

LES FONDUES DE PAPI

PROPOSÉES UNIQUEMENT LE JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI SOIR

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

LES FONDUES DE PAPI 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 infusée à la vanille, Limoncello, Frangelico, sirop de vanille maison, sirop de noisette Giffard & jus de citron

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

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

LES SANS ALCOOL

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 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	

Blondes

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



LES BIÈRES PRESSION

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

LES APÉROS

Kirs

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

LIQUEURS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Cassis . Framboise . Mûre . Abricot
Pamplemousse rose . Pêche

Cidres bio

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%		

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%	

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 & mayonnaisé épicee	
BURRATA	12€
Crumble de parmesan, crème acidulée au basilic & chips de jambon cru	
FOIE GRAS MI-CUIT	15€
Compotée d'oignons, pickles de légumes & Salade de Mamie	
OEufs façon mimosa les 6	9€
Sauce verte de Mamie	

Escargots en croquilles

La ferme des Petits Prés - Cornillé-les-Caves (49)	
Les 6	11€
Les 9	14€
Les 12	19€

Les huîtres huîtres fines de boyard

Servie avec pain, beurre, vinaigrette aux échalottes & citron	
Les 6	13€
Les 9	19€
Les 12	24€

Nées sur les côtes d'Oléron et affinées dans ses claires, les huîtres Fine Boyard séduisent par leur chair ferme et délicate. Leur goût équilibré marie subtilement douceur, iodé et notes légèrement sucrées, reflet du savoir-faire ostréicole charentais.

À partager

MAMIE DANS LES PLUMES PLANCHE	25€
Oeufs façon mimosa . Tartelettes au magret de canard fumé & pommes fondantes . Rillettes de poulet . Wraps de poulet au curry	
MAMIE À L'ÉTABLE PLANCHE	25€
Rillauds, sauce aux cacahuètes . Terrine . Jambon Serrano IGP affiné 9 mois . Croq truffes	
MAMIE MOLETTE PLANCHE	25€
Flammekueche raclette fumé . Petit frais & ronfleur de la Ferme du Bois Rouzé & compotée de griottes . Raclette fumée & pommes grenailles	
FALAFELS LES 10	9€
Falafels de pois chiches & betteraves rouges	
LE BOL DE FRITES	4€
Frites & mayonnaise maison	
SAUCISSON PAIN, BEURRE & CORNICHONS	8€
Le Rocher du Lion (44)	
Poivre . Beaufort . Nature	



LES FONDUES

FONDUE SAVOYARDE

Minimum 2 personnes

3 FROMAGES (200g)
Beaufort, emmental & abondance

Servi avec du pain

- 21€ - PAR PERSONNE
SUPPLÉMENT FROMAGE 100G +8€/PERS

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

Minimum 2 personnes

3 FROMAGES (200g)
Beaufort, emmental, abondance & cèpes

Servi avec du pain

- 23€ - PAR PERSONNE
SUPPLÉMENT FROMAGE 100G +8€/PERS

FONDUE SAVOYARDE À LA TRUFFE

Minimum 2 personnes

3 FROMAGES (200g)
Beaufort, emmental, abondance & truffes

Servi avec du pain

- 24€ - PAR PERSONNE
SUPPLÉMENT FROMAGE 100G +8€/PERS

FONDUE BOURGUIGNONNE

Pour une personne

«SURPRISE» DE BOEUF (200g)

Et son trio de sauce maison

Sauce poivre, sauce marguerite & sauce vin rouge

Servi avec des pommes de terre grenailles

- 25€ - PAR PERSONNE

Qu'est-ce-que la «surprise» de boeuf ?

La surprise de bœuf est une pièce de viande issue de l'épaule, plus précisément du paleron. Petite pièce noble cachée, elle offre le plaisir d'une viande tendre et savoureuse, à la fois fondante et riche en goût

LES ACCOMPAGNEMENTS

L'ASSIETTE POUR 2 (150g)..... 12€

Prosciutto Crudo, jambon blanc à la truffe

Servi avec pains, beurre & cornichons

L'ASSIETTE POUR 4 (300g)..... 25€

Prosciutto Crudo, jambon blanc à la truffe & bresaola

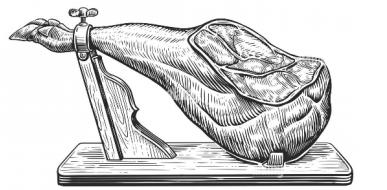
Servi avec pains, beurre & cornichons

POMMES DE TERRE GRENAILLE..... 4€

PROSCIUTTO CRUDO (100g)..... 10€

JAMBON BLANC À LA TRUFFE (100g)..... 10€

BRESAOLA (100g)..... 10€



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€

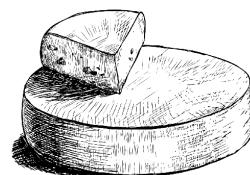


LA SUGGESTION DE LA SEMAINE

Mes p'tits chéris, chaque semaine, je vous mijote ma petite idée du moment : un bon plat chaud, réconfortant, souvent à base de fromages – parce qu'il n'y a rien de mieux pour se faire du bien au cœur et se régaler ! Je choisis mes produits avec amour, je goûte, je rectifie, et hop... une nouvelle gourmandise sort de ma casserole.

TARTIFLETTE FAÇON MAMIE..... 23€

Pommes de terre grenailles confites, lardons, oignons, vin blanc, crème & fromage à raclette



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.



L'ASSIETTE 4 FROMAGES

9,90€

L'ASSIETTE 2 FROMAGES

5,90€

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

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

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	



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 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/ Tilleul	



L'IRISH DE PAPI LE VRAI

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.