de poissons nous-mêmes, il n'y a pas de bouillons cubes dans la maison ;-)
Nous privilégions les liants végétaux tels que Agar-Agar, Gomme Xantane, Kuzu, Arrow-Root, Féculs Bio de Riz ou de Maïs, ...

n'hésitez pas à demander votre Rest-0-Pack • vraag uw Resto-Restjes



Entrées • Starters

Carpaccio de Boeuf, Rémoulade de Céleri Rave à l'Huile de Truffes, Tuile au Parmesan	18,00
Rund Carpaccio, Knolselder Remoulade met Truffelolie, Parmigiano Reggiano Chips Huile d'Olives extra-vierge aromatisée à la Truffe et Parmigiano Reggiano avec Rapée de Truffes Noires Fraîches, <i>Tuber Melanosporum</i> , origine Provence + 3€/g	
Moules Parquées (crues), Sauce aux Echalotes et Vinaigre de Cabernet Sauvignon	16,00
Vinaigre de la Maison Puig i Roca élevé en fûts de chêne pendant 8 ans Raw Mussels with Marolle Dip Sauce (Mayonnaise with Cabernet Sauvignon Vinegar and Shallots)	
Oeufs Brouillés à la Truffe Noire	19,00
Truffes Noires fraîches, <i>Tuber Melanosporum</i> , origine Provence et Oeufs bio Scrambled Eggs with Black Truffles from Provence	
Fondues aux Quatre Fromages, Garniture de Saison	VEGGIE 16,00
Cheese Croquettes with 4 sorts of Cheese, Seasonal Garnish	
La douzaine de Moules Gratinées au Beurre et à l'Ail	18,00
Dozen Gratinated Mussels with Butter and Garlic	
Croquettes aux Crevettes Grises, Espuma au Jus de Carapaces , Garniture de Saison	18,00
Grey Shrimp Croquette, Shellfish Espuma, Seasonal Garnish	
Assiette de Hors d'Oeuvres Vegan, composée selon l'Inspiration du Jour	VEGAN 18,00
Vegan Hors d'Oeuvres Platter, according to Season and Chef's Inspiration	
Crevettes Royales de Madagascar au Beurre et à l'Ail	21,00
Crevettes OSO certifiés d'origine biologique et issue d'une filière unique au monde : méthode douce d'élevage dans une mangrove préservée et isolée. Ses qualités organoleptiques sont exceptionnelles : croquante, juteuse, brillante et colorée Giant Organic OSO Shrimps from Madagascar with Butter and Garlic	

Poissons - Fish

Dos de Cabillaud au Four, Râpée de Truffes Noires et Ecrasée de Pommes de Terres	28,50
Truffes Noires fraîches, <i>Tuber Melanosporum</i> , origine Provence Back of Cod in the Oven, Shredded Black Truffles from Provence and Mashed Potatoes	
Crevettes Royales de Madagascar à la Plancha, Garniture de Légumes et Céréales	28,50
Giant Organic OSO Shrimps from Madagascar a la Plancha, Vegetable garnish and Cereals	
Sole de Mer du Nord façon Meunière , Garniture de Légumes de Saison +/- 330g	32,00
North Sea Sole backed in Butter with Parsely and Lemon, Seasonal Vegetable Garnish	

Viandes Rouges

Garniture de Légumes bio de Saison, Frites fraîches à la Graisse de Boeuf, Jus de Veau corsé
Toutes nos viandes sont certifiées d'origine et sélectionnées et livrées avec une tradition de soin irréprochable
par *La Boucherie*, fournisseur des plus belles tables de Bruxelles.

Pavé de Rumsteak Boeuf Angus	+/- 180g	origine : Belgique ou France	19,50
Angus Beef Steak, Veal Gravy, Seasonal Vegetables and Fresh Belgian Fries			
Onglet de Boeuf Charolais	+/- 200g	origine : France	19,50
Tab of Charolais Beef, Veal Gravy, Seasonal Vegetables and Fresh Belgian Fries			
Picanha de Rubia Gallega	+/- 200g	origine : Espagne - Galice	19,50
Picanha Rubia Gallega Steak, Veal Gravy, Seasonal Vegetables and Fresh Belgian Fries			
Entrecôte Cube Roll El Macho	+/- 300g	origine : Italie	28,50
El Macho Rib-Eye Steak, Veal Gravy, Seasonal Vegetables and Fresh Belgian Fries			
Filet Pur de Boeuf Aubrac	+/- 180g	origine : France	32,00
Aubrac Tenderloin Steak, Veal Gravy, Seasonal Vegetables and Fresh Belgian Fries			
Côte à l'Os de Rouge de Flandres	+/- 550g	origine : Belgique	34,00
Flander's Red Rib of Beef, Veal Gravy, Seasonal Vegetables and Fresh Belgian Fries			
Mayonnaise aux Oeufs Bio			2,50
Sauce aux 3 Poivres et Crème ou Sauce Bordelaise aux Echalotes			3,00
Sauce Béarnaise ou Sauce au Roquefort			3,50

