

CHEZ MAMIES

RESTAURANT



BIENVENUE DANS LA MAISON DE NOS GRANDS-PARENTS, AUJOURD'HUI BAINÉE DE LUMIÈRE ET RÉVEILLÉE PAR LE RETOUR DES BEAUX JOURS.

AVEC L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS, NOTRE COCON CHALEUREUX S'OUVRE DOUCEMENT SUR UNE ATMOSPHÈRE FRAÎCHE, FLEURIE ET PLEINE DE PROMESSES.

CETTE MAISON, CHARGÉE D'HISTOIRES, DE SOUVENIRS ET DE TENDRESSE, NOUS EST TOUJOURS AUSSI CHÈRE. C'EST ICI QUE NOUS AVONS GRANDI, ICI QUE NOS MAMIES CRÉAIENT CES INSTANTS SIMPLES ET PRÉCIEUX QUI RASSEMBLENT ET FONT SOURIRE LES CŒURS.

POUR CETTE SAISON PRINTANIÈRE, NOUS AVONS IMAGINÉ UNE CARTE LÉGÈRE, COLORÉE ET GÉNÉREUSE : DES PRODUITS DE SAISON, DES RECETTES PLEINES DE FRAÎCHEUR, DES SAVEURS DÉLICATES ET PARFUMÉES QUI ÉVOQUENT LES JARDINS EN FLEURS, LES PREMIERS RAYONS DE SOLEIL ET LES GRANDES TABLÉES ANIMÉES. ENTRE NOTES VÉGÉTALES, PLATS GOURMANDS ET DOUCEURS FRUITÉES, CHAQUE CRÉATION REND HOMMAGE À CETTE PÉRIODE OÙ TOUT RENAÎT, OÙ L'ON PREND LE TEMPS DE PARTAGER, DE RIRE ET DE SAVOURER L'INSTANT PRÉSENT. À TRAVERS CES LIGNES, NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR NOTRE CARTE DE PRINTEMPS, PENSÉE POUR ÉVEILLER VOS SENS, APPORTER DE LA LÉGÈRETÉ À VOS JOURNÉES ET VOUS OFFRIR UN MOMENT SUSPENDU, CONVIVAL ET GOURMAND.

Laissez-vous guider par vos envies, écoutez la gourmandise...

ET SURTOUT, FAITES-VOUS PLAISIR.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION ICI, CHEZ MAMIES

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Baron Albert Brut 12cl	8.50€
Coupe de Champagne Baron Albert Rosé 12cl	10€
Martini Blanc 6cl	6.50€
Martini Rouge 6cl	6.50€
Lillet Rouge 6cl	6.50€
Lillet Blanc 6cl	6.50€
Porto rouge 6cl	6.50€
Porto Blanc 6cl	6.50€
Pineau des Charentes 6cl	6.50€
Pastis Château des Creissauds 4cl	7€
La Binouse de Mamies 33cl	6€
Kir vin Blanc 12cl (Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	7.50€
Kir Pétillant 12l (Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	8.50€
Kir Royal 12cl (Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	12€
Suze	6€
Whisky + coca	9€
Whisky JB 4cl	7€
Whisky Monkey Shoulder 4cl	8.50€
Whisky Roof Rye 43° 4cl	9.50€
Ferroni Ambre 40° 4cl	8.50€
Ferroni Brasseur D'Enfer, Rubé Brasserie 47° 4cl	8.50€

Maison
FERRONI
Fondée à Marseille

GIN SIGNATURE

Un large choix de tonic pour accompagner à votre convenance votre gin signature.

