MENU

MAMMA BREIZH

Bienvenue dans notre Restaurant.

Nous sommes ravis de vous accueillir pour un voyage culinaire qui célèbre les traditions bretonnes et italiennes.

Notre farine biologique de blé noir, certifiée IGP et moulue à la meule de pierre en silex, provient des terres de Bretagne, reflet d'un savoir-faire authentique.
La Piadina, une spécialité italienne, s'inspire de cette même valorisation des ingrédients de qualité.

Pour nos plats à base de froment, nous utilisons la farine biologique du Moulin de Rimou à Quincampoix, un véritable trésor du patrimoine breton ainsi que des œufs biologiques de La croix Verte.
Préserver ces savoir-faire et soutenir les producteurs locaux est essentiel pour nous, car cela contribue à maintenir vivantes les traditions qui font la richesse de notre région.

Nous vous invitons à savourer chaque bouchée et à vous laisser emporter par ce très beau voyage culinaire.

Bonne dégustation !

MAMMA BREIZH
CRÊPE - GALETTE - PIADINA

Apéritif

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

Soft

Sirop à l'eau 20cl *fraise/grenadine/menthe/citron*	3,00€
Diabolo 20cl *fraise/grenadine/menthe/citron*	4,00€
Breizh Cola / Breizh Cola Zéro 33cl	3,90€
Breizh Thé glacé 33cl	3,90€
Limonade 33cl	3,20€
Jus d'orange, Ananas 20cl	3,50€
jus de pomme Coët Albret 20cl	3,50€
Bol de Lait ribot 20cl *lait de vache fermenté*	3,50€

Eaux

Plancoët 50cl	3,00€
Plancoët Fines Bulles 50cl	3,80€

Bières

Bosco blonde 33cl	5,50€
Bosco blanche 33cl	6,50€
Bosco IPA 33cl	6,50€
Sainte-Colombe blonde 33cl	5,00€

Boissons chaudes

Espresso	2,50€
Double café	4,50€
Café allongé	3,00€
Café crème	4,00€
Café noisette	3,20€
Cappuccino	4,50€
Chocolat chaud	4,50€
Thé *Dammann Frères* *Fruits rouges, earl grey , jasmin ou menthe*	4,50€
Infusion *Dammann Frères* *Camomille, verveine, tilleul menthe ou Tisane du Berger*	4,50€

Digestifs

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

MAMMA BREIZH
CRÊPE - GALETTE - PIADINA

Nos Cidres

	Btle 75cl
EXTRA BRUT	
• Coêt Albret de Bédée	14,50€
BRUT	
• Coêt Albret de Bédée	12,50€
• Cidrerie Jouny de Trémereuc	13,50€
DEMI-SEC	
• Coêt Albret de Bédée	12,50€
DOUX	
• Montchevron de Saint-Jean sur Couesnon	11,50€

Cidres en bouteille 33cl.

Cidre IPA *Le cidre houblonné*	6,50€
Mamma fruita *Un cidre clémentine corse, passion, citron bio, très léger 2,5°*	6,00€

	Bolée 20cl.	Pichet 50cl.
Cidre Brut	4,00€	9,10€
Cidre Demi-sec	4,00€	9,10€

Nos Vins

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
ROUGE			
Saumur Champigny - *AOP* Bio *de Loire, léger et fruité*	6,00€	18,00€	24,00€
Nero d'Avola - Villa Cardini, *DOC Sicile, bonne acidité, légèrement tannique*	5,50€	16,60€	21,00€
Pinot noir, Les Plans Nobles, *Bourgogne, gourmand et fruité*	-	-	22,00€
BLANC	Verre 12cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
Chardonnay, Les Plans Nobles *de Loire, notes d'agrumes et fruits exotiques*	4,50€	12,50€	15,50€
Muscadet, Prend pas le Melon *AOP de Loire, souple et rond*	4,50€	14,00€	17,50€
Pinot Grigio, Corte Martina *DOC de Veneto, sec, frais et fruité*	-	-	26,00€
	Verre 10cl		Btle 75cl
PROSECCO *Riccadonna pétillant, parfumé et sec*	6,50€	-	18,00€
ROSÉ	Verre 12cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
IGP Ile de Beauté , La Sonriza *de Corse, Bouche ronde, fraîche et fruité*	4,50€	14,00€	17,30€

MAMMA BREIZH
CRÊPE - GALETTE - PIADINA

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 *Jambon de Parme, mozzarella fior di latte, tomates confites, basilic frais*	9,00€
Galipéro Végétarien *Légumes grillés, mozzarella fior di latte, chèvre frais, roquette, pesto*	9,00€
Galipéro Salmone *Saumon fumé, chèvre frais, roquette*	9,50€
Galipéro Truffé *Jambon à la truffe, poêlée de champignons, Taleggio*	9,50€

La Piadina Romagnola

Nos piadine sont des pains plats italiens, typiques de la région Romagne.
Elles sont accompagnées de salade

