

BRASERO DE PAPI

Mes petites cailles, vous vous en doutez, je ne suis plus toute jeune. J'ai bien vécu, j'ai bourlingué, j'ai dégusté, je me suis régalée. J'arrive à un âge où le meilleur de ce que l'on a vécu, on a envie de le partager. Ce que je vous propose ici, c'est tout ce que j'ai aimé dans la vie : ce sont mes souvenirs, mes madeleines, mes pêchés mignons, mais aussi mes découvertes, mes enseignements et mon désir de vivre avec mon temps, comme on dit. Le chauvinisme et le circuit court, la philosophie du bon sens, des fourneaux généreux, un bar innovant, mais avant tout des tables conviviales.

LES COCKTAILS & SANS ALCOOL PAGE 1

BIÈRES, APÉROS & GRIGNOTAGE PAGE 2

LA CUISINE DE MAMIE PAGE 3

FROMAGES & DESSERTS PAGE 4

LES COCKTAILS

Signatures 11€

PRIMO FADA LONG DRINK

Rhum blanc Havana 3 ans, purée de cassis Maison Ponthier, feuilles de menthe, sirop de sucre roux, jus de citron vert & eau gazeuse

VÉNUS LONG DRINK

Crème de mûre Giffard infusée à la verveine, nectar de fraise Alain Milliat & Champagne Dubreuil & Frères

MANGOLADA LONG DRINK

Rhum blanc Havana 3 ans, nectar de mangue Alain Milliat, purée de noix de coco Maison Ponthier, sirop de vanille & jus de citron vert

FIRENZE LONG DRINK

Apérol, purée de framboise Maison Ponthier, sirop de violette Giffard & soda Pink Grapefruit Three Cents

Les fadas font des folies 9€

BRISE MENTHOLÉE LONG DRINK

Lillet Rosé, sirop de menthe poivrée maison, nectar de myrtille Alain Milliat & tonic fleur de sureau Hysope

PAPY BASIL LONG DRINK

Tequila Calle 23 infusée au basilic, nectar de framboise Alain Milliat, sirop de sucre maison, jus de citron vert & Indian tonic Fever Tree

MÉMÉPIK LONG DRINK

Vodka Le Philtre infusée à la vanille, jus d'ananas Alain Milliat, sirop de gingembre Giffard & soda mandarine-bergamote Three Cents

MER ROUGE LONG DRINK

Gin G'vine floraison, crème de cassis d'Anjou Giffard, jus de citron vert maison, jus de raisin blanc sauvignon Alain Milliat & bière Pietra Rossa

Au bord de la piscine 9€

GRAND BAIN LONG DRINK

Rosé de Loire infusé à la framboise & à la myrtille, sirop de thym maison & liqueur de pamplemousse rose Giffard

SANTONI SPRITZ LONG DRINK

Apérol, sirop de concombre Giffard, Cointreau, eau pétillante & Crémant de Loire

GABRIEL LONG DRINK VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

Gin June pêche de vigne & fruits d'été, Vermouth Quintinye blanc, Apérol & eau pétillante

LE LAGON LONG DRINK

Rhum Havana 3 ans infusé à la fève de tonka, sirop de coco Giffard, jus d'ananas Alain Milliat & liqueur de curaçao Giffard

Créations du mois

POMME D'HAPPY SANS ALCOOL 6€

Jus de pomme Alain Milliat, jus de citron vert, feuilles de menthe, sirop de thé noir maison & Ginger beer Hysope

BERLINGOT AVEC ALCOOL 10€

Cointreau, jus de citron vert, sirop de berlingot maison & Crémant de Loire

LES SANS ALCOOL

Sans modération Cocktails 6€

ROSÉE TONIC LONG DRINK

Jus de pamplemousse & jus de raisin blanc Alain Milliat, sirop de baies roses maison & Indian tonic Fever Tree

COLADA MAMITA LONG DRINK

Sirop de banane Giffard, nectar passion-mangue Alain Milliat, purée de coco Maison Ponthier & espresso Lavazza Gold

BOLOGNE LONG DRINK

Liqueur sans alcool fleur de sureau Giffard, sirop de cerise Amarena, nectar de fraise Alain Milliat & tonic citron Hysope

SOLSTICE D'ÉTÉ LONG DRINK

Sirop de mûre Giffard, jus de citron vert, jus de pomme Alain Milliat, feuilles de menthe & Ginger beer Hysope

TATIE CITRON LONG DRINK

Lait d'amande, thé noir, jus d'orange Alain Milliat, sirop de noisette Giffard & sirop de citron Giffard

