# 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

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

**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 & Expresso

**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

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

### Douceur Automnale 10€

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

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

**TARTE AUX POMMES** Dans sa Tasse SHORT DRINK 80 ML
Vodka infusée à la Vanille, Frangelico, Sirop de Noix de Macadamia Giffard & Jus de Pomme

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

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

### Le Cabinet des Épices 10€

**SALEM** Cocktail Fumé au Bois SHORT DRINK 90 ML
Gin Citadelle, Cointreau, Vermouth Blanc infusé à la Fève de Tonka

**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 & Aquafaba

### Créations du Moment

**GOLDEN BLOOM** LONG DRINK 185 ML 6€
Herbal Juniper, Liqueur 0% Sureau Giffard, Purée de Mangue, Sirop de Fleur Sureau Giffard, Jus de Citron, Eau Pétillante & Pétillant Sans Alcool

**DERNIER RAYON** LONG DRINK 195 ML 10€
Gin, Liqueur de Sureau, Purée de Mangue, Sirop de Fleur de Sureau, Jus de Citron, Eau Pétillante & Crémant

VIN CHAUD DE MAMIE
5€



## LES SANS ALCOOL

### Mocktails 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€
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 ..... 5€
Abricot . Mangue . Pamplemousse Rose . Ananas . Tomate . Pomme . Orange . Fraise . Litchi

**SCHORLES**
33CL
*Les Filles de L'Ouest - Bressuire (79)*

*Deux Nantaises passionnées, des fruits, du bio et beaucoup de fraîcheur ! Une jolie marque française qui revisite les boissons pétillantes avec des recettes naturelles, gourmandes et pleines de caractère.*
*L'Ouest dans le verre, tout simplement !*

CASSIS TRUCULENT . POMME PIQUANTE . RHUBARBE PIMPANTE
6€

**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, prisée 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 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€ |

### LIQUEURS

Distillerie Giffard - Avrillé (49)

Cassis . Framboise . Mûre . Abricot
Pamplemousse rose . Pêche

## Anisés

| | 2cl | 4,5cl |
|---|---|---|
| PASTIS 12/12<br>Anisé - France - 45% | 3,50€ | 6,50€ |
| RICARD<br>Anisé - France - 45% | 3,50€ | 6,50€ |

## Apéritifs de mon temps

| | 4,5cl |
|---|---|
| CHOUCHEN<br>Apéritif à base de miel - France-14,4% | 5€ |
| PINEAU DES CHARENTES BLANC<br>Apéritif à base de vin & Cognac - France-17% | 5€ |
| PORTO blanc ou rouge<br>Apéritif à base de vin - Portugal-19,5% | 5€ |
| SUZE<br>Amer-France - 18% | 5€ |
| MARTINI blanc ou rouge<br>Vermouth - Italie - 14,5% | 5€ |
| LILLET blanc ou rosé<br>Apéritif à base de vin et de fruits & plantes - France - 17% | 5€ |

# LES BIÈRES

## Sans Alcool

CHOUFFE Sans Alcool 33cl — 7€
Belge - ronde, fraiche - 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 %

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 fraiche - 5%

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

LA PIAUTRE BLANCHE 33cl — 8€
La Ménitré (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 - 8% | 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
*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 échalotes & 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 & 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€
*Le Rocher du Lion (44)*
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

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 MATURÉ ..... 22€
Pain brioché, steak haché, pickles d'oignons, 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, 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 thaï

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

TARTARE DE BOEUF AU HADDOCK 180G ..... 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

## SUGGESTION DU MIDI

Uniquement le déjeuner hors week-end et jours fériés

CRÉATION DU JOUR
Voir Ardoise

ou

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
Crème de lard & croûtons de pain

•

CRÉATION DU JOUR
Voir Ardoise

ou

BAVETTE D'ALOYAU
Frites maison, salade de Mamie & béarnaise au basilic thaï

•

CRÉATION DU JOUR
Voir Ardoise

ou

CAFÉ / THÉ GOURMAND + 3€

**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 thaï

ou

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

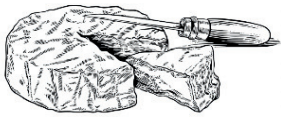
•

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€
Crémeux chocolat intense & ganache chocolat

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

DOUCEUR D'HIVER ..... 9€
Biscuit financier, insert fruits rouges, bavaroise 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

### LE DIGESTIF GOURMAND
Avec les mignardises de notre chef pâtissier

Guignolet . Limoncello . Menthe-Pastille . Bailey's
Poire Williams . Amarande . Amaretto

Rhums arrangés

Banane Tonka / Pamplemousse Vanille Poivre de Timut / Fraise Basilic Thé Noir / Pomme Romarin Cannelle / Piment Oiseau Thé Vert / Menthe Cacao

14€

Les digestifs sont servis en 4,5cl

## 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 ..... 4,00€
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.*