

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€
Coupe de Champagne Guibert Brut Prestige Millésime 12€	
Martini Blanc 6cl	6.50€
Martini Rouge 6cl	6.50€
Lillet Rouge 6cl	6.50€
Lillet Blanc 6cl	
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 12cl	7.50€
(Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	
Kir Pétillant 12cl	8.50€
(Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	
Kir Royal 12cl	12€
(Crème de pêche, mûre, framboise, cassis)	
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€
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
Tanqueray

Gin Maison Ferroni

- Gin Juillet 44°
- Gin Juillet Confinement 44°
- Gin Kreyol by Juillet 44°

Les tonics

- Schweppes Tonic
- Fever-Tree Ginger beer Tonic

Maison
FERRONI
Fondée à Marseille

DIGESTIFS



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

Eaux Minérales

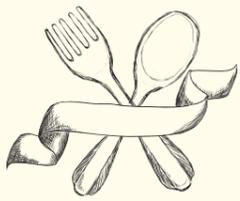
Evian 1L	6€
Evian 50 cl	3.50€
San Pellegrino 1 l	6€
San Pellegrino 50cl	3.50€

COCKTAILS

La Soupe de Mamie 18 cl	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	10.50€
Champagne Baron Albert Brut, Gin Bombay Sapphire, Liqueur Saint Germain, Jus de pamplemousse, Miel D'acacia du jardin	
Odette 12cl	12€
Vodka, Jus de citron vert, Jus de cranberries, Cointreau	
Paulette 12cl	12€
Tequila, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Jus de pamplemousse, Perrier	
Lolotte 14cl	9€
Cocktail sans alcool Mangue, Fraise et Goyave	

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 de raisins et baguette grillée
- Maquereau en Escabèche 10€
sur légumes provençaux confits
- Croustade de Ris de Veau aux pleurotes 14€
- Croquette de Brie de Meaux sur crudités 10€

PLATS

- Brochette de Bavette de Boeuf 24€
Mousseline aux herbes et frites de Mamies
- Emincé de mignon de cochon 22€
sauce de Mamie et poêlée de légumes du moment
- Dos de cabillaud, coulis tomate 24€
risotto aux tomates et parmesan Parmigiano
- Souris d'agneau mijotée au vin rouge, figues et sauge 24€
semoule coucous aux raisins
- Suprême de poulet fermier lardé, gratiné au Brie de Meaux 22€
pommes de terre sautées ail et fines herbes

SUGGESTION
des mamies

**Rognon de Veau à la
moutarde Meaux et
frite de Mamies**
24€

FROMAGES

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

DESSERTS

- Carpaccio d'ananas 10€
sorbet citron vert et menthe fraîche
- Crumble vanillé aux prunes de moment 9€
glace vanille
- Profiteroles, sauce chocolat 10€
- Les gourmandises des Mamies 14€
(5 différents petits desserts surprises)
- Iles flottantes de Mamie Geneviève 9€

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
- Notre bière unique élaborée par la Brasserie des Fables
- La ferme de la Bonnerie à Verdolot
- 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