Softs

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO 33CL 5€

ICED TEA MAISON PARFUM AU CHOIX . 25CL 4€

SIROP À L'EAU PARFUM AU CHOIX . 25CL 3€

DIABOLO PARFUM AU CHOIX . 25CL 4€

EAUX PLANCOËT

L'eau Plancoët, issue des sources de Bretagne, est une eau minérale naturelle d'exception, prisée pour sa pureté et son goût délicat. Puisée dans un environnement préservé, elle bénéficie d'une filtration naturelle qui lui confère des propriétés équilibrées et rafraîchissantes. Sa faible minéralisation en fait une eau idéale pour accompagner les repas, permettant de sublimer les saveurs sans altérer les arômes

PLANCOËT 3€ 4€

Eau minérale naturelle

PLANCOËT 4€ 5€

Eau minérale naturelle pétillante

PARFUMS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Banane . Cerise . Fraise . Pêche . Kiwi . Cassis
Menthe . Framboise . Grenadine . Pastèque
Violette . Fleur de sureau . Citron blanc . Mûre
Pamplemousse Rose . Fruit de la passion

JUS & NECTARS

Alain Milliat - Drôme (26)

25CL

Abricot . Pêche de vigne . Mandarine
Mangue . Pamplemousse Rose . Tomate rouge
Poire Passe-Crassane . Ananas . Pomme . Orange
Fruit de la passion . Fraise Sengana . Raisin sauvignon

6€

LES BIÈRES

Sans alcool

OATMEAL PALE ALE	8€
Brasserie Penrose - Légère & fruitée - 0,4% - 33CL	
SAM FRUITS ROUGES	8€
Brasserie Gobrecht - Légère & fruitée - 0,5% - 33CL	

Blanches

CARTE BLANCHE	8€
Brasserie Piggy Brewing - Expressive - 5,0% - 33CL	
PÊCHE SOUS MARINE	8€
Brasserie Grand Paris - Fruité - 4,5% - 33CL	

Blondes

ARCHIMAGE	8€
Brasserie Mage Malte - Notes maltées - 8,0% - 33CL	
NEIPA	9€
Brasserie Penrose - Exotique & Floral - 6,0% - 33CL	
GOLD COAST	8€
Brasserie Piggy Brewing - Fruitée & Amer - 8,0% - 33CL	
CITRA GALACTIQUE	9€
Brasserie Grand Paris - Citronnée - 6,5% - 33CL	

LES BIÈRES PRESSION

	LA DEMIE	LA PINTÉ
TIGRE BOCK BLONDE - 5,5%	4,20€	8€
PIETRA COLOMBA - 6%	4,90€	9€
PIETRA IPA IPA - 6%	4,70€	9€
PIETRA ROSSA ROUGE - 6,5%	4,70€	9€
SUPPLÉMENT PICON	0,50€	1€

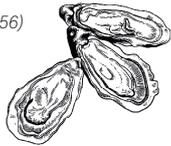


GRIGNOTAGE

LA CRIÉE DE MAMIE

LES HUÎTRES N°3

Maison Le Joubioux - Morbihan (56)



Les 6	13€
Les 9	19€
Les 12	24€

Servi avec pain, beurre, vinaigrette aux échalottes & citron

Fruit d'une tradition familiale depuis 1945, l'Hermine est une huître issue d'un captage en mer et a la particularité de grandir à même le sol.

Cet environnement, unique lui donne des qualités gustatives inédites. Naturelle, elle est généreuse, riche aux arômes iodés et aux senteurs d'algues

Les individuels

ESCARGOTS EN CROQUILLES

La ferme des Petits Prés - Cornillé-les-Caves (49)

Les 6	11€
Les 9	14€
Les 12	19€

OEUFS FAÇON MIMOSA LES 6

Sauce verte de Mamie

	9€
--	----

BURRATA

Crumble de parmesan, crème acidulée au basilic & chips de jambon cru

	12€
--	-----

FALAFELS LES 10

Falafels de pois chiches & betteraves rouges

	9€
--	----

LE BOL DE FRITES

Frites & mayonnaise maison

	4€
--	----

SAUCISSON PAIN, BEURRE & CORNICHONS

Salaisons du Val d'Allier (43)

Comté . Noisettes . Piment d'Espelette

	8€
--	----

MAMIE CROQ LES 2

Jambon à la truffe, comté & crème cheese à la truffe

	16€
--	-----

Les planches pour 4 c'est bien, pour 2 c'est mieux

MAMIE DANS LES ORTIES

Caviar d'aubergines . Tartelettes chèvre & petits pois . Toasts de champignons à la truffe . Houmous de mogettes

