

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

11€

NUMÉRO FADA

LONG DRINK 200 ML

Gin infusé au sésame noir, Cointreau, infusion d'hibiscus et menthe maison, sirop de poivre de timut et écorces d'orange, jus de pomme & jus de citron

TARTE AUX FRAISES

SHORT DRINK 180 ML

Vodka infusé à la vanille, liqueur frangelico, sirop de vanille maison, sirop de noisette Giffard & jus de fraise

GARDEN SPRITZ

LONG DRINK 200 ML

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

TONKAN'STORMY

LONG DRINK 180 ML

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

Au bout du monde

11€

ESCALE À PÉKIN

LONG DRINK 180 ML

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 & limonade

PINK FUJI

LONG DRINK 200 ML

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

ROSY CHAÏ

LONG DRINK 130 ML

Gin Hendrick's flora adora, sirop de citronnelle et sirop de thé chaï Giffard, purée de framboise Ponthier, jus de citron & soda au pamplemousse

EL PEPITO

FROZEN 100 ML

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

L'ARDOISIÈRE

150 ML

Apérol, liqueur de curaçao Giffard, sirop de basilic Giffard, jus de citron, eau gazeuse & crémant

Mais aussi à Angers

10€

BON ROI RENÉ

CLARIFIÉ 200 ML

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

SCOTTY

LONG DRINK 180 ML

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

BOTERO POP

LONG DRINK 180 ML

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

SAINT MAURICE FROZEN

SHORT DRINK 100 ML

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

MARIE D'ANJOU

LONG DRINK 200 ML

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

Créations du mois

LITTLE SUNRISE

SANS ALCOOL 185 ML

6€

Jus d'orange, Smoky agave Giffard & sirop de grenadine Giffard

SUNSET SPRITZ

ALCOOL 100 ML

10€

Gin g'vine pastèque, feuilles de menthe, sirop de cassis Giffard, jus de citron & indian tonic Fever tree



Sans modération

Cocktails

7€

BANANA BREEZE

170 ML

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

LOUISE & MARGUERITE

170 ML

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

DETOX ET VOUS

170 ML

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

TUTTI FIESTA

150 ML

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

PAPY'LOMA

170 ML

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

MAMIE GIGI

170 ML

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

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€

CITRONNADE CITRON - POIRE 25CL 5€

CITRONNADE CITRON - PASTÈQUE 25CL 5€

KOMBUCHA PASSION - FRAMBOISE 33CL 6€

KOMBUCHA HIBISCUS - MYRTILLE 33CL 6€

KOMBUCHA FRAISE - BASILIC 33CL 6€

JUS DE FRUITS

25CL

Abricot . Mangue . Pamplemousse Rose . Ananas

Tomate rouge . Pomme . Orange . Fraise . Litchi

Cranberry

5€

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

Eaux PLANCOËT

L'eau Plancoët, issue des sources de Bretagne, est une eau minérale naturelle d'exception, prise 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

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	4,5cl
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%	
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
TIGRE BOCK - 5%	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€
Morilles & noisettes	
TATAKI DE THON	13€
Soja, sésame, poivrons & 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	
Serve 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	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	22€
Saucisson, jambon de pays, jambon truffé, terrine de campagne & beurre	
PLANCHE MIXTE	22€
Morbier, brebis, jambon de pays, jambon truffé, terrine de campagne, beurre & cornichons	
PLANCHE DE FROMAGE	22€
Morbier, brebis, tommes & beurre	
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)	

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

BURGER DE POULET CROUSTILLANT	19€
Pain brioché, poulet pané, salade, tomates, morbier, sauce tartare & frites	
BURGER AU CHEDDAR MATURE	22€
Pain brioché, steak haché, oignons confits, mayonnaise épicée, galette de pommes de terre, sauce cheddar & frites	
CROUSTILLANT DE JOUE DE PORC	21€
Joue de porc confite, purée de pommes de terre, champignons et tomates séchées, béchamel aux lardons, sauce à la bière & au miel	
PAPI CÉSAR SALADE	19€
Filets de poulet croustillants, tomates, 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	

Sur mer

FILET DE DAURADE	26€
Purée de pommes de terre & sauce à l'oseille	
DOS DE CABILLAUD	22€
Purée de carottes au beurre citronné, beurre blanc & vierge de betterave	
PAVÉ DE SAUMON	21€
Légumes du soleil & crème de ciboulette citronnée	
TARTARE DE SAUMON	21€
Oignons rouges, gingembre, citron yuzu, frites maison & salade de mamie	
TATAKI DE THON	25€
Soja, sésame, poivrons, mayonnaise épicée & frites	
BOWL DE MAMIE	16€
Riz vinaigré, concombre, carottes marinées, crème de burrata, edamame, mangue & tartare de saumon	

Végétarien

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 180G	19€
Race à viande VBF, cornichons en brunoise, câpres, oignons, sauce tartare, grana padano, frites maison & salade de Mamie	
TARTARE ITALIEN 180G	24€
Race à viande VBF, cornichons, câpres, oignons, crème de 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

OEUPS FAÇON MIMOSA

Mayonnaise à la sauce verte

ou

GASPACHO DE MAMIE

Légumes de saison

ou

RILLETES DE THON

Citron vert & fines herbes

•

BAVETTE D'ALOYAU

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

Morilles & noixettes

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

Purée de pommes de terre & sauce à l'oseille

•

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€
Compotée de fraise et rhubarbe, ganache à la rhubarbe & biscuit sucré

FINGER VANILLE FRAMBOISE 10€
Biscuit Joconde, compotée de framboise au citron vert & crémeux vanille

CHEESECAKE MANGUE PASSION 9€
Croustillant spéculoos, crème cheese & compotée 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 digestifs sont servis en 4,5cl

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.