

CHEZ MAMIES

RESTAURANT



BIENVENUE CHEZ MAMIES,
 AVANT D'ÊTRE UN RESTAURANT, CETTE MAISON ÉTAIT CELLE DE NOS GRANDS-PARENTS.
 C'EST ICI QU'ILS ONT CUISINÉ, AIMÉ, RI, ACCUEILLI...
 ET TRANSMIS BIEN PLUS QUE DES RECETTES
 CHAQUE RECOIN DE CETTE MAISON RESPIRE ENCORE PLUS LEUR GÉNÉROSITÉ,
 LEUR DOUCEUR ET SURTOUT,
 L'ODEUR DES BONS PETITS PLATS MIJOTÉS AVEC PATIENCE ET AMOUR.
 AUJOURD'HUI, NOUS AVONS CHOISI DE FAIRE REVIVRE LEUR ESPRIT EN OUVRANT CETTE TABLE
 FAMILIALE, SIMPLE ET SINCÈRE, COMME NOS MAMIES.
 ICI TOUT EST FAIT MAISON, DANS LE RESPECT DES TRADITIONS: DES PLATS RECONFORTANTS, DES
 DESSERTS D'AUTREFOIS, ET UNE ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE OÙ L'ON SE SENT COMME CHEZ MAMIE.
 MERCI DE POUSSER LA PORTE DE NOTRE HISTOIRE.
 INSTALLEZ VOUS, PRENEZ LE TEMPS, ET SURTOUT...
BON APPÉTIT! **LES 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 Taylors Selection 6cl	6.50€
Porto Taylors 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 (Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	7.50€
Kir Pétillant (Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	8.50€
Whisky + coca	9€
Whisky JB	7€
Whisky Monkey Shoulder	8.50€
Whisky Roof Rye 43°	9.50€
Rhum	
Saint James	7.50€
Ferroni Ambre 40°	8.50€
Antilles Hispaniques 7 ans 65.5°	
Ferroni Brasseur D'Enfer, Rubé Brasserie 47°	8.50€

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 20cl	4.50€
Schweppes Tonic Pamplemousse 33cl	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

Gin Maison Ferroni

Maison
FERRONI
Fondée à Marseille

- Gin Juillet 44°
- Gin Juillet Confinement 44°
- Gin Juillet main de Bouddha 44°
- Gin Kreyol by Juillet 44°

Les tonics

- Schweppes Tonic
- Fever-Tree Ginger beer Tonic
- Schweppes Tonic Pamplemousse

DIGESTIFS



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

Eaux Minérales

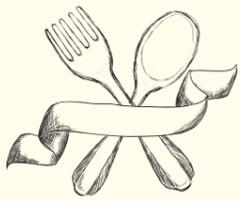
Evian 1L	6€
Evian 50 cl	3.50€
San Pellegrino 1 l	6€
San Pellegrino 50cl	3.50€

COCKTAILS

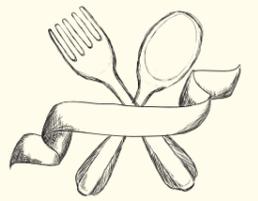
La Soupe de Mamie 18 cl Cointreau, Sucre de canne, Jus de citron, Vin blanc pétillant	10.50€
Apérol Spritz 18cl Apérol, Vin blanc pétillant, Tranche d'orange, Perrier	9.50€
Américano 12cl Campari, Martini Rouge, Perrier	10€
Huguette 18cl Champagne Baron Albert Brut, Gin Bombay Sapphire, Liqueur Saint Germain, Jus de pamplemousse, Miel D'acacia du jardin	10.50€
Dalida 12cl Sirop de Vanille, Coulis de Mangue, Passoa, Vodka, Shooter de Champagne	12€
Mojito Royal 12cl Rhum, Sucre de canne, Perrier, Champagne, menthe, citron vert	12€
Lolotte 14cl Cocktail sans alcool Mangue, Fraise et Goyave	9€

BOISSONS CHAUDES

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



CHEZ MAMIES



LA CARTE

ENTRÉES

- Foie gras de Canard mi-cuit fait maison 18€
chutney d'abricots au gingembre et son pain brioché
- Salade de chèvre chaud pané aux deux courgettes 10€
- Gambas croustillantes sur tartare d'avocat 12€
- Duo de rillettes de saumon et de thon, 9€
crème légère au citron

PLATS

- Bavette de Charles Verriest 24€
sauce poivre et frites de Mamies
- Brochette d'araignée de cochon marinée provençale 22€
pommes de terre persillées
- Brochette de Saint Jacques et Gambas 24€
risotto aux courgette et parmesan Parmigiano
- Souris d'agneau mijotée au rosé, miel et romarin 24€
pommes de terre nouvelles et légumes du soleil
- Nouilles façon asiatique au Magret de canard 24€

FROMAGES

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

DESSERTS

- Vacherin aux fruits de Tante Louise 10€
(fruits frais, glace vanille, coulis fraise, meringue, chantilly)
- Pêche rôties à la lavande et au miel, 11€
(glace yaourt et crumble de Mme Blanchard)
- Profiteroles, sauce chocolat 10€
- Les gourmandises des Mamies 14€
(5 différents petits desserts surprises)
- Salade fruits frais, au sirop léger 9€

SUGGESTION
des mamies

**La véritable
andouillette de
Jargeau,
sauce Brie de Meaux
et frite de Mamies
24€**

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 Ferme de Challouet (Charles Verriest)
- La boulangerie de Montreuil aux Lions
- Notre bière unique élaborée par la Brasserie des Fables
- La ferme de la Bonnerie à Verdilot
- Miel d'Acacia en direct du jardin de Papi
- Champagne Baron Albert
- Champagne Guibert
- Tableaux de Moe Delaitre @moedelaitre77

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



DANS NOTRE RESTAURANT, NOUS N'UTILISONS
QUE DES ŒUFS PLEIN AIR