



Bienvenue chez Mamma Breizh.

Ici, la Bretagne rencontre l'Italie dans une cuisine sincère, généreuse et exigeante.

Nos galettes de blé noir sont élaborées à partir d'une farine biologique IGP, issue de blés cultivés en Bretagne et moulus à la meule de pierre au Moulin de la Fatigue à Vitré.

Nos galettes sont faites selon la tradition **kraz**, elles sont fines, croustillantes et authentiques.

Chaque préparation est réalisée à la minute, à partir de produits frais et soigneusement sélectionnés.

Notre cuisine est entièrement faite maison, avec des produits frais, de saison et du goût juste.

La piadina, spécialité italienne de Romagne, occupe également une grande place chez Mamma Breizh.

Ce pain fin, à la fois croustillant et moelleux, est garni d'ingrédients soigneusement sélectionnés dans un esprit de simplicité et de gourmandise, fidèle à la tradition italienne.

Pour nos crêpes de froment, nous utilisons une farine biologique issue du Moulin de Rimou à Quincampoix, ainsi que des œufs biologiques de la Croix Verte.

Nous avons à cœur de travailler des produits simples, sublimés par la justesse des cuissons, l'équilibre des saveurs et le respect des traditions.

Matteo, notre patron d'origine sicilienne, y insuffle une touche italienne authentique, mêlant simplicité, générosité et plaisir de recevoir.

À quelques pas d'ici, il fait également vivre Little Italy, une trattoria dédiée aux saveurs de sa terre natale.

Préserver les savoir-faire, valoriser les producteurs et respecter le produit sont au cœur de notre engagement.

« La vita è bella... soprattutto a tavola. »

La vie est belle... surtout à table.

## Apéritif

Cocktail Mamma Breizh 20cl <i>Spritz revisité au cidre et pommeau</i>	10,50€
Cocktail Cidrisky 20cl <i>5 cl de whisky breton et 15 cl de cidre</i>	10,50€
Kir 10cl <i>Vin blanc, crème de cassis, pêche ou mûre</i>	4,80€
kir Mamma 10cl <i>Cidre, crème de cassis, pêche ou mûre</i>	4,80€
Martini blanc ou rouge 6cl	6,00€
Whisky Eddu Silver <i>au pur blé noir</i> 4cl	10,80€
Armorik <i>Single malt</i> 4cl	7,80€
Pastis Kenavo 2cl	5,70€
Prosecco <i>Vin blanc effervescent italien</i> 10cl	6,50€
Chouchen 8cl <i>Version légère à 7°</i>	4,60€
Ratafia 8cl <i>La rencontre avec un jus de pomme non fermenté et de l'eau de vie</i>	6,50€

## Bières

Bosco blonde 33cl	5,80€
Bosco blanche 33cl	6,50€
Bosco IPA 33cl	6,50€
Sainte-Colombe blonde 33cl	5,30€
Bière Pression Angelo Porette 25cl 4,20€ 50cl	8,00€
Bière sans alcool 0.4° 33cl	5,50€



## Boissons chaudes



Espresso	2,50€
Double café	4,50€
Café allongé	3,00€
Café crème	4,00€
Café noisette	3,20€
Cappuccino	4,60€
Chocolat chaud	4,60€
Thé <i>Dammann Frères</i> <i>Fruits rouges, earl grey, jasmin ou menthe</i>	4,50€
Infusion <i>Dammann Frères</i> <i>Verveine, tilleul menthe ou Tisane du Berger.</i>	4,50€
Affogato Della Mamma → <i>Voir Desserts</i>	7,50€

## Soft

Sirop à l'eau 20cl <i>fraise/grenadine/menthe/citron</i>	3,10€
Diabolo 20cl <i>fraise/grenadine/menthe/citron</i>	4,10€
Breizh Cola / Breizh Cola Zéro 33cl	3,90€
Breizh Thé glacé 33cl	3,90€
Limonade 33cl	3,80€
Jus d'orange, Ananas 20cl	3,50€
jus de pomme Coët Albret 20cl	3,50€
Jus de pomme pétillant le P'tit Fausset 33cl	3,90€
Bol de Lait ribot 20cl <i>lait de vache fermenté</i>	3,50€