Gin aux choix avec tonic 10.50€

Bombay Sapphire
Tanqueray No Ten

Gin Maison Ferroni

Maison
FERRONI
Fondée à Marseille

- Gin Juillet 44°
- Gin Juillet Confinement 44°
- Gin Kreyol by Juillet 44°

Les tonics

- Schweppes Tonic
- Schweppes Tonic Ginger Beer

COCKTAILS

La Soupe de Mamie 18 cl Cointreau, Sucre de canne, Jus de citron, Vin blanc pétillant	10.50€
Apérol Spritz 18cl Apérol, Vin blanc pétillant, Tranche d'orange, Perrier	9.50€
Américano 12cl Campari, Martini Rouge, Perrier	10€
Huguette 18cl Champagne Baron Albert Brut, Gin Bombay Sapphire, Liqueur Saint Germain, Jus de pamplemousse, Miel D'acacia du jardin	11€
Lolotte 14cl Cocktail sans alcool Mangue, Fraise et Goyave	9€
Mamie Peachy Purée de pêche, Tequila, Cointreau, Jus de citron, Miel d'acacia du jardin, Schweppes Tonic	11€

DIGESTIFS



La Mentheuse 4cl Crème de Menthe	8€
LA Croqueuse 4cl Crème de Pomme	8€
La Pulpeuse 4cl Crème de citron	8€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.50€
Café double	3.50€
Thé	4.00€
Infusions	4.00€

SOFTS

Coca 33cl	4.50€
Coca Zéro 33cl	4.50€
Fuzz tea 25cl	4€
Pago Nectar D'Orange 20cl	4€
Jus de pomme de la ferme de Verdolot 33cl	5€
Famille Biberon	
Schweppes Tonic 25cl	4.50€
Fever-Tree Ginger beer Tonic	4.50€
Perrier 33cl	4€
Sirop 18cl Menthe, Grenadine, Fraise	3€

Eaux Minérales

Evian 1L	6€
Evian 50 cl	3.50€
San Pellegrino 1 l	6€
San Pellegrino 50cl	3.50€

CHEZ MAMIES

LA CARTE

ENTRÉES

- Foie gras de Canard mi-cuit maison 18€
chutney aux fraises , Pain toasté au céréales
- Croustillant Briard sur crudités du Chanois 10€
- Asperges tièdes sauce mousseline à la moutarde de Meaux 11€
- Cuisses de grenouilles en persillade de mamie Geneviève 12€

PLATS

- Bavette de Bœuf aux oignons confits 24€
frites de Mamie
- Suprême de volaille fermier lardé 24€
sur écrasé de pommes de terre , crème au Brie de Meaux
- Filet de bar sur risotto aux crevettes 26€
Crème aux langoustines
- Souris d'agneau mijotée 24€
jus au thym, pommes de terre sautées et petits légumes

FROMAGES

- Brie de Meaux rôti sur lit de salade 8€
- Brie de Meaux sur lit de salade 7€

DESSERTS

- Coupes façon Tatin 11€
(pommes fondantes, caramel, glace vanille, biscuit, chantilly)
- Profiteroles sauce chocolat 10€
- Fraisier de mamie Mauricette 10€
- Les gourmandises des Mamies 14€
(5 différents petits desserts surprises)

SUGGESTION
des mamies

**Filet de Bœuf et
fricassée de
champignons,
Pommes de terre
sautées aux oignons**
28€

MENU ENFANTS

JUSQU'A 10 ANS

12€

- Omelette aux herbes
ou
- Nuggets de poulet maison
accompagnements aux choix
- Mini dessert au choix

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

DONT CERTAINS DE NOS PRODUITS PROVIENNENT :

- La Ferme du Chanois (Légumes)
- La boulangerie de Montreuil aux Lions
- Bière unique de la Brasserie des Fables
- La ferme de la Bonnerie à Verdelot
- Miel d'Acacia en direct du jardin de Papi
- Champagne Baron Albert
- Champagne Guibert
- Tableaux de Moe Delaitre @moedelaitre77
- Viande de l'Oise (Viande de Bœuf)
- Fromagerie Ganot (-Jouarre)



Si vous souffrez d'allergie alimentaire merci de le signaler lors de la prise de commande