Piadina Classica *Jambon de parme, mozzarella di bufala, tomates confites, roquette.*	13,50€
Piadina Pinocchio *Porchetta, mozzarella fior di latte, tomates confites, pistaches concassées, stracciatella, roquette, balsamique.*	14,90€
Piadina Coppa *Coppa, mozzarella fior di latte, Taleggio, noix, roquette.*	14,20€
Piadina Vegetariana *Mozzarella fior di latte, légumes du moment, chèvre frais, pesto.*	14,50€
Piadina Mare *Saumon fumé, mozzarella fior di latte, tomates confites, crème aneth, roquette.*	15,40€
Piadina Deliziosa *Stracciatella à la truffe, Taleggio, jambon à la truffe, tomates confites, roquette.*	15,90€
Piadina Fontina *Mozzarella di bufala, fontina, confit d'oignons rouges, jambon blanc, champignons.*	14,50€

Un petit truc en plus...

Supplément salade *salade verte, vinaigrette au miel de blé noir*	3,50€
Supplément savoureux *Tomates confites, chèvre, roquette, Taleggio*	2,00€
Supplément raffiné *Jambon de Parme, saumon fumé, andouille de Guéménée, jambon à la truffe, saucisse fermière, stracciatella à la truffe.*	3,50€

MAMMA BREIZH
CRÊPE - GALETTE - PIADINA

Nos Galettes de Blé noir

Dans la Tradition...

Galette Beurre — 4,50€
Beurre demi-sel fermier

Galette lait ribot — 5,50€
Beurre demi-sel fermier et bol de lait ribot

Galette Jambon Fromage — 8,70€
Jambon blanc, comté aop

Galette complète — 9,90€
Œuf, jambon blanc, comté aop

Galette complète Oignons — 10,90€
Œuf, jambon blanc, comté aop, confit d'oignons rouges

Galette complète Andouille — 11,20€
Œuf, andouille de Guémené, comté aop

Galette complète Ar Vraz — 14,20€
Œuf, jambon blanc, comté aop, champignons, confit d'oignons rouges

Galette saucisse de la Mamma — 10,30€
Saucisse fermière au cidre, comté aop, moutarde à l'ancienne, salade, balsamique

Galette saucisse — 8,90€
Saucisse fermière au cidre, salade, balsamique

Et si on se faisait plaisir...

Galette Raclette — 14,90€
Pommes de terre sautées, crème crue, coppa, fontina

Galette Cabriole — 14,40€
Chèvre frais, confiture de figues, noix, jambon de parme

Galette Végétarienne — 13,90€
Œuf, chèvre frais, légumes du moment, salade, pesto

Galette Ar Mor — 14,90€
Saumon fumé, crème aneth, citron, salade

Galette Terroir — 14,90€
Taleggio, andouille de Guémené, comté aop, confit d'oignons rouges

Un saut dans la Botte

Galette Porchetta — 15,90€
Porchetta, stracciatella à la truffe, copeaux de Grana Padano, mozzarella fior di latte, tomates confites, balsamique

Galette Quattro Formaggi — 14,90€
Mozzarella fior di latte, fontina, Taleggio, chèvre frais, salade.

Galette Complète Raffinata — 14,50€
Jambon à la truffe, comté aop, œuf, Stracciatella à la truffe

Galette Tartufo — 15,90€
Stracciatella à la truffe, poêlée de champignons, comté aop, jambon de parme, roquette, balsamique

Galette Italienne — 15,40€
Coppa, fior di latte, tomates confites, copeaux de Grana Padano, roquette, pesto

MAMMA BREIZH
CRÊPE - GALETTE - PIADINA

Les Crêpes Authentiques

Crêpe beurre sucre	4,50€
Crêpe beurre sucre citron	4,90€
Crêpe Miel citron	5,00€
Crêpe Confiture *fraises, myrtilles ou figues*	5,00€
Crêpe Caramel au beurre salé Nature Maison ou notre Caramel du moment	6,50€
Crêpe Nocciolata bio	6,20€
Crêpe chocolat Maison	6,50€
Crêpe Suzette *Beurre d'oranges flambées au Grand Marnier, oranges confites*	9,50€
Crêpe beurre sucre flambée *Grand Marnier ou Rhum ou Calvados*	7,50€

Les Crêpes Dolce Vita

La Corsaire *Pommes caramélisées, caramel au beurre salé Maison, Chantilly, cannelle*	10,20€
La Spesso *Nocciolata bio, glace vanille, éclats de pistaches*	9,70€
La Mont Blanc *Crème de marron, chantilly et glace vanille artisanale*	9,40€
La Spéculoos *Crème de spéculoos, pommes caramélisées, Chantilly, glace vanille artisanale*	9,90€

Mamma Miam Piadina

€Piadina Nocciolata bio *Éclats de Gavottes, nocciolata, Chantilly*	7,50€

Glaces Artisanales

3 boules	2 boules	1 boule
6,00€	4,70€	3,50€

Vanille • Citron • Chocolat • Caramel beurre salé • Fraise • Café