## Eaux

Plancoët 50cl	3,20€
Plancoët Fines Bulles 50cl	3,80€

## Digestifs

Fine de Bretagne 4cl <i>Equivalent du Calvados plus fruité</i>	8,20€
Calvados Duc d'Alençon 4cl	8,20€
Calvados Hors d'âge 4cl <i>vieilli minimum 6 ans en fûts de chêne avec 25% de barriques neuves.</i>	9,70€
Grappa 4cl <i>Eau-de-vie de marc de raisin d'Italie.</i>	6,50€
Rhum Armateur Vieux 4cl	9,60€
Speakeasy Mentha 8cl <i>Liqueur mentholée de Ploërmel</i>	8,00€



## Nos Cidres

### EXTRA BRUT ARTISANAL

- Coat Albret de Bédée

Btle 75cl

14,80€

### BRUT ARTISANAL

- Coat Albret de Bédée

13,00€

### DEMI-SEC ARTISANAL

- Coat Albret de Bédée

13,00€

### DOUX BIO ARTISANAL

- Le P'tit Fausset de Merdrignac

12,50€

#### Cidres en bouteille 33cl.

Cidre IPA Ti-Lõ 6,50€  
*Le cidre houblonné*

Mamma fruita Ti-Lõ 6,00€  
*Un cidre à la clémentine de corse, passion, citron bio, très léger 2,5°*



Bolée 20cl. Pichet 50cl.

Cidre Brut 4,00€ 9,10€

Cidre Demi-sec 4,00€ 9,10€

## Nos Vins

### ROUGE

Saumur Champigny - AOP Bio *de Loire, léger et fruité*

Nero d'Avola - Villa Cardini, DOC Sicile, *bonne acidité, légèrement tannique*

Pinot noir, Les Plans Nobles, *Bourgogne, gourmand et fruité*



Verre 12cl

6,00€

5,50€

-



Pichet 50cl

18,00€

16,60€

-



Btle 75cl

24,00€

21,00€

22,00€

### BLANC

Chardonnay, Les Plans Nobles *de Loire, notes d'agrumes et fruits exotiques*

Muscadet, Prend pas le Melon AOP *de Loire, souple et rond*

Pinot Grigio, Corte Martina DOC *de Veneto, sec, frais et fruité*

Verre 12cl

4,50€

4,50€

-

Pichet 50cl

12,50€

14,00€

-

Btle 75cl

15,50€

17,50€

26,00€

**PROSECCO** *Riccadonna pétillant, parfumé et sec*

Verre 10cl

6,50€

-

Btle 75cl

18,00€

### ROSÉ

IGP Ile de Beauté, La Sonriza *de Corse, Bouche ronde, fraîche et fruité*

Verre 12cl

4,50€

Pichet 50cl

14,00€

Btle 75cl

17,30€

## Les Galipéros

Une fusion parfaite entre la galette bretonne et l'art de l'apéritif italien.  
 Découvrez notre délicieuse galette, garnie d'ingrédients italiens savoureux  
 A partager et savourer entre amis ou en famille lors de vos apéritifs.

Galipéro Classique <i>Jambon de Parme, mozzarella fior di latte, tomates confites, pesto</i>	9,90€
Galipéro Végétarien <i>Légumes du moment, mozzarella fior di latte, chèvre frais, roquette, pesto</i>	9,90€
Galipéro Salmone <i>Saumon fumé, chèvre frais, roquette</i>	10,40€
Galipéro Truffé <i>Jambon à la truffe, poêlée de champignons, Taleggio</i>	10,40€

## La Piadina Romagnola

Spécialité italienne originaire d'Émilie-Romagne, la piadina est un pain fin et chaud, légèrement croustillant à l'extérieur et moelleux à cœur. À mi-chemin entre une pâte à pizza fine et une galette, elle est garnie de produits frais et savoureux. Préparées à la minute et cuites sur nos billigs, nos piadinas allient simplicité, générosité et authenticité. Elles sont accompagnées de salade.

