

LES FROMAGES

Ferme du Bois Rouzé - Beaucouzé (49)



Mes fromages sont accompagnés d'un confit de griottes, moutarde au caramel, de beurre, de mesclun & de noix

Située à Beaucouzé (49), la ferme du Bois Rouzé est transmise de père en fils depuis plusieurs générations. Fondée en 1936, la ferme 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.

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 Gianduia & cacahuètes

ROYAL CHOCOLATS 9€
Bavaroise au chocolat noir, biscuit chocolat & croustillant praliné feuilletiné

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 SORBETS

Mangue - Fruits 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
Rhum arrangé
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

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/ Tilleul



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.

Chocolats Van Houten

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

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 régalee. 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

ALOH'AMORE 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

FLOC CON 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

BOURLINGEUR 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€

LES APÉROS

Kirs

12cl

KIR VIN BLANC	6€
KIR PÉTISSANT	7€
KIR ROYAL	9€

LIQUEURS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Cassis . Framboise . Mûre . Abricot
Pamplemousse rose . Pêche

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	

Cidres bio Fils de Pomme - Cidres Botanniques

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

Bières blondes

NEIPA	9€
Brasserie Penrose - Exotique & Floral - 6,0% - 33CL	
GOLD COAST	8€
Brasserie Piggy Brewing - Fruitée & Amer - 8,0% - 33CL	

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%	

LES BIÈRES PRESSION	
LA DEMIE	LA PINTE
TIGRE BOCK BLONDE - 5,5%	4,20€ 8€
PIETRA COLOMBA - 6%	4,90€ 9€
PIETRA IPA - 6%	4,70€ 9€
SUPPLÉMENT PICON	0,50€ 1€

POUR COMMENCER

Entrées

SAUMON GRAVLAX	10€
Crème cheese, ciboulette & réduction de citron vert	
TERRINE DE CAMPAGNE	11€
Foie gras & noisettes	
TATAKI DE THON	12€
Soja, sésame & mayonnaise épicée	
BURRATA	12€
Crumble de parmesan, crème acidulée au basilic & chips de jambon cru	
FOIE GRAS MI-CUIT	15€
Comté d'oignons, pickles de légumes & Salade de Mamie	
OEufs FAÇON MIMOSA LES 6	9€
Sauce verte de Mamie	



L'ASSIETTE DU LOUPIOT

Jusqu'à 12 ans

COCA-COLA ou COCA-COLA ZÉRO ou ICED TEA MAISON ou SIROP À L'EAU

CROUSTILLANT DE POULET ou CROUSTILLANT DE POISSON
Frites maisonDEUX BOULES DE GLACE
Parfums au choix

14€

LE TROU ANGEVIN

COINTREAU & SORBET CITRON VERT

*Le Trou Angevin est une tradition culinaire de notre région. Une petite parenthèse rafraîchissante au milieu du repas, destinée à réveiller le palais et à préparer la suite.**Nous vous proposons une version aussi simple qu'élégante, mariant deux produits emblématiques : un sorbet citron vert, frais, vif et acidulé & un trait de Cointreau, célèbre liqueur angevine aux notes d'oranges douces et amères*

5€



LES PLATS À LA CARTE

VIANDES DU BOUCHER

CÔTE DE BOEUF	9€/100G
Et ses accompagnements	



SUPPLÉMENT SAUCE	1,00€
Mayonnaise, Béarnaise au basilic thaï, Beurre blanc de Mamie, Sauce poivre	

Les tartares

TARTARE BOEUF	19€
Race à viande VBF, cornichons en Brunoise, copeaux de parmesan, câpres, oignons, sauce tartare, grana padano, frites maison & salade de Mamie	
TARTARE BOEUF BREIZH	24€
Boeuf pâquerette, huîtres Fines de Boyard, frites maison & salade de Mamie	
TARTARE BOEUF FRAIS	24€
Race à viande VBF, fromage frais aux fines herbes, tomates confites, frites maison & 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	
LES TARTINES VEGGIE DE MAMIE	18€
OPTION VEGAN DISPONIBLE	
SALADE DE MAMIE	2,50€
Salade & pickles légumes	
PURÉE DE POMMES DE TERRE	3,00€

LES MENUS

L'ARDOISE DU FADA

Uniquement le déjeuner hors week-end et jours fériés

OEufs FAÇON MIMOSA

Mayonnaise à la sauce verte

ou

VELOUTÉ DE MAMIE

Légumes de saison

ou

RILLETTES DE THON

Pamplemousse & citron vert

POIRE DE BOEUF

Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thaï

ou

POISSON DU MARCHÉ

Purée de carottes au beurre de citron confit & beurre blanc Nantais

CAFÉ OU THÉ

Dessert à la carte +7€

20€

LE GUEULETON DE MAMIE

Pour le déjeuner et le souper

TERRINE DE CAMPAGNE

Foie gras & noisettes

ou

SAUMON GRAVLAX

Crème cheese, ciboulette & réduction de citron vert

ONGLET DE BOEUF

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

FILET DE DAURADE

Risotto crémeux & vinaigrette d'encornets

DESSERT

Choix à la carte

39€