MAMIE DANS LES PLUMES

Oeufs façon mimosa . Tartelettes au magret de canard fumé & pommes fondantes . Rillettes de poulet . Wraps de poulet au curry

MAMIE À L'ÉTABLE

Rillauds, sauce aux cacahuètes . Terrine . Jambon Serrano IGP affiné 9 mois . Croq truffes

MAMIE MOLETTE

Flammekueche raclette fumé . Petit frais de la Ferme du Bois Rouzé & compotée de griottes . Galet de la Loire & pommes grenailles . Fromage frais

LES APÉROS

Kirs

	12cl
KIR VIN BLANC	6€
KIR PÉTILLANT	7€
KIR ROYAL	9€

LIQUEURS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Cassis . Framboise . Mûre . Abricot
Pamplemousse rose . Pêche

Cidres bio Fils de Pomme - Cidres Botaniques

CIDRE ROSÉ Sureau & Hibiscus - 5,5% - 33CL	7€
--	----

Anisés

	2cl	4,5cl
PASTIS 12/12	3,50€	6,50€
Anisé - France - 45%		
RICARD	3,50€	6,50€
Anisé - France - 45%		

Apéritifs de mon temps

CHOUCHEN	5€
Apéritif à base de miel - France - 14%	
PINEAU DES CHARENTES BLANC	5€
Apéritif à base de vin - France - 17%	
PORTO BLANC OU ROUGE	5€
Apéritif à base de vin - Portugal - 19,5%	
SUZE	5€
Amer - France - 18%	
QUINTINYE BLANC OU ROUGE	5€
Vermouth - France - 16,5%	
LILLET BLANC OU ROSÉ	5€
Vermouth - France - 17%	
SANGRIA DE MAMIE	6€
Vin rouge d'Anjou, oranges, sirop de fraise & sirop de citron Giffard, jus de mandarine Alain Milliat & limonade	

LES SOIRÉES BRASERO

On allume la braise les mardis, jeudis, et dimanches soir

Tous les mardis, jeudis et dimanches soirs chez Mamie, on sort l'artillerie lourde. Le temps d'une soirée, je range la carte du restaurant et j'allume mon brasero pour vous régaler avec des plats uniques, cuits au feu de bois. Et parce qu'il n'y a pas que la barbaque ou la poissonnerie dans la vie, mes loustics, Mamie pense aussi aux amateurs de verdure avec de belles salades bien fraîches. Oui oui, même autour du feu, on peut rester léger (ou presque) !

Sur terre

ONGLET DE BOEUF 26€
Pommes de terre grenaille, sauce au choix & salade de Mamie

MAGRET DE CANARD 23€
Pommes de terre grenaille, sauce framboise acidulée & salade de Mamie

SAUCISSE AIL DES OURS 18€
Purée de pommes de terre grand-mère & jus corsé

La criée

PAVÉ DE SAUMON 21€
Purée de carottes au beurre de citron confit & beurre blanc de Mamie

THON MI-CUIT AU SÉSAME 23€
Purée de pommes de terre grand-mère & pesto alla genovese

GAMBAS 26€
Risotto crémeux aux asperges vertes & béarnaise au basilic thai

VÉRITABLE TENTACULE DE POULPE 28€
Purée de carottes au beurre de citron confit & vinaigrette d'encornets

Le retour du marché

SALADE LANDAISE 19€
Foie gras, gésiers, lardons, tomates confites, maïs & cerneaux de noix

PAPI CÉSAR SALADE 19€
Filets de poulet croustillants, tomates cerises, croûtons, parmesan, salade de Mamie & véritable sauce César

MAMIE VEGGIE SALADE 19€
Pickles de courgettes, tartare de tomates et de courgettes, burrata panée & salade de Mamie

OFFRE LIMITÉE

Découvrez nos viandes d'exception

CÔTE DE BOEUF 9€/100G
Pommes de terre grenaille, salade de Mamie, purée de carottes au beurre de citron confit & sauce au choix

FILET DE BOEUF 35€
Pommes de terre grenaille, salade de Mamie, purée de carottes au beurre de citron confit & sauce au choix



LES ACCOMPAGNEMENTS

Dans mes petits plats, j'ai toujours prévu un accompagnement pour régaler vos papilles. Mais si l'envie vous prend d'y ajouter une petite touche, pas de souci ! Je vous le propose à petit prix.

