

LA CARTE DE MAMIE

Mes petites cailles, vous vous en doutez, je ne suis plus toute jeune. J'ai bien vécu, j'ai burlingué, 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 11€

NUMÉRO FADA CLARIFIÉ

Gin infusé au sésame noir, cointreau, infusion d'hibiscus, jus de pomme, sirop de poivre de timut et écorces d'orange maison, jus de citron vert et lait entier

TARTE AUX FRAISES SHORT DRINK

Vodka infusé à la vanille, liqueur frangelico, sirop de vanille maison, sirop de noisette giffard et jus de fraise

GARDEN SPRITZ LONG DRINK

Lillet rosé, sirop de framboise giffard, schrub thym et origan maison, eau gazeuse et crémant

TONKAN'STORMY LONG DRINK

Rhum havana 7 ans, sirop de framboise infusé aux fèves de tonka, jus de citron vert et ginger beer fever tree

Au bout du monde 11€

ESCALE À PÉKIN LONG DRINK

Gin infusé à la verveine, jus de mangue, sirop de fruit de la passion giffard, purée de yuzu Ponthier, liqueur de vanille de Madagascar Giffard et limonade

AMERICAN DREAM SHORT DRINK

Bourbon Four roses infusé au beurre de cacahuète, sirop de vanille maison, jus de citron, liqueur frangelico, angostura bitter's et chantilly au beurre de cacahuète

PINK FUJI LONG DRINK

Gin infusé au thé vert, sirop de fleur de cerisier Giffard, jus de citron, jus de litchi et tonic mediterranean

MANGO CHAÏ LONG DRINK

Sirop de citronnelle giffard, sirop de thé chaï, whisky infusé au curry, purée de mangue Ponthier et ginger ale Fever tree

EL PEPITO SHORT DRINK

Tequila infusé au basilic, cordial de tomate maison, jus de citron vert, sirop d'agave et sirop de piment Giffard

Mais aussi à Angers 10€

BON ROI RENÉ CLARIFIÉ

Rhum arrangé vanille & ananas, jus d'ananas, sirop de falernum Giffard, jus de citron vert et purée de coco

SCOTTY LONG DRINK

Gin, liqueur de fleur de sureau Giffard, sirop de falernum giffard, infusion de thé noir, jus de citron, indian tonic Fever tree et mousse au falernum

BOTERO POP LONG DRINK

Purée de cassis ponthier, feuilles de menthe, sirop de 3 poivres, jus de citron vert, rhum havana 3 ans et eau gazeuse

SAINT MAURICE SHORT DRINK

Cointreau, tequila blanco Calle 23, liqueur de curaçao bleu giffard, sirop de piment Giffard et jus de citron vert

MARIE D'ANJOU LONG DRINK

Liqueur d'italicus, liqueur de fleur de sureau giffard, cordial de verveine et basilic maison, tonic concombre

Créations du mois

L'ESPRIT DE VIOLETTE SANS ALCOOL 6€

Herbal juniper Giffard, sirop de tonna maison, sirop de violette Giffard, feuilles de basilic & eau pétillante

SOLEIL DE RIO ALCOOL 10€

Cachaca infusé au piment antillais, feuilles de menthe, sirop de citron Giffard, purée de fruit de la passion, jus de citron & eau pétillante



Sans modération Cocktails 7€

BANANA BREEZE

Purée de kiwi Giffard, sirop de banane Giffard, lait d'amande et sirop d'agave Giffard

LOUISE & MARGUERITE

Purée de cassis, fleur d'oranger, feuilles de menthe, sirop de citron Giffard et eau gazeuse

DETOX ET VOUS

Jus de concombre maison, liqueur d'ananas 0% Giffard, feuilles de menthe et ginger ale Fever tree

TUTTI FIESTA

Gold cane Giffard, jus d'ananas, jus de mangue, purée de passion Ponthier et sirop de vanille maison

PAPY'LOMA

Liqueur de pamplemousse 0% Giffard, cordial de poivre de timut maison, sirop d'agave Giffard, jus de citron vert et eau pétillante

MAMIE GIGI

Sirop de pomme acidulée Giffard, sirop de curaçao Giffard, liqueur de gingembre 0% Giffard, herbal juniper 0% Giffard et tonic mediterranean Fever tree

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€

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 1L
3€ 4€

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€

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%	

LIQUEURS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Cassis . Framboise . Mûre . Abricot
Pamplemousse rose . Pêche

