

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€	Douceur Automnale 10€	Le Cabinet des Épices 10€
CARAXÈS Bourbon Four Roses infusé à la Cerise, Crème de Cacao Giffard, Guignolet, Frangelico, Sirop de Vanille Giffard & Jus de Cerise	DOLORÈS OMBRAGE Cognac, Cointreau infusé à l'Hibiscus et Grué de Cacao, Sirop de Poire Giffard, Jus de Citron & Aquafaba	SALEM Cocktail Fumé au Bois Gin Citadelle, Cointreau, Vermouth Blanc infusé à la Fève de Tonka
NOCES POURPRES Crème de Cassis Giffard, Jus de Litchi, Jus de Citron & Champagne	BIÈRE AUX PRUNES Eau de Vie Prune, Sirop de Noisettes Giffard, Jus de Pomme, Bière Blonde & Bitter Chocolat	NEW MOON Vodka infusée à la Cannelle, Jus de Cranberry, Jus de Citron, Sirop de Vanille Giffard & Eau Pétillante
EXPRESSO PATRONUM Vodka infusée à la Vanille, Sirop de Noix de Macadamia Giffard, Liqueur de Vanille & Liqueur de Café Giffard, Purée de Coco & Espresso	TARTE AUX POMMES Dans sa Tasse Vodka infusée à la Vanille, Frangelico, Sirop de Noix de Macadamia Giffard & Jus de Pomme	JACK O' LANTERN Calvados, Sirop de Citrouille Épicée Giffard, Jus de Citron, Ginger Ale Fever Tree & Bitter Chocolat
ÉCLIPSE Rhum infusé au Thym & Romarin, Liqueur de Gingembre & Liqueur de Vanille Giffard, Sirop de Miel Giffard, Jus de Mangue & Purée de Passion	NESSIE Apérol, Liqueur de Curaçao Giffard, Sirop de Basilic Giffard, Jus de Citron, Eau Pétillante & Crémant de Loire	FORÊT INTERDITE Gin Citadelle, Sirop de Miel infusé à l'Ortie, Jus de Citron & Jus de Pomme
DRACARYS Vodka, Cointreau Spicy, Sirop Passion & Sirop Vanille Giffard, Purée de Framboise, Tabasco Vert & Crémant de Loire	HAWKINS Italicus, Sirop de Pomme Verte Giffard, Jus de Cranberry & Tonic Classique	CHANCE LIQUIDE Gin Citadelle, Liqueur de Marasquin Giffard, Sirop de Violette infusé au Poivre Noir, Jus de Citron & Aquafaba

Créations du mois

SAKURA LONG DRINK 170 ML 6€
Herbal Juniper, Sirop de Sakura Giffard, Jus de Litchi, Tonic Méditerranéen Fever Tree

PINK FUJI LONG DRINK 205 ML 10€
Gin infusé au Thé Vert, Jus de Litchi, Sirop de Sakura Giffard, Jus de Citron, Tonic Méditerranéen Fever Tree



LES SANS ALCOOL

Mocktails7€

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 GRANINI CITRON - POIRE	25CL	5€
CITRONNADE GRANINI CITRON - PASTÈQUE	25CL	5€
KOMBUCHA PASSION - FRAMBOISE	33CL	6€
KOMBUCHA HIBISCUS - MYRTILLE	33CL	6€
KOMBUCHA CITRON - GINGEMBRE	33CL	6€
PÉTILLANT 0% KISUME	AGRUMES, FLEUR DE SUREAU 12,5CL	4,50€

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

ACQUACHIARA 2€

Eau plate microfiltrée

ACQUACHIARA 3€

Eau pétillante microfiltrée

EAUX PLANCOËT

L'eau Plancoët, issue des sources de Bretagne, est une eau minérale naturelle d'exception, priseée 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 rafraichissantes. 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 CLASSIQUES DE MAMIE

PIÑA COLADA

Rhum Havana 7 ans, Sirop de Vanille & Sirop de Falernum Giffard, Jus d'Ananas & Purée de Coco

AMARETTO SOUR

Amaretto Giffard, Sirop de Noix de Macadamia, Jus de Citron, Angostura Bitter & Blanc d'Œuf

DAÏQUIRI ABRICOT

Rhum Havana 3 ans, Sirop de Sucre, Jus de Citron & Purée d'Abricot

SPICY MARGARITA

Tequila Calle 23, Cointreau, Sirop de Piment & Jus de Citron

COSMOPOLITAIN

Vodka Absolut, Cointreau, Jus de Cranberry, Jus de Citron & Sirop de Sucre

BOURBON OLD FASHIONED

Bourbon Four Roses, Cassonade, Angostura Bitter

LAST WORD

Gin The Botanist, Chartreuse Verte, Liqueur de Marasquin Giffard & Jus de Citron

CAÏPIRINHA FRAISE - BASILIC

Cachaça, Jus de Citron, Jus de Fraise & Sirop de Basilic Giffard

COINTREAU FIZZ PASSION

Cointreau, Jus de Citron, Sirop de Passion, Purée de Passion & Eau Pétillante

Si tu ne vois pas ton cocktail préféré à la carte, n'hésite pas à le demander. Tout est possible chez Mamie

11€

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	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%	

LIQUEURS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Cassis . Framboise . Mûre . Abricot
Pamplmousse rose . Pêche

