



# It's MAMICHE TIME!

## LES COCKTAILS

**ICI, ÇA SHAKE À LA TOM CRUISE!**

- Mojito** 12cl  
Classique, fraise, passion ou mangue **8€**
- Spritz'on Break** 18cl  
Apérol **10€**  
Italicus **12€50**
- CubaCabana** 12cl **8€**  
Rhum, coca & citron
- Gaspacho Loco** 12cl **10€**  
Vodka, Jus de tomate sirop basilic & citron
- Hugo'divo** 18cl **12€50**  
St Germain, prosecco, menthe & citron
- Tête de mûle** 16cl **8€**  
Vodka & ginger beer
- Ragnagna** 16cl **10€**  
Vodka, cointreau, citron, cranberry & crème de pêche

- Muay-Taï** 14cl **10€**  
Duo de rhum, cointreau, citron & citronnelle
- Gin'LuigiBuffon** 12cl **10€**  
Italicus, martini & gin
- Billie Jean To'** 18cl **10€**  
Concombre & Romarin ou 3 agrumes
- Orikitakati** 14cl **10€**  
Tequila, cointreau, citron, pomme & sirop jalapeño
- Les Trois C du matin** 12cl **12€**  
Vodka, kahlua, baileys & expresso
- Caïpirinha** 8cl **8€**  
Classique, fraise, passion ou mangue
- Iggy PopCorn** 14cl **12€**  
Vodka, cointreau, caramel, pop corn, jus de pomme & ananas
- Suissa Mouss'** 16cl **12€**  
Chambord, St Germain, jus de citron, jus de pomme & champagne

## LES BIÈRES

**Les pressions**

- |   |              |           |
|---|--------------|-----------|
|   | demie        | pinte     |
| <b>Gallia Champ libre</b><br>LAGER 5.8%                 | <b>4€</b>    | <b>7€</b> |
| <b>Gallia Nouveau Western</b><br>WESTCOAST IPA 6%       | <b>4.50€</b> | <b>8€</b> |
| <b>Gallia Weiss&amp;Versa</b><br>SESSION Weissbier 3.8% | <b>4.50€</b> | <b>8€</b> |

**En bouteille** **7€**

- Desperados** 33cl | 5,9%
- Gallia EAST** 33cl | 6.2%  
Trapiste douce-amère
- Gallia FOLLAMOUR** 33cl | 5.5%  
Lager fruitées et florales
- Gallia SANS CONCESSION** 33cl | 4.3%  
Session IPA fruits exotiques
- Liefmans Fruitesse** 25cl | 3.8%  
Fruits rouges
- Delirium Tremens** 33cl | 8,5%  
Blonde de caractère



**Sans alcools** **5.50€**

- Heineken 0°** 33cl

**Les mocktails** **6.50€**  
SANS ALCOOL

- Fizz'ton** 12cl  
Jus de Pomme, framboise, citron & badoit
- Mamichette** 18cl  
Ananas, pomme citron & hibiscus
- Mul'an** 12cl  
Jus de citron & ginger beer
- Baby'Rito** 12cl  
Virgin Mojito
- Pas'Colada** 18cl  
Virgin Colada

## LES ALCOOLS

- |                |                 |           |                            |
|----------------|-----------------|-----------|----------------------------|
| <b>Whisky</b>  | Ballantine's    | <b>6€</b> | <b>Digestifs</b> <b>6€</b> |
|                | Jack Daniel's   | <b>8€</b> |                            |
| <b>Vodka</b>   | Wyborowa        | <b>6€</b> | <b>Get 27</b>              |
| <b>Gin</b>     | Beefeater       | <b>6€</b> | <b>Get 31</b>              |
| <b>Tequila</b> | Olmecca         | <b>6€</b> | <b>Baileys</b>             |
| <b>Rhum</b>    | Havana Especial | <b>6€</b> | <b>Poire</b>               |
|                |                 |           | <b>Génépi</b>              |
|                |                 |           | <b>Cognac</b> <b>8€</b>    |
|                |                 |           | <b>Chartreuse verte</b>    |
|                |                 |           | <b>Chartreuse jaune</b>    |