LES BIÈRES

Sans alcool

CHOUFFE SANS ALCOOL 33cl	7€
Belge - ronde, fraîche - 0,4%	
JAVA NEIPA SANS ALCOOL 33cl	7€
Bretagne - mangue et pêche - 0,0%	

Blondes

LA PIAUTRE BLONDE 33cl	8€
La Ménitré (49) - fraîche & légèrement houblonnée - 4,9%	
L'ARCHIMAGE MAGE MALTE 33cl	8€
Mamers (72) - triple malt - 8%	
ALMA - La Débauche 33cl	8€
Angoulême (16) - session IPA - 4,5%	
BURNING CLOUDS NEIPA Grand Paris 33cl	8€
Île-de-France (75) - Neipa - 6,5%	

Ambrées et abbaye

GUINNESS 33cl	7€
Dublin - café - 7,5%	
ORVAL - Abbaye trappiste 33cl	9€
Belgique - amertume & épices - 6,2%	

Blanches et fruitées

CHOUFFE CHERRY 33cl	9€
Belge - cerise fraîche - 8%	
LOVE & FLOWERS Mélusine 33cl	8€
Chanverrie (85) - pétales de rose et violette - 4,2%	
PRESSE FRAMBOISE SOUR ALE Grand Paris 33cl	8€
Île-de-France - framboise & acidulée - 4,5%	

LES BIÈRES PRESSION

	LA DEMIE	LA PINTÉ
TUBORG - 4,6%	4,90€	9€
BROOKLYN PULP ART IPA - 6%	4,90€	9€
LA BÊTE BLANCHE - 5,2%	4,90€	9€
COLOMBA ROSÉ - 4,5%	4,90€	9€
Supplément sirop au picon		1€

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 HÛÎTRES HÛÎTRES 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 . Toast de foie gras maison. Rillettes de poulet . Wraps de poulet au curry	
MAMIE À L'ÉTABLE PLANCHE	25€
Rillettes de joue de porc à la moutarde. Terrine . Jambon Serrano IGP affiné 9 mois . Croq truffes	
MAMIE MOLETTE PLANCHE	25€
Pissaladière (anchois, olives, feta, oignons), Pyrénées brebis & Morbier de la fromagerie Beilleverre & 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 LEAU

CROUSTILLANT DE POULET
ou CROUSTILLANT DE POISSON
Frites maison

DEUX BOULES DE GLACE
Parfums au choix
ou ROYAL CHOCOLAT

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 & 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

CROUSTILLANT DE JOUE DE PORC 21€
Joue de porc confite, champignons et tomates séchées, béchamel aux lardons, sauce à la bière et au miel

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 thai

RIS DE VEAU TERRE MER 24€
Dés de céleri laqué au miel, pressé de pommes de terre et bisque de langoustines au Cointreau

Sur mer

FILET DE DAURADE 26€
Risotto crémeux, champignons, tomates confites & sauce safranée

DOS DE CABILLAUD 22€
Purée de carottes au beurre citronné, beurre blanc et vierge de betterave

BLANQUETTE DE LOTTE AU LAYON 21€
Riz rond, pleurotes, carottes, céleri branche, échalotes

TARTARE DE SAUMON 21€
Oignons rouges, gingembre, citron yuzu, frites maison et 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

SALADE DE CHÈVRE 19€
Toast de chèvre pané au pain d'épices, poivrons confits, mesclun, carpaccio de betterave

LES TARTINES VEGGIE DE MAMIE 18€
OPTION VÉGAN DISPONIBLE
Légumes confits, persillade & chèvre frais

Les tartares COUPE AU COUTEAU

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, cornichons, câpres, oignons, basilic, pignons de pin, crumble de parmesan et réduction balsamique, 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

GASPACHO

de légumes de saison & vierge de tomates cerises

ou

RILLETES DE THON

Pamplousse & citron vert

•

POIRE DE BOEUF

Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thai

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 thai

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 desserts FAITS MAISON

CRÈME BRÛLÉE INFUSÉ HIBISCUS.....	8€
LE ROYAL CHOCOLAT.....	11€
Croustillant feuilletine, crémeux chocolat 70 %	
TARTELETTE FRAISES RHUBARBE.....	10€
Comptée de fraise et rhubarbe, ganache à la rhubarbe, biscuit sucré	
FINGER VANILLE FRAMBOISE.....	10€
Biscuit Joconde, comptée de framboise au citron vert, crémeux vanille	
CHEESECAKE MANGUE PASSION.....	9€
Croustillant spéculoos, crème cheese et comptée mangue-passion	
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

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

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 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-menthe	



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.