Piadina Classica <i>Mozzarella di bufala, Jambon de Parme, tomates confites, roquette.</i>	13,90€
Piadina Pinocchio <i>Porchetta, mozzarella fior di latte, tomates confites, pistaches concassées, stracciatella, roquette, balsamique.</i>	15,40€
Piadina Coppa <i>Coppa, mozzarella fior di latte, Taleggio, noix, roquette.</i>	14,60€
Piadina Vegetariana <i>Mozzarella fior di latte, légumes du moment, chèvre frais, pesto verde.</i>	14,90€
Piadina Mare <i>Saumon fumé, mascarpone citronnée à l'aneth, mozzarella fior di latte, tomates confites, oignons rouges marinés (pickles).</i>	15,80€
Piadina Deliziosa <i>Stracciatella à la truffe, Taleggio, jambon à la truffe, tomates confites, roquette.</i>	16,30€
Piadina Fontina <i>Mozzarella di bufala, fontina, confit d'oignons rouges, jambon blanc, champignons.</i>	14,90€

## Un petit truc en plus...

Supplément salade <i>salade verte, vinaigrette maison</i>	3,50€
Supplément savoureux <i>Tomates confites ou fontina ou légumes ou chèvre ou roquette ou Taleggio.</i>	2,50€
Supplément raffiné <i>Jambon de Parme ou saumon fumé ou andouille de Guémené ou jambon à la truffe ou saucisse Bretonne Artisanale ou stracciatella à la truffe.</i>	3,50€

## Nos Galettes de Blé noir

Dans la Tradition...

Nos galettes de blé noir sont préparées à la minute, à partir d'une farine biologique IGP bretonne. Travaillées selon la tradition kraz, elles sont fines et délicatement croustillantes, révélant toute la richesse du sarrasin.

Galette Beurre <i>Beurre demi-sel fermier.</i>	4,50 <sup>€</sup>
Galette Lait Ribot <i>Galette épaisse au Beurre demi-sel fermier coupée à l'ancienne et son bol de lait ribot.</i>	6,90 <sup>€</sup>
Galette Jambon Fromage <i>Comté AOP, Jambon blanc.</i>	8,70 <sup>€</sup>
Galette complète <i>Œuf Bio, comté AOP, jambon blanc.</i>	10,90 <sup>€</sup>
Galette complète Oignons <i>Œuf Bio, comté AOP, jambon blanc, confit d'oignons rouges.</i>	10,90 <sup>€</sup>
Galette complète Andouille <i>Œuf Bio, comté AOP, andouille de Guémené.</i>	11,20 <sup>€</sup>
Galette complète Ar Vraz <i>Œuf Bio, comté AOP, jambon blanc, champignons, confit d'oignons rouges.</i>	14,20 <sup>€</sup>
Galette saucisse de la Mamma <i>Comté AOP, moutarde à l'ancienne, Saucisse Bretonne artisanale au cidre, salade, balsamique.</i>	10,30 <sup>€</sup>
Galette saucisse <i>Comté AOP, Saucisse Bretonne artisanale au cidre, salade, balsamique.</i>	9,20 <sup>€</sup>