POMMES DE TERRE GRENAILLE 4,00€

PURÉE DE POMMES DE TERRE 3,00€

PURÉE DE CAROTTES 4,00€
Beurre de citron confit

LA SALADE DE MAMIE 2,50€
Salade, oignons rouges & tomates

LE BOL DE FRITES 4,00€
Frites maison & mayonnaise maison

SAUCES DISPONIBLES 2,00€
Framboise acidulée . Béarnaise au basilic thai . Sauce au poivre



L'ASSIETTE DU LOUPIOT

Jusqu'à 12 ans

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO
33CL
ou

ICED TEA MAISON
Parfum au choix - 25CL
ou

SIROP À L'EAU
Parfum au choix - 25CL

•
CROUSTILLANT DE POULET
Frites maison
ou

CROUSTILLANT DE POISSON
Frites maison

•
DEUX BOULES DE GLACE
Parfums au choix

14€

LES FROMAGES

Ferme du Bois Rouzé - Beaucozéz (49)

Située à Beaucozéz (49), la ferme du Bois Rouzé est transmise de père en fils depuis plusieurs générations. Fondée en 1936, la ferme en est aujourd'hui à sa quatrième génération. Afin de nous proposer ces délicieux fromages, 70 vaches et leur descendance produisent plus de 250000 litres de lait cru chaque année.



Mes fromages sont accompagnés d'un confit de grottes, d'une confiture pommes-fenouil, d'une moutarde au caramel, de beurre, de mesclun & de noix

L'ASSIETTE 4 FROMAGES 9,90€ L'ASSIETTE 2 FROMAGES 5,90€

LES DESSERTS

Les desserts

CRÈME BRÛLÉE AU COINTREAU 8€	
Crème glacée vanille	
PAVLOVA EXOTIQUE AU PIMENT D'ESPELETTE 9€	
Confit & éclats de mangues	
MACARON FRAISE/BASILIC 9€	
Ganache montée fraise-basilic & fraises fraîches	
CHOUX CRAQUELIN 8€	
Pistache, chocolat blanc & confit de fruits rouges	
DUCHESSE CITRON MERINGUÉE 10€	
Pâte à choux, crème de citron, meringue & zestes de citron vert	
FINGER NOISETTE 9€	
Ganache mascarpone chocolat Gianduja & cacahuètes	
ROYAL CHOCOLATS 9€	
Bavaroise au chocolat noir, biscuit chocolat & croustillant praliné feuilletine	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€	
Avec les mignardises de notre chef pâtissier	

Les glaces

1 BOULE 3,50€	
2 BOULES 6,00€	
3 BOULES 9,00€	
SUPP CRÈME CHANTILLY 1,50€	



Les coupes glacées

LOLA PAZ 9,50€	
Crème glacée noix de coco, sorbet mangue & sorbet fruit de la passion	
Crème chantilly, noix de coco torréfiée & coulis de mangue	
TRESOR DE L'ETNA 9,50€	
Crème glacée pistache, crème glacée chocolat & crème glacée vanille	
Crème chantilly, crème de pistache & pistaches concassées	
BRIN SALÉ 9,50€	
Crème glacée caramel au beurre salé & crème glacée vanille	
Crème Chantilly, caramel au beurre salé, pistaches concassées & amandes effilées	

LES SORBETS

Mangue · Fruit de la passion · Citron vert

LES CRÈMES GLACÉES

Noix de coco · Pistache · Chocolat · Vanille · Caramel au beurre salé · Fraise

LES BOISSONS CHAUDES

Cafés Lavazza

RISTRETTO / ESPRESSO 2,20€	
DÉCAFÉINÉ 2,50€	
DOUBLE ESPRESSO 3,20€	
MACCHIATO / NOISETTE 2,50€	
LATTE / CAPPUCCINO 4,50€	
CAFÉ VIENNOIS 5,00€	

Chocolats Van Houten

CHOCOLAT CHAUD 4,00€	
CHOCOLAT VIENNOIS 5,00€	

Thés et tisanes Whittington

THÉ 4,00€	
Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges / Noir vanille & passion / Rooibos vanille Vert menthe verte	
TISANE INFUSION 4,00€	
Tilleul / Camomille / Verveine-citron	



L'IRISH DE PAPI LE VRAI 10,00€
Whiskey Bushmills, café Lavazza Gold, sirop de sucre maison & crème fouettée

L'Irish Coffee, créé dans les années 1940 par Joe Sheridan en Irlande, est une boisson chaleureuse alliant whisky, café & crème fouettée. Conçue pour réchauffer les passagers transatlantiques à l'aéroport.

Contrairement aux interprétations modernes, un véritable Irish Coffee ne se sert pas en trois étages séparés. Le café et le whisky sont mélangés pour offrir une harmonie de saveurs. La crème utilisée n'est pas une chantilly sucrée, mais une crème fouettée légère, reposant doucement à la surface pour préserver l'essence de cette boisson authentique et réconfortante.