

LES FROMAGES

Ferme du Bois Rouzé - Beaucouzé (49)

Située à Beaucouzé (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 griottes, 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 FAITS MAISON	
CRÈME BRÛLÉE AU COINTREAU	8€
Crème glacée vanille	
DÔME EXOTIQUE	10€
Pâte sucrée, crème amandine à la noix de coco, ganache vanille & gelée mangue-passion	
CHOUX PISTACHE	8€
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€

LESSORBETS
Mangue · Fruit de la passion · Citron vert

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

LE DIGESTIF GOURMAND

Avec les mignardises de notre chef pâtissier

Guignolet . Limoncello . Menthe-Pastille . Bailey's Poire Williams . Amarande . Amaretto . Peppermint

Rhums arrangés
gingembre / fraise & tonka / duo passion / concombre & menthe

14€

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	
TRÉSOR 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 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 fruits rouges / Gunpowder Noir vanille & passion / Vert menthe verte /	
TISANE INFUSION	4,00€
Camomille / Verveine-citron/ Tilleuil	

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.

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, ENTRÉES & APÉROS PAGE 2	LA CUISINE DE MAMIE PAGE 3	FROMAGES & DESSERTS PAGE 4
------------------------------------	---------------------------------	----------------------------	----------------------------

LES COCKTAILS

Signatures 10€

RAZMOT MULE LONG DRINK
Vodka Absolut, purée de framboise Maison Ponthier, jus de citron vert & Ginger ale Pimento

ALOHAMORE LONG DRINK
Rhum Havana 7 ans, liqueur de banane Giffard, Amaretto Giffard, jus d'ananas & jus de citron vert

TARTE CITRON SHORT DRINK
Vodka Absolut infusé à la vanille, Limoncello, Frangelico, sirop de vanille maison, sirop de noisette Giffard & jus de citron

Dans nos montagnes 11€

ÉQUINOXE SHORT DRINK
Whisky infusé à la noisette, eau-de-vie de mirabelle, sirop de butternut, jus de citron vert & blanc d'œuf

MONTECRISTO SHORT DRINK
Gin Nouaison, Lillet blanc & Génépi

NEIGE SAUVAGE SHORT DRINK
Gin infusé au sésame, Cointreau, infusion hibiscus, sirop de poivres de Timut & d'écorces d'oranges, jus de pomme, lait entier & citron vert

Les fadas font des folies 10€

SOLEIL D'HIVER LONG DRINK
Chartreuse jaune, jus d'ananas, sirop de tonka maison, jus de citron vert & eau pétillante

LE PÊCHER NORMAND SHORT DRINK
Calvados, jus de pomme, sirop d'orgeat Giffard, crème de cacao Giffard & café Lavazza

Ça chauffe

Découvrez nos cocktails chauds et réconfortants, parfaits pour les jours frais !

VIN CHAUD DE MAMIE 7€
Vin rouge d'Anjou, jus d'orange, sirop de gingembre Giffard, clous de girofle, badiane, cannelle & sucre roux

BRUME D'IRLANDE 10€
Whisky Bushmills, Bailey's, sirop de vanille maison, espresso Lavazza & crème fouettée à la noisette

CAPTAIN TEARS 11€
Rhum épices créoles J.M, nectar de mangue, purée de passion, sirop de gingembre & bitter chocolat



Créations du mois

THÉ-RENNES DE NOËL SANS ALCOOL 6€
Thé noir, jus de citron vert, sirop de poire Giffard, sirop de cannelle-vanille maison et eau pétillante

FLOCON ROUGE AVEC ALCOOL 10€
Cachaça, Guignolet, sirop de cerise, sirop de gingembre, Ginger Beer & jus de citron vert

LES SANS ALCOOL

Sans modération Cocktails 6€

TATIN DES ÎLES LONG DRINK
Jus de pomme, jus de poire, sirop de vanille & de cannelle maison & purée de coco Maison Ponthier

VERGER GIVRÉ LONG DRINK
Sirop de mûre Giffard, jus de citron vert, jus de pomme, feuilles de menthe & Ginger Ale Fever Tree

MAMIE GIGI LONG DRINK
Gin 0% Giffard, liqueur 0% de gingembre Giffard, sirop de curaçao & sirop de pomme verte

PAPY LOMA LONG DRINK
Liqueur 0% de pamplemousse infusée au romarin, sirop d'agave, jus de citron vert & cordiale de poivre de timut

ÉCLAT BORÉAL LONG DRINK
Nectar de fraise & de framboise, sirop de cerise & chantilly pistache

BOURLINGUEUR LONG DRINK
Jus d'ananas, nectar de passion, sirop de grué de cacao & sirop d'orgeat 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)

Installée à Angers depuis 1885, Giffard ravit les papilles avec ses sirops et liqueurs artisanaux. Mamie apprécie leur savoir-faire ainsi que leur attachement aux producteurs régionaux.

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

JUS DE FRUITS

25CL
Abricot . Mangue . Pamplemousse Rose . Ananas Tomate rouge . Pomme . Orange . Fraise
5€