## Et si on se faisait plaisir...

Galette Raclette <i>Fontina, Pommes de terre sautées, crème crue, Coppa.</i>	15,40 <sup>€</sup>
Galette Cabriole <i>Chèvre frais, confiture de figues violettes, noix, jambon de Parme.</i>	14,90 <sup>€</sup>
Galette Végétarienne <i>Œuf Bio, chèvre frais, légumes du moment, salade, pesto verde.</i>	14,40 <sup>€</sup>
Galette Ar Mor <i>Saumon fumé, mascarpone citronnée à l'aneth, salade verte.</i>	15,40 <sup>€</sup>
Galette Terroir <i>Comté aop, Taleggio, confit d'oignons rouges, andouille de Guémené.</i>	15,40 <sup>€</sup>
Galette Bigoudène <i>Taleggio, pommes caramélisées, andouille de Guémené, crème moutardée, salade verte.</i>	15,90 <sup>€</sup>

## Un saut dans la Botte

Galette Porchetta <i>Fior di Latte, pommes de terre sautées à la crème de Parmesan, confit d'oignons rouges, Porchetta, copeaux de Grana Padano.</i>	15,90 <sup>€</sup>
Galette Quattro Formaggi <i>Mozzarella fior di latte, fontina, Taleggio, chèvre frais, salade verte.</i>	14,90 <sup>€</sup>
Galette Complète Raffinata <i>Œuf Bio, comté AOP, jambon à la truffe, Stracciatella à la truffe.</i>	14,90 <sup>€</sup>
Galette Tartufo <i>Comté AOP, Stracciatella à la truffe, poêlée de champignons, roquette, jambon de Parme, balsamique.</i>	16,60 <sup>€</sup>
Galette Italienne <i>Fior di Latte, roquette, Coppa, tomates confites, copeaux de Grana Padano, pesto Rosso.</i>	15,90 <sup>€</sup>
Galette Carbo Malo <i>Œuf Bio, comté AOP, pancetta émincée au Marsala, crème, copeaux de Grana Padano.</i>	16,50 <sup>€</sup>

## Les Crêpes Authentiques

Nos crêpes de froment, préparées à la minute à partir d'une farine biologique bretonne, se distinguent par leur finesse et leur délicatesse.

Elles peuvent également être réalisées en version blé noir, pour une expérience plus authentique et de caractère.

Crêpe beurre sucre	4,60€
Crêpe beurre sucre citron	5,00€
Crêpe Miel citron	5,10€
Crêpe Confiture <i>fraises, myrtilles ou figues</i>	5,10€
Crêpe Caramel au beurre salé Nature Maison ou notre Caramel du moment	6,60€
Crêpe Nocciolata Bio <i>Version classique, aux noisettes et cacao</i>	6,30€
Crêpe Nocciolata Bianca <i>Nocciolata crémeuse et douce aux noisettes blanches</i>	6,50€
Crêpe chocolat Maison	6,60€
Crêpe Suzette de la Mamma <i>Beurre d'oranges flambées au Grand Marnier, oranges confites</i>	9,60€
Crêpe beurre sucre flambée <i>Grand Marnier ou Rhum ou Calvados</i>	7,60€

## Les Crêpes Dolce Vita

La Corsaire <i>Pommes caramélisées, caramel au beurre salé maison, chantilly maison, cannelle, crumble de sarrasin</i>	10,30€
La Spesso <i>Nocciolata bio, glace vanille, éclats de pistaches</i>	9,80€
La Mont Blanc <i>Crème de marron, chantilly maison et glace vanille artisanale</i>	9,50€
La Spéculoos <i>Crème de spéculoos, pommes caramélisées, chantilly maison, glace vanille artisanale, crumble de sarrasin</i>	10,40€
La Tiramì Breizh <i>Crème mascarpone au café et fève tonka, crumble de sarrasin, caramel beurre salé maison au café, chantilly maison</i>	10,60€
La Mamma Rhum'a <i>Glace Rhum-raisin, caramel beurre salé maison au Rhum, chantilly maison, sarrasin soufflé</i>	10,30€

## Mamma Mia Affogato

Affogato della Mamma	7,50€
<i>Glace vanille, caramel beurre salé au café maison, fine chantilly maison, espresso chaud, sarrasin soufflé.</i>	

## Glaces Artisanales

3 boules 6,20€	2 boules 4,80€	1 boule 3,60€
		