**À LA TIENNE ÉTIENNE!**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





# It's MAMICHE TIME!



## LES BOISSONS CHAUDES

**LAVAZZA**

- Espresso | Lavazza 1.80€ DOUBLE 3.60€
- Décaféiné | Lavazza 1.80€ DOUBLE 3.60€
- Cappuccino | 3.90€
- Noisette | 2€
- Chocolat chaud | Lavazza 3.60€
- Latte | 4€
- Chaï Latte | 4€
- Thé & Infusion | Kusmi Tea 3.50€
- Supplément Chantilly | 0.50€



## LES SOFTS

- Coca-Cola 33cl | Original, cerise ou sans sucres 4€
- Orangina 25cl 4€
- Schweppes 25cl | Tonic ou agrumes 4€
- Fuzetea 25cl 4€
- Granini 25cl | Fraise/ananas/poire/abricot 4€  
tomate/pomme/orange
- Tropic 25cl 4€
- Limonade ou Diabolo 25cl 4€
- Sirop à l'eau 25cl 2€
- Redbull 25cl 4.50€

Supplément sirop 0.30€

- Vittel 25cl 4€ 1L 7€
- Perrier 33cl 4€
- San Pellegrino 1L 7€

## LES VINS



### Rouge

12cl 70cl

- Cotes du Rhône | M. Chapoutier 5.50€ 26€  
Belleruche
- Malbec | La Consulta 5.50€ 27€  
Argentina
- Languedoc | Gérard Bertrand 7.50€ 35€  
Art de vivre
- Croze Hermitage | M. Chapoutier 8.50€ 42€  
Petite Ruche
- Saint Joseph | Jean-Luc Colombo 10€ 49€  
Les 100 ciels

### Pots

46cl

- Rouge | Cotes du Rhône 9.50€
- Blanc | Viognier
- Rosé | Provence

### Blanc

12cl 70cl

- Viognier | Jean Luc Colombo 5.90€ 29€  
La violette
- Côte de Gascogne | Tariquet 5.80€ 28€  
Premières Grives
- Marsanne | Marius by M. Chapoutier 5.80€ 28€  
Avenue de la gare
- Chablis | Gérard Tremblay 9.00€ 44€
- Macon | Joseph Drouhin 9.20€ 45€  
Les Crays

### Rose

- Sélection du Bistrot 6.50€ 32€

### Champagne

12cl 70cl

- BRUT | Louis Constant 12€ 70€
- BLANC DE BLANC | R&L LEGRAS 95€



# Let's go Mamiche!

SEUL C'EST BIEN,  
ENSEMBLE  
C'EST MIEUX!



## À PARTAGER

## LE SOIR UNIQUEMENT

- ♥ Préfou de Vendée  
Pain beurre et ail 6€
- ♥ Houmous, huile d'olive  
Grenades et pois chiches 7€
- ♥ Fromage Manchego (fromage Espagnol)  
Confiture de cerise noire 11.50€
- Mortadelle Italienne 12€
- ♥ Burrata  
Huile d'olive, tomates et basilic 15€
- Saumon fumé du Fumoir Français 15.50€
- Rosette de Lyon et cornichons 9€
- ♥ Une bonne frite ! 4.50€

### APÉRO!



## MENU ENFANT 10.50€

- Un Soft  
.....  
Saucisse purée  
ou Steak Haché Frites  
.....  
Fromage Blanc  
ou Mousse au chocolat



## L'ENTRÉE DES ARTISTES AFFAMÉS

- ♥ Œuf mayo Mamiche 5€
- ♥ Poireaux en vinaigrette 6€
- Salade César Mamiche  
Salade romaine, poulet, pastrami, tomates  
grana padano, croûtons et sauce césar 14.50€
- ♥ Salade Grecque 14€  
Salade, concombres, tomates, oignons rouges,  
olives Kalamata, feta, anchois, piment d'espelette  
huile d'olive et fleur de sel
- ♥ Salade de falafels 14€  
Sauce Libanaise au yaourt, grenades,  
boulgour et avocat

## LES ENTRÉES

## LES VIANDES



- Jarret de cochon 15.50€  
Sauce caramélisée et frites maison
- Entrecôte Amérique du sud (300gr) 28.50€  
Frites maison et sauce échalote
- Tartare de boeuf 200gr 400gr  
Haché gros préparé et frites maison 17€ 28€
- Tajine de poulet (couscous) aux légumes 19€  
Citrons confits, coriandre et semoule
- Milanaise de cochon Basque 17.90€  
Garniture au choix et sauce  
tomate Kalamata
- Saucisse purée 10€  
Et jus à l'échalote
- Bœuf bourguignon et coquillettes 12€

