

CHEZ MAMIES

RESTAURANT



Bienvenue dans la maison de nos grands parents que nous avons parée de mille lumières et transformée en un cocon chaleureux pour célébrer la magie de Noël.

Cette maison, remplie d'histoire, de souvenirs et de douceurs, nous tenait à cœur: c'est ici que nous avons grandi, ici que nos mamies préparaient les plus belles fêtes, celle qui réchauffent le cœur et enchantent les papilles.

Pour cette saison lumineuse, nous avons imaginé une carte pleine d'esprit de Noël: des produits gourmands, des recettes réconfortantes, des parfums d'hiver qui rappellent la chaleur du feu de bois et les tables généreuses de nos mamies. Entre saveurs épiciées, plats mijotés et touches sucrées scintillantes, chaque création rend hommage à cette période où l'on partage, où l'on se retrouve et où l'on savoure. A travers ces lignes, nous vous invitons à découvrir notre carte festive, pensée pour illuminer votre hiver et vous offrir un instant suspendu, doux et joyeux. Laissez-vous porter 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

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 Verdelot 33cl	5€
Famille Biberon	
Schweppes Tonic 25cl	4.50€
Fever-Tree Ginger beer Tonic	4.50€
Perrier 33cl	4€
Sirop 18cl	3€
Menthe, Grenadine, Fraise	

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

Maison
FERRONI
Fondée à Marseille

Gin Maison Ferroni

- 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 10.50€
Cointreau, Sucre de canne, Jus de citron, Vin blanc pétillant

Apérol Spritz 18cl 9.50€
Apérol, Vin blanc pétillant, Tranche d'orange, Perrier

Américano 12cl 10€
Campari, Martini Rouge, Perrier

Huguette 18cl 11€
Champagne Baron Albert Brut, Gin Bombay Sapphire, Liqueur Saint Germain, Jus de pamplemousse, Miel D'acacia du jardin

Kiss Me 12cl 12€
Tequila, Sirop de Fraise, Cointreau, Jus de citron vert, Champagne Baron Albert Brut.

Lolotte 14cl 9€
Cocktail sans alcool Mangue, Fraise et Goyave

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€

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
<i>chutney et condiments à la mandarine, Pain aux épices</i> | 18€ |
| • Salade façon César au saumon croustillant | 10€ |
| • Soupe à l'oignon gratinée de mamie Huguette | 10€ |
| • Tarte fine au boudin blanc sur oignons confits | 12€ |

PLATS

- | | |
|--|------|
| • Bavette de chez Stéphane
<i>sauce au poivre et frites de Mamie</i> | 24€ |
| • Volaille fermière en curry au lait de coco
<i>Riz aux fruits secs</i> | 22€ |
| • Parmentier de cochon façon pulled pork | 22€ |
| • Pavé de cabillaud crème aux langoustines
<i>Légumes glacés du Chanois</i> | 26 € |

SUGGESTION
des mamies

Filet de Bœuf
Normand
Fricassée de
pleurotes, jus de
veau réduit
Aligot au brie de
Meaux
28€

FROMAGES

- | | |
|---|-----|
| • Trilogie de Fromages Briards de la Fromagerie Ganot | 12€ |
| • Brie de Meaux rôti sur lit de salade | 8€ |
| • Brie de Meaux sur lit de salade | 7€ |

DESSERTS

- | | |
|---|-----|
| • Crêpes Suzette | 11€ |
| • Profiteroles sauce chocolat | 10€ |
| • Mont-blanc à la crème de marron | 11€ |
| • Les gourmandises des Mamies
(5 différents petits desserts surprises) | 14€ |

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

