

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 madeines, 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 beer

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 VIELLI EN FÛT

Gin Nouaison, Lillet blanc, Génépi et fumé au thym

NEIGE SAUVAGE CLARIFIÉ

Gin infusé au sésame noir, Cointreau, infusion hibiscus, sirop de poivre de Timut & d'écorces d'oranges, jus de pommes, lait entier & citron vert

CAPTAIN TEARS

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

Les fadas font des folies

10€

SOLEIL D'HIVER

Chartreuse jaune, jus d'ananas, sirop de tonka maison, jus de citron vert & eau pétillante

ESCALE À TOKYO

Gin infusé à la verveine, jus de mangue, sirop de passion Giffard, purée de Yuzu Ponthier, liqueur de vanille Giffard, limonade

BRUME D'IRLANDE

Whisky Bushmills, Bailey's, sirop de vanille maison, espresso Lavazza & crème fouettée à la noisette

Créations du mois

KISS ME MAYBE SANS ALCOOL

6€

Jus de fraise, liqueur de gingembre 0% Giffard, jus de citron, sirop de banane Giffard et limonade

SOLEIL LEVANT ALCOOL

11€

Havana especial, crème de liqueur de framboise, jus de litchi, sirop de thé noir aux fruits rouges et purée de framboise



Sans modération

Cocktails

6€

TATIN DES ÎLES LONG DRINK

Jus de pomme, purée de poire maison Ponthier, 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 herbal Juniper 0% Giffard, liqueur 0% de gingembre Giffard, sirop de curaçao, sirop de pomme verte & tonic méditerranéen Fever Tree

PAPY LOMA LONG DRINK

Liqueur 0% de pamplemousse infusée au romarin, sirop d'agave, jus de citron vert & cordiale de poivre de timut & eau gazeuse

ÉCLAT BORÉAL LONG DRINK

Nectar de fraise & purée de framboise maison Ponthier, sirop de cerise Giffard & chantilly à la pistache maison

BOURLINGUEUR LONG DRINK

Jus d'ananas, purée de passion maison Ponthier, sirop de grué de cacao maison & 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€

ORANGINA 25CL 4,50€

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 50CL 3€ 1L 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 . Litchi

5€

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

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%	

LES BIÈRES

Sans alcool	
CHOUFFE SANS ALCOOL 33cl	7€
Belge - ronde, fraîche - 0,4%	
BREWDOG SANS ALCOOL 33cl	7€
Ecosse - agrumes, pin - 0,5%	

Les blondes

CHOUFFE BLONDE 33cl	9€
Belge - ronde, épicée - 8%	
MONT BLANC 33cl	10€
florale, légère - 5,8%	

IPA	
BROOKLYN IPA 33cl	10€
USA- agrumes- 6%	
BREWDOG IPA 33cl	10€
Ecosse - fruité - 5,4%	

LES AMBRÉES ET FRUITÉES

CHOUFFE CHERRY 33cl	10€
Belge - Cerise fraîche - 8%	
PIETRA AMBRÉE 33cl	8€
Corse - châtaigne - 6%	
GUINNESS 33cl	8€
Dublin - café - 7,5%	

LES BIÈRES PRESSION

	LA DEMIE	LA PINTÉ
FELSGOLD LUXE - 4,8%	4,90€	9€
FELSGOLD SPÉCIALE - 5,5%	4,90€	9€
FELSGOLD IPA - 6%	4,90€	9€
FELSGOLD BLANCHE - 4,5%	4,90€	9€

POUR COMMENCER

Entrées	
SAUMON GRAVLAX	11€
Crème cheese, ciboulette & réduction de citron vert	
TERRINE DE CAMPAGNE	12€
Foie gras & noisettes	
TATAKI DE THON	13€
Soja, sésame & mayonnaisé épicée	
BURRATA	12€
Crumble de parmesan, crème acidulée au basilic & chips de jambon cru	
FOIE GRAS MI-CUIT	16€
Compotée d'oignons, pickles de légumes & Salade de Mamie	
OEUFS FAÇON MIMOSA LES 6	8€
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, iode 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, Pyrénée brebis & Morbier de la fromagerie Beillevre & 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	

