

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€

CARAXÈS SHORT DRINK 125 ML
Bourbon Four Roses infusé à la Cerise, Crème de Cacao Giffard, Guignolet, Frangelico, Sirop de Vanille Giffard & Jus de Cerise

BIÈRE AUX PRUNES LONG DRINK 165 ML
Eau de Vie Prune, Sirop de Noisettes Giffard, Jus de Pomme, Bière Blonde & Bitter Chocolat

NESSIE LONG DRINK 145 ML
Apérol, Liqueur de Curaçao Giffard, Sirop de Basilic Giffard, Jus de Citron, Eau Pétillante & Crémant de Loire

TARTE AUX POIRES LONG DRINK 175 ML
Vodka infusée à la Vanille, Frangelico, Sirop de Noix de Macadamia Giffard, Jus de Pomme & Purée de Poire

DOLORÈS OMBRAGE SHORT DRINK 85 ML
Cognac Rémy Martin, Cointreau infusé à l'Hibiscus et Grué de Cacao, Sirop de Poire Giffard & Jus de Citron

Douceur Automnale 11€

DRACARYS LONG DRINK 140 ML
Vodka, Cointreau Spicy, Sirop Passion & Sirop Vanille Giffard, Purée de Framboise, Tabasco Vert & Crémant de Loire

EXPRESSO PATRONUM LONG DRINK 175 ML
Vodka infusée à la Vanille, Sirop de Noix de Macadamia Giffard, Liqueur de Vanille & Liqueur de Café Giffard, Purée de Coco & Espresso

SALEM SHORT DRINK 90 ML
Gin Citadelle, Cointreau, Vermouth Blanc infusé à la Fève de Tonka

NOCES POURPRES LONG DRINK 210 ML
Crème de Cassis Giffard, Jus de Litchi, Jus de Citron & Champagne

HAWKINS LONG DRINK 175 ML
Italicus, Sirop de Pomme Verte Giffard, Jus de Cranberry & Tonic Classique

Le Cabinet des Épices 10€

ÉCLIPSE LONG DRINK 135 ML
Rhum infusé au Thym & Romarin, Liqueur de Gingembre & Liqueur de Vanille Giffard, Sirop de Miel Giffard, Jus de Mangue & Purée de Passion

NEW MOON LONG DRINK 200 ML
Vodka infusée à la Cannelle, Jus de Cranberry, Jus de Citron, Sirop de Vanille Giffard & Eau Pétillante

JACK O' LANTERN LONG DRINK 145 ML
Calvados, Sirop de Citrouille Épicée Giffard, Jus de Citron, Ginger Ale Fever Tree & Bitter Chocolat

FORÊT INTERDITE SHORT DRINK 125 ML
Gin Citadelle, Sirop de Miel infusé à l'Ortie, Jus de Citron & Jus de Pomme

CHANCE LIQUIDE SHORT DRINK 85 ML
Gin Citadelle, Liqueur de Marasquin Giffard, Sirop de Violette infusé au Poivre Noir & Jus de Citron

Créations du mois

PAPY'LOMA LONG DRINK 150 ML 6€
Liqueur de Pamplemousse 0% infusé au Romarin, Sirop d'Agave Giffard, Jus de Citron, Soda au Pamplemousse

ESCALE À PÉKIN LONG DRINK 180 ML 10€
Gin infusé à la Verveine, Jus de Mangue, Sirop de Fruit de la Passion Giffard, Purée de Yuzu, Liqueur de Vanille de Madagascar Giffard & Limonade



LES SANS ALCOOL

Mocktails Cocktails 7€

LA CHOSE LONG DRINK 160 ML
Apéritif Bitter Giffard, Sirop de Violette Giffard, Purée de Framboise, Jus de Citron & Limonade

NYMERIA LONG DRINK 160 ML
Purée de Cassis, Fleur d'Oranger, Feuilles de Menthe, Sirop de Citron Giffard & Eau Pétillante

POLYNECTAR LONG DRINK 150 ML
Gold Cane Giffard, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Purée de Passion & Sirop de Vanille Giffard

MERCREDI LONG DRINK 210 ML
Lait d'Amande, Jus de Mangue, Infusion de Grué de Cacao & Sirop de Châtaigne Giffard

SPELLMAN LONG DRINK 180 ML
Herbal Juniper infusé au Thym, Jus de Pomme, Sirop de Mûre & Sirop de Miel Giffard, Jus de Citron & Eau Pétillante