LES BIÈRES

Sans Alcool

CHOUFFE Sans Alcool 33cl	7€
Belge - ronde, fraîche - 0%	

Blondes

LA PIAUTRE BLONDE 33cl	8€
La Méniltré (49) – fraîche & légèrement houblonnée - 4,9 %	

L'ARCHIMAGE Mage Malte 33cl	8€
Mamers (72) – triple malt – 8 %	

BURNING CLOUDS NEIPA Grand Paris 33cl	8€
Île-de-France (75) - Neipa - 6,5%	

Ambrées et Abbaye

GUINNESS 33cl	8€
Dublin - café - 7,5%	

ORVAL Abbaye trappiste 33cl	9€
Belgique –amertume & épices – 6,2 %	

Blanches et Fruitées

INVOCATION Mage Malte 33cl	8€
Mamers (72) - cerise fraîche - 5%	

LOVE & FLOWERS Mélusine 33cl	8€
Charverrie (85) –pétales de rose et violette - 4,2 %	

LA PIAUTRE BLANCHE 33cl	8€
La Méniltré (49) - Légère, agrumes - 4,5%	

LES BIÈRES PRESSION

	LA DEMIE	LA PINTe
TIGRE BOCK - 5,5%	4,90€	9€
BROOKLYN PULP ART IPA - 6%	4,90€	9€
LA PIAUTRE AMBRÉE - 6 %	4,90€	9€
GRIMBERGEN D'AUTOMNE - 6%	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 & mayonnaise 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	

FALAFELS les 10	9€
Falafels de pois chiches & betteraves rouges	

ESCARGOTS EN CROQUILLES	
<i>La ferme des Petits Prés - Cornillé-les-Caves (49)</i>	

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€
Œufs 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 & Cornichons	

PLANCHE MIXTE	22€
Morbier. Brebis . Jambon de pays . Jambon truffé . Terrine de campagne . Beurre & cornichons	

PLANCHE VÉGÉTARIENNE	25€
Tapenade d'olives, wasabi & ciboulette . Tartelette de carottes fondantes & crémeux citron . Flammenkueche aux pommes, fenouil & morbier . Pickles de chou-fleur et mayonnaise épicée	

SAUCISSON pain, beurre & cornichons	8€
<i>Le Rocher du Lion (44)</i> Poivre . Beaufort . Nature . Herbes . Noisettes	

FROMAGE RÔTI	15€
Miel, thym, romarin, pommes de terre grenailles & croûtons	

L'ASSIETTE DU LOUPIOT

COCA-COLA OU COCA-COLA ZÉRO OU ICED TEA MAISON
OU SIROP À L'EAU

COUSTILLANT DE POULET
OU COUSTILLANT 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 COUSTILLANT 19€
Pain brioché, poulet pané, salade, tomates, morbier, sauce tartare & frites

BURGER AU CHEDDAR MATURÉ 22€
Pain brioché, steak haché, pickles d'oignons, mayonnaise, épicée, galette de pommes de terre, sauce cheddar & frites

COUSTILLANT DE JOUE DE PORC 21€
Joue de porc confite, purée de pommes de terre, champignons, 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 deSaumur, 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

BLANQUETTE DE PAPI 24€
Paleron de veau, sauce blanquette, légumes cuits à base température & riz noir sauvage

Sur Mer

FILET DE DAURADE 26€
Purée de pommes de terre & sauce à l'oseille

DOS DE CABILLAUD 22€
Croûte de chorizo, fondue de poireaux, sauce au safran & coulis de poivrons

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

Végétarien

SALADE DE CHÈVRE 19€
Romaine, crème de chèvre, brunoise de poires, copeaux de parmesan, figues, noix, croûtons et pickles de légumes

LES TARTINES VEGGIE DE MAMIE 18€
OPTION VÉGAN DISPONIBLE
Fondue de poireaux, persillade & chèvre frais

Les Tartares

Coupé au couteau

TARTARE DE BOEUF 180G 19€
Raceà viande VBF, cornichons en brunoise, câpres, oignons, sauce tartare, grana padano, frites maison & salade de Mamie

TARTARE DE BOEUF AU HADDOCK180G 26€
Crème ciboulette et citron, sauce tartare et brunoise de pommes de terre cuites

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 CHAMPIGNONS
Crème de lard & croûtons de pain
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 & 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 MANDARINE 8€
Glace chocolat

TARTE TATIN POMMES & POIRES 8€
Ganache mascarpone

ÉCLAIR CHOCOLAT 8€
Crèmeux chocolat intense & ganache chocolat

TARTE EXOTIQUE 10€
Crème d'amande & coco, crèmeux mangue / passion, ganache chocolat blanc & vanille

DOUCEUR D'HIVER 9€
Biscuit financier, insert fruits rouges, bavaoise vanille, glaçage / ganache chocolat blanc & 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€

LES SORBETS

Mangue . Fruit de la Passion . Citron Vert

LES CRÈMES GLACÉES

Noix de coco - Pistache - Chocolat . Caramel au beurre salé - Vanille . 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

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 4,00€

CAFÉ VIENNOIS 4,20€

CAFÉ FRAPPÉ 2,30€

CAFÉ LATTE FRAPPÉ 4,10€

Chocolats

CHOCOLAT CHAUD 3,50€

CHOCOLAT VIENNOIS 4,00€

Envie d'une petite touche de gourmandise en plus ?
Ajoute un sirop de chez Giffard pour 1€ supplémentaire

Noisette, Noix de Macadamia, Vanille, Caramel,
Châtaigne, Miel

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.