

LA CARTE DE MAMIE

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 péchés 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

	50CL	1L
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-Grassane . 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	9€
Sauce verte de Mamie		

BURRATA	12€
Crumble de parmesan, crème acidulée au basilic & chips de jambon cru	

FALAFELS	LES 10	9€
Falafels de pois chiches & betteraves rouges		

LE BOL DE FRITES	4€
Frites & mayonnaise maison	

SAUCISSON PAIN, BEURRE & CORNICHONS	8€
Salaisons du Val d'Allier (43)	
Comté . Noisettes . Piment d'Espelette	

MAMIE CROQ	LES 2	16€
Jambon à la truffe, comté & crème cheese à la truffe		

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

MAMIE DANS LES ORTIES	25€
Caviar d'aubergines . Tartelettes chèvre & petits pois . Toasts de champignons à la truffe . Houmous de mogettes	

MAMIE DANS LES PLUMES	25€
Oeufs façon mimosa . Tartelettes au magret de canard fumé & pommes fondantes . Rillettes de poulet . Wraps de poulet au curry	

MAMIE À L'ÉTABLE	25€
Rillauds, sauce aux cacahuètes . Terrine . Jambon Serrano IGP affiné 9 mois . Croq truffes	

MAMIE MOLETTE	25€
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 MENUS

L'ARDOISE DU FADA

Uniquement le déjeuner hors week-end et jours fériés

OEUFS FAÇON MIMOSA

Mayonnaise à la sauce verte
ou

GASPACHO AUX LÉGUMES DU SOLEIL

Crème glacée à l'huile d'olive
ou

RILLETTES DE THON

Suprême de pamplemousses & citron vert

•

POIRE DE BOEUF

Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thaï
ou

POISSON DU MARCHÉ

Et son accompagnement
ou

MOULES DE BOUCHOT

Frites maison - Chorizo, Roquefort ou Marinière

•

CAFÉ OU THÉ

Dessert à la carte +7€

20€

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€

LE GUEULETON DE MAMIE

Pour le déjeuner et le souper

TERRINE DE CAMPAGNE

Foie gras & noisettes
ou

TARTARE DE SAUMON

Fruit de la passion, grenades & citron vert

•

ONGLET DE BOEUF

Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thaï
ou

FILET DE DAURADE

Risotto crémeux aux asperges vertes & vinaigrette
d'encornets

•

DESSERT

Choix à la carte

39€

LES PLATS À LA CARTE

Sur terre

ONGLET DE BOEUF 26€
Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thaï

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 28€
Purée de pommes de terre, piperade de poivron jaune & tomates confites & jus d'agneau corsé au thym

BURGER DE PAPI 22€
Pain brioché, steak haché, galet de Loire, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, rillauds, oignons confits, salade de Mamie & frites maison

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 23€
Purée de pomme de terre, crémeux de carotte & réduction de balsamique à l'orange

PALERON DE VEAU CONFIT 23€
Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thaï

La criée

FILET DE DAURADE 26€
Risotto crémeux aux asperges vertes & vinaigrette d'encornets

SAUMON LAQUÉ AU SOJA 21€
Purée de carottes au beurre de citron confit, tagliatelles de courgette, marinade asiatique & beurre blanc de Mamie

POULPE 29€
Caviar d'aubergines, coulis de poivrons, crème d'ail & coriandre



Le retour du marché

LA GOULINE ANGEVINE 19€
Champignons de Saumur, rillauds d'Anjou, compotée d'échalotes IGP au chenin & tomme d'Anjou

BURGER CHAMPI 22€
Pain brioché, galette de champignons, galet de Loire, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, oignons confits, salade de Mamie & frites maison

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 & salade de Mamie

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.

PURÉE DE CAROTTES 4,00€
Beurre de citron confit

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

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

PURÉE DE POMMES DE TERRE 3,00€

SAUCES DISPONIBLES 1,00€
Mayonnaise . Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
Béarnaise au basilic thaï . Beurre blanc de Mamie
Sauce verte . Sauce poivre . Sauce framboise acidulée

Les tartares

TARTARE BOEUF PÂQUERETTE 19€
Race à viande VBF, cornichons en brunoise, copeaux de parmesan, câpres, oignons, sauce pâquerette grana padano, frites maison & salade de Mamie

TARTARE BOEUF BREIZH 24€
Boeuf pâquerette, huîtres de la Maison Le Joubieux (56) frites maison & salade de Mamie

TARTARE BOEUF 24€
Race à viande VBF, fromage frais aux fines herbes, tomates confites, frites maison & salade de Mamie

TARTARE DE SAUMON 21€
Fruit de la passion, grenades & citron vert

Ferme du Bois Rouzé - Beaucouzé (49)

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



noix

A detailed black and white illustration of a glass bowl filled with ice cream. The bowl contains several scoops of ice cream, some with toppings like nuts or sprinkles. A wafer stick is placed on top of the ice cream. The bowl has a decorative stem and base.



CHOCOLAT VIENNOIS	5.00€
-------------------	-------

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.