FLUBBER LONG DRINK 150 ML
Liqueur de Gingembre 0% Giffard, Purée de Kiwi, Sirop de Banane Giffard, Jus de Citron & Ginger Beer 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 CITRON - GINGEMBRE 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 déli-cat. 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 & Cognac - France-17%	
PORTO blanc ou rouge	5€
Apéritif à base de vin - Portugal-19,5%	
SUZE	5€
Amer-France - 18%	
MARTINI blanc ou rouge	5€
Vermouth - Italie - 14,5%	
LILLET blanc ou rosé	5€
Apéritif à base de vin et de fruits & plantes - France - 17%	

LES BIÈRES

Sans alcool	
CHOUFFE sans alcool 33cl	7€
Belge-ronde, fraiche - 0,4%	

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	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 fraiche-8%	
LOVE & FLOWERS Mélusine 33cl	8€
Chanverrie(85) –pétales de roseet violette –4,2 %	
PRESSE FRAMBOISE SOUR ALE GrandParis 33cl	8€
Île-de-France– framboise & acidulée –4,5 %	

LES BIÈRES PRESSION		
	LA DEMIE	LA PINTe
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 ou 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€
Crumblede parmesan,crèmeacidulée 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 . 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€
<i>Le Rocher du Lion (44)</i> Poivre . Beaufort . Nature	

L'ASSIETTE DU LOUPIOT

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
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

Pain brioché, poulet pané, salade, tomates, morbier, sauce tartare & frites

19€
- BURGER AU CHEDDAR MATURÉ

Pain brioché, steak haché, oignons confits, mayonnaise, épicee, galette de pommes de terre, sauce cheddar & frites

22€
- CROUSTILLANT DE JOUE DE PORC

Joue de porc confite, purée de pommes de terre, champignons et tomates séchées, béchamel aux lardons, sauce à la bière & au miel

21€
- PAPI CÉSAR

salade

Filets de poulet croustillants, tomates, croûtons, parmesan, salade de Mamie & véritable sauce César

19€
- LA GOULINE ANGEVINE

Champignons de Saumur, rillauds d'Anjou, compotée, d'échalotes IGP au chenin, tomate d'Anjou, salade de Mamie & frites maison

19€
- ONGLET DE BOEUF

180G

Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thai

26€

Sur mer

- FILET DEDAURADE

Purée de pommes de terre & sauce à l'oseille

26€
- DOS DE CABILLAUD

Purée de carottes au beurre citronné, beurre blanc & vierge de betterave

22€
- PAVÉ DE SAUMON

Légumes du soleil & crème de ciboulette citronnée

21€
- TARTARE

de saumon

Oignons rouges, gingembre, citron yuzu, frites maison & salade de mamie

21€
- TATAKI DE THON

Soja, sésame, poivrons, mayonnaise épicee & frites

25€
- BOWL DE MAMIE

Riz vinaigré, concombre, carottes marinées, crème de burrata, edamame, mangue & tartare de saumon

16€
- SALADE DE CHÈVRE

Toast de chèvre pané au pain d'épices, poivrons confits, mesclun & carpaccio de betterave

19€
- LES TARTINES VEGGIE DE MAMIE

OPTION VÉGAN DISPONIBLE

Légumes confits, persillade & chèvre frais

18€

Les tartares

coupe au couteau

- TARTARE BOEUF

180G

Race à viande VBF, cornichons en brunoise, câpres, oignons, sauce tartare, grana padano, frites maison & salade de Mamie

19€
- TARTARE ITALIEN

180G

Race à viande VBF, cornichons, câpres, oignons, crème de basilic, pignons de pin, crumble de parmesan et réduction balsamique, frites maison & salade de Mamie

24€

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

Beurre de citron confit

4,00€

LE BOL DE FRITES

Frites maison & mayonnaise maison

4,00€

SALADE DE MAMIE

Salade & pickles légumes

2,50€

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 MAMIE

Légumes de saison

ou

RILLETTES 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 & 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

Purée de pommes de terre & sauce à l'oseille

•

DESSERT

Choix à la carte

39€

LES FROMAGES

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 À LA VANILLE 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€

LES SORBETS

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 · Amaranthe · Amaretto

Rhums arrangés

Banane Tonka / Vanille Ananas / Fraise Basilic Thé Noir /
Pomme Romarin Cannelle / Piment Oiseau Thé Vert /
Menthe Cacao

14€

Les digestifs sont servis en 45cl



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 Kusmi Tea

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

TISANE infusion 4,00€
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.