

CHEZ MAMIES

CARTE N°94

RESTAURANT



BIENVENUE CHEZ MAMIES, UNE MAISON DE FAMILLE OÙ LES SOUVENIRS SE TRANSMETTENT, OÙ LES RECETTES ONT TRAVERSÉ LES GÉNÉRATIONS ET OÙ CHAQUE REPAS RACONTE UN PEU DE NOTRE HISTOIRE.

ICI, LE TEMPS RALENTIT. ON VIENT PARTAGER UNE BELLE TABLE, RIRE EN FAMILLE, SE RETROUVER ENTRE AMIS ET SAVOURER LES PLAISIRS SIMPLES QUI FONT LE CHARME DES BEAUX JOURS.

À L'ARRIVÉE DE L'ÉTÉ, LE JARDIN DE PAPI S'ÉVEILLE PLUS QUE JAMAIS. SON POTAGER REGORGE DE LÉGUMES, D'HERBES AROMATIQUES ET DE FLEURS QUI COLORENT LA SAISON.

LES PETITS COMME LES GRANDS PEUVENT Y FLÂNER, EMPRUNTER SES ALLÉES, DÉCOUVRIR LES TRÉSORS DU POTAGER OU SIMPLEMENT PROFITER D'UNE PROMENADE AU CŒUR DE LA NATURE.

CETTE AMBIANCE PAISIBLE INSPIRE NOTRE CUISINE : DES PRODUITS DE SAISON, DES ASSIETTES GÉNÉREUSES ET UNE CARTE ENSOLEILLÉE QUI CÉLÈBRE LES SAVEURS DE L'ÉTÉ.

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS APPRÉCIEZ CE PETIT COIN DE VERDURE, PENSÉ POUR PROLONGER L'ESPRIT DE NOTRE MAISON ET RENDRE CHAQUE MOMENT ENCORE PLUS AGRÉABLE.

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR VOS ENVIES... ET SURTOUT, FAITES-VOUS PLAISIR !

NOUS VOUS SOUHAITONS UN MERVEILLEUX MOMENT DE PARTAGE
ET 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
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 7.50€
(Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)
Kir Pétillant 12l 8.50€
(Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)
Kir Royal 12cl 12€
(Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)
Suze 6€

Whisky + coca 9€
Whisky JB 4cl 7€
Whisky Monkey Shoulder 4cl 8.50€
Whisky Laferté 7.50€
whisky Tourbé Laferté 7€



Ferroni Ambre 40° 4cl 8.50€
Ferroni Brasseur D'Enfer, Rubé Brasserie 47° 4cl 8.50€

SOFTS

Coca 33cl 4.50€
Coca Zéro 33cl 4.50€
Fuzz tea 25cl 4€
Pago Nectar D'Orange (à base de concentré) 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 Original (herbacé)
Tanqueray No Ten (agrumes)
Yu Gin (rafraichissant)
Citadelle (Agrumes, épicé)
Citadelle Rouge (Fruit rouge & rhubarbe)
G'vine (Frais & floral)

Les tonics

- Schweppes Tonic
- Schweppes Tonic Ginger Beer

DIGESTIFS



La Mentheuse 4cl 8€
Crème de Menthe

LA Croqueuse 4cl 8€
Crème de Pomme

La Pulpeuse 4cl 8€
Crème de citron

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 Original, Liqueur Saint Germain, Jus de pamplemousse, Miel D'acacia du jardin

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

Dalida 12cl 12€
Vodka, liqueur de fruit de la passion, purée de mangue, sirop de vanille, shooter de champagne

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 18€
Chutney abricots , Pain toasté
- Blinis de courgettes au saumon mariné, houmous et menthe fraîche 11€
et sa crème ciboulette citronnée
- Nems de chèvre frais de chez Moret aux courgettes et fines herbes 11€
sur crudités, vinaigrette au miel du jardin
- Gambas croustillantes sur tartare d'avocats 12€

PLATS

- Faux- filet Charolais sauce au poivre 24€
Frites des Mamies
- L'escalope de volaille fermière crouillante 24€
Fettucine au pesto et Parmigiano AOP , coulis tomate
- Brochette de Saint-Jacques et Gambas 26€
sur risotto aux deux courgettes, sauce douce au Colombo
- Souris d'agneau mijotée au rosé, miel et romarin 24€
Ratatouille et pommes de terre sautées

FROMAGES

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

DESSERTS

- Pêches rôties sur crumble vanillé et son sorbet framboise 11€
- Profiteroles sauce chocolat 10€
- Coupe façon Vacherin (meringue maison, mélange de fruits frais, glace vanille, coulis de fraise et chantilly) 12€
- Les gourmandises des Mamies 14€
(5 différents petits desserts surprises)

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
- 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
- Fromagerie Ganot (-Jouarre)
- Les fromages de chèvres Moret (Tancrou)

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