Moules de Zélande « Prins & Dingemans »

servies avec Frites fraîches à volonté et Mayonnaise aux Oeufs BIO

Dégustation de 4 Préparations de Moules servies en mini-Casseroles	min. 2 cvts	26,50/p
Degustation of 4 Different Moules Receipts, served in 4 Small Mini-Casseroles, from 2 covers		
Moules au Maroilles, Sauce au Vin Blanc et Crème		25,00
Mussels with Maroilles Cheese, White Wine and Cream		
Moules Bruxelloise à la Gueuze, Lardons, Champignons et Crème		25,00
Mussels with Cantillon Gueuze, bacon, mushrooms and cream		
Moules Rougail-Tomates avec Ail, Gingembre, Piment d'Espelette		25,00
Mussels with chopped Tomato, Ginger and Cayenne Pepper		
Moules Ostendaises à la Soupe de Poisson, Crème et Champignons		25,00
Mussels with Fishsoup, Cream and Mushrooms		
Moules Paris 13e au Lait de Coco, Citronnelle, Coriandre et Gingembre		25,00
Mussels with Coconut Milk, Lemongrass, Coriander and Ginger		
Moules Cardinal Bisque de Homard, Piment d'Espelette, Huile de Truffe		28,00
Mussels with Lobstersoup, Cream, Armagnac, Truffles Oil		
Moules Dijonnaises Sauce Vin Blanc Crème, Moutarde de Dijon et Ail		25,00
Mussels with White Wine, Cream, Dijon mustard and Garlic		
Moules Basquaises à la Crème, Tomates pelées, Piment d'Espelette et Ail		25,00
Mussels with cream, Tomato, Espelette Peper and Garlic		
Les « Classiques » Marinière, Vin Blanc, Crème, Ail ... selon votre choix		22,00
Belgian Classics : Fishermen's Style, White Wine, Garlic, Cream, and / or		

Plats Bruxellois • Brussel's Cuisine

Boulettes Porc et Veau, sauce tomates pelées bio, Frites fraîches et Garniture de Légumes de Saison	18,00
Veal and Pork Meatballs in Organic Tomato Sauce, Vegetable Garnish and Belgian Fries	
Vol au Vent de Poule fermière, Frites fraîches et Garniture de Légumes de Saison	18,00
Chicken Meat in a Puffy Paste, Vegetable Garnish and Belgian Fries	
Carbonades de Boeuf Charolais à la Gueuze Cantillon, Frites et Légumes de Saison	18,00
Charolais Beef Stew with Cantillon Beer, Vegetable Garnish and Belgian Fries	

Végétarien - Vegan • Vegetarian - Vegan

Lasagne de Légumes rôtis au Thym sauvage du Mont-Ventoux	21,00
Pâtes bio aux Blés de variétés anciennes, Béchamel au Lait d'Avoine, avec ou sans Parmigiano Reggiano	
Vegetable Lasagna with Fresh Pasta made from Ancient Wheat Sorts	
avec Rapée de Truffes Noires Fraîches, <i>Tuber Melanosporum</i> , origine Provence + 3€/g	

Fromages & Desserts - Cheese & Desserts

Ardoise de Fromages, Crumble Amandes, Fruits secs et Pain aux Figs	12,00
Fromagerie du Gros Chêne à Méans, fromages bio au Lait cru	
Cheese Plater, Almond Crumble, dried Fruits and Nuts, Fig Bread	
Hémisphère de Mousse au Chocolat Noir BIO, Pépites de Fruits et Crème fraîche battue	12,00
Organic Dark Chocolate Mousse, Fruit Chunks and whipped Cream	
Panna Cotta au Chocolat Blond Dulcey, Terre Cacao, Coulis de Mangue et Tuile au Miel	12,00
Dulcey, le 4ème chocolat, au gout différent, qui mêle à la fois un parfum de sablé breton grillé et de lait caramélisé	
Blond Dulcey Chocolate Panna Cotta, Cocoa Earth, MAnGo Coulis and Honey Chips	
Trio de Sorbets : Argousier, Framboises et Quinoa - Citron - Basilic	12,00
Sorbets d'exception, BIO, sans lactose, sans gluten et produits de façon artisanale	
Trio Organic Fruit Sorbets : Sea Buckthorn, Raspberries and Quinoa - Lemon - Basil	
Sabayon à la Kriek Lindemans bouchonnée, Glace bio à la Vanille Bourbon	12,00
Sabayon with corked Lindemans Kriek, organic Vanilla Ice Cream	
Entre Dame Blanche et Profiteroles	12,00
Glace Vanille Bio infusée à la Vanille de Madagascar, Sauce au Chocolat Chaud, Crème Fraîche	
Vanilla Sundae wit Organic Vanilla from Madagascar, Warm Chocolate Sauce and Whipped Cream	
1/2 Gaufre de Bruxelles Pommes et Poires au Caramel de 10 Heures, Glace Caramel B. Salé	12,00
1/2 Brussel's Waffle, Apple and Peer in 10 Hours Caramel, Caramel Ice Cream with Salty Butter	

Mailing-List

Inscrivez-vous • Schrijf in • Subscribe

- Menu du Marché : 1 envoi / semaine
- Newsletter & Anniversaire : recevez nos news et offres exclusives (7 envois / an)