## TAILLONS LE BOUT DE GRAS!



## LES POISSONS

## IL EST BIEN FRAIS NOT' POISSON!

- Poulpe grillé 25€  
Garniture au choix, sauce vierge  
et olives kalamata
- Ceviche de daurade, citron vert, radis 19€  
Fines herbes et frites maison
- Gratin de gnocchis artisanaux 17.90€  
saumon ricotta
- Tartare de saumon 19.50€  
saumon, avocat et frites maison

## LES GARNITURES

- Carottes Vichy 4.50€
- Coquillettes au beurre
- Purée de pommes de terre
- Une bonne frite !

## LES FROMAGES

- Assiette de fromages 6.50€
- Fromage blanc 4.50€

## ON FINIT EN BEAUTÉ?

## LES DESSERTS



- Mousse au chocolat 5€
- Soupe de fraise 6.50€
- Riz au lait et caramel beurre salé 6.50€
- Tiramisu café Lavazza 7.50€
- Brioche perdue pralines rouges 7.90€
- Café gourmand 8.90€
- Cheesecake aux fruits rouges 7€

INDÉCIS ? DEMANDEZ LE PLAT DU JOUR ! 12.50€

Création graphique: www.julien-cottaz-design.com

JULIEN  
COTTAZ





**SEUL C'EST BIEN,  
ENSEMBLE  
C'EST MIEUX !**



**MENU ENFANT** 10,50€

Un Soft

Saucisse purée  
ou Steak Haché Frites

Fromage Blanc  
ou Mousse au chocolat

## À PARTAGER

**LE SOIR  
UNIQUEMENT**

- ♥ Préfou de Vendée  
Pain beurre et ail 6€
- ♥ Houmous, huile d'olive  
Grenades et pois chiches 7€
- Fromage Manchego (fromage Espagnol)  
Confiture de cerise noire 11,50€
- Mortadelle Italienne 12€
- ♥ Burrata  
Huile d'olive, tomates et basilic 15€
- Saumon fumé du Fumoir Français 15,50€
- Rosette de Lyon et cornichons 9€
- Une bonne frite ! 4,50€

**APÉRO !**



**L'ENTRÉE  
DES ARTISTES  
AFFAMÉS**



## LES VIANDES

- Jarret de cochon  
Sauce caramélisée et frites maison 15,50€
- Tartare  
Haché gros préparé et frites maison 200gr 400gr  
17€ 28€
- Milanaise de cochon Basque  
Garniture au choix et sauce  
tomate Kalamata 17,90€
- Saucisse purée  
Et jus à l'échalote 10€
- Bœuf bourguignon et coquillettes 12€

**TAILLONS LE  
BOUT DE GRAS !**

## LES ENTRÉES

- ♥ Œuf mayo Mamiche 5€
- ♥ Poireaux en vinaigrette 6€
- Salade César Mamiche  
Salade romaine, poulet, pastrami, tomates  
grana padano, croûtons et sauce césar 14,50€
- ♥ Salade Grecque 14€  
Salade, concombres, tomates, oignons rouges,  
olives Kalamata, feta, anchois, piment d'espelette  
huile d'olive et fleur de sel
- ♥ Salade de falafels 14€  
Sauce Libanaise au yaourt, grenades,  
boulgour et avocat



## LES POISSONS

**IL EST BIEN  
FRAIS NOT'  
POISSON !**

- Ceviche de daurade, citron vert, radis  
Fines herbes et frites maison 19€
- Gratin de gnocchis artisanaux  
saumon ricotta 17,90€

## LES GARNITURES

- Carottes Vichy 4,50€
- Coquillettes au beurre
- Purée de pommes de terre
- Une bonne frite !

## LES FROMAGES

- Assiette de fromages 6,50€
- Fromage blanc 4,50€

## LES DESSERTS



- Mousse au chocolat 5€
- Soupe de fraises 6,50€
- Riz au lait et caramel beurre salé 6,50€
- Tiramisu café Lavazza 7,50€
- Brioche perdue pralines rouges 7,90€
- Cheesecake aux fruits rouges 7€
- Café gourmand 8,90€

**ON FINIT  
EN BEAUTÉ ?**

**INDÉCIS ? DEMANDEZ LE PLAT DU JOUR !** 12,50€