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 maison

DEUX 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

Sur terre

SOURIS D'AGNEAU CONFITE	29€
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, raclette fumée, mayonnaise barbecue au paprika fumé, cornichons, oignons confits, bacon, salade de Mamie & frites maison	
FAISAN FARCI AU FOIE GRAS	24€
Compotée de chou frisé, pickles de chou rouge, sauce Layon & croûte de marrons-cacahuètes	
CROUSTILLANT DE JOUE DE PORC	21€
Joue de porc confite à la bière, velouté de potiron & lard paysan	
RIS DE VEAU SAUTÉ	25€
Céleri rôti, pressé de pommes de terre, vinaigrette échalote & soja	
SALADE LANDAISE	19€
Foie gras, gésiers, lardons, tomates confites, maïs & cerneaux de noix	
PAPI CÉSAR SALADE	19€
Filets de poulet croustillants, tomates confites, croûtons, parmesan, salade de Mamie & véritable sauce César	
LA GOULINE ANGEVINE	19€
Champignons de Saumur, rillauds d'Anjou, compotée d'échalotes IGP au chenin, tomme d'Anjou, salade de Mamie & frites maison	
ONGLET DE BOEUF 180G	26€
Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic tha	

Sur mer

FILET DE DAURADE	26€
Risotto crémeux, champignons, tomates confites & sauce safranée	
SAUMON LAQUÉ AU SOJA	21€
Purée de carottes au beurre de citron confit, tagliatelles de courgette, marinade asiatique, beurre blanc de Mamie & chips d'algue nori	
SAINT-JACQUES POÊLÉES	29€
Duo de mousseline panais-carottes & sauce lait de coco	
TARTARE DE SAUMON	21€
Fruit de la passion, grenades, citron vert, frites maison & salade de Mamie	
TATAKI DE THON	25€
Soja, sésame & mayonnaise épicée	

Végétarien

BURGER CHAMPI	22€
Pain brioché, galette de champignon, raclette fumée, mayonnaise curry, cornichons, oignons confits, salade de Mamie & frites maison	
LES TARTINES VEGGIE DE MAMIE	18€
OPTION VÉGAN DISPONIBLE Légumes confits, persillade & chèvre frais	

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	
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

RILLETES DE THON

Pamplémousse & 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 & sauce safranée

•

DESSERT

Choix à la carte

39€

LES FROMAGES

la fromagerie Beillevere

La fromagerie Beillevaire, fondée en 1980 à Machecoul en Loire-Atlantique, est une entreprise familiale reconnue pour son savoir-faire artisanal. Créée par Pascal Beillevaire, elle s'est développée tout en conservant des méthodes de fabrication traditionnelles. La fromagerie sélectionne rigoureusement son lait auprès de producteurs partenaires. Elle propose ainsi une large gamme de fromages et produits laitiers de grande qualité.



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 sphères de l'hiver

SPHÈRE CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ NOISETTE 9€
Biscuit roulé au chocolat, praliné noisette, crémeux chocolat intense.

SPHÈRE MARRON CASSIS 9€
Biscuit chataigne, gelée de cassis, chantilly marron

SPHÈRE DE NOUGAT GLACÉE 10€
Biscuit pain de gène pistache, coulis fruits rouges et fruits confits

SPHÈRE FRAMBOISE VANILLE SPÉCULOS 9€
Biscuit Joconde à la vanille, confit de framboise, bavaroise vanille et citron vert

Les desserts FAITS MAISON

CRÈME BRÛLÉE AU COINTREAU 8€
Crème glacée vanille

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

Banane Tonka / passion vanille / fraise basilic thé noir /
pomme romarin cannelle / piment Oiseau thé vert

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 ou Kusmi tea

THÉ 4,00€
Noir Earl Grey Supreme / Noir fruits rouges / Noir vanille & passion / Vert menthe verte / Noir Anastasia / Vert de chine

TISANE INFUSION 4,00€
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.