Obel MAMMA

Vos Evènements

PRIVÉS & PROFESSIONNELS

MARIAGES

BAPTÊMES

ANNIVERSAIRES

REPAS D'ENTREPRISES

—

Offrez à vos invités une expérience italienne unique
dans un cadre chaleureux et authentique

PRIVATISATION DE LA VÉRANDA
OU TOUT LE RESTAURANT

•

TRAITEUR SUR-MESURE

•

SERVICE À TABLE OU EN BUFFET

•

PRESTATION MUSICALE

Jusqu'à 120 personnes

Jeudis musicaux

—

ANIMATION MUSICALE

19h30-22h

1 semaine sur 2
(voir Programmation)

Vente à emporter

TOUTE LA CARTE
DISPONIBLE À

-20%

ANTIPASTIS • PLATS • PIZZAS

Cocktail bar



LES SIGNATURES

COCKTAIL DU MOMENT 12

MELI PUNCH 12
Planteur punch maison
revisité au rhum vieux agricole,
fruit de la passion frais

CAFFÈ AMORE 12
Vodka, liqueur de café,
amaretto, shot expresso

APÉROL SOUR 12
Aperol, citron, blanc d'œuf

HIBISCUS MARGARITA 13
Tequila, cointreau, citron,
pamplemousse, hibiscus

JARDIN SECRET 12
Gin infusé au basilic, concombre,
basilic frais, tonic

LES SPRITZ

SPRITZ LE VRAI 12

HUGO SPRITZ 13
Saint Germain, prosecco, eau pétillante, citron

SPRITZ DI IBISCO 13
Gin, hibiscus, prosecco, eau pétillante

MOCKTAILS

MAUPITI 9
Ananas, passion, grenadine

BASIL CUCUMBER 9
Basilic, concombre, citron, eau pétillante

HIBISCUS BELLA 9
Pamplemousse, hibiscus, vanille, tonic

VIRGIN CARIBBEAN MULE 9
Cordial de passion maison,
citron, ginger beer

Les cocktails classiques peuvent être réalisés

BIBITE FRESCHE

LIMONADE MAISON 7,5
Fait avec amour, une limonade toute douce aussi fraîche que la plus fraîche de tes copines
Limonade citron, hibiscus / Limonade citron, passion

THE NERO PÊCHE 5,5
Ice tea artisanal

BISSAP PASSION 7,5
Hibiscus, passion, menthe

ARANCIATA ROSSA 5,5
Un soda artisanal à l'orange sanguine bio de Sicile

Birra

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
MORETTI	5,5	9,5
CINEY *(bière belge d'abbaye 7°)*	6	10,5
MONACO	6	9,9

Liquori

GIN *4cl*

Costiera Gin 10
Notes d'agrumes de Sorrente, fraîches et lumineuses.
De quoi faire oublier l'hiver…

RHUM *4cl*

Clément VSOP 12
La star martiniquaise, parfaitement équilibrée.

Zacapa Solera Grand Reserva 17
Rhum guatémaltèque d'exception, soyeux,
notes de caramel et d'épices. Le préféré du directeur.

WHISKEY *4cl*

The Sexton 9
Single malt irlandais aux accents secs et élégants.

Woodford Reserve Double Oaked 15
Bourbon riche du Kentucky,
profil vanillé et profond

Akashi 12
Whisky japonais blended de la distillerie Eigashima Shuzo,
l'une des plus anciennes du Japon.

Four roses 11
Bourbon rond et gourmand aux notes de vanille et caramel

Antipastis

LA BURRATA 13
Poire confite et speck (porc)

ASSORTIMENT D'ANTIPASTIS DE LÉGUMES 11

ARANCINI ALLA NORMA 9
Aubergines et tomates

MILLEFEUILLE D'AUBERGINE ET BURRATA FUMÉE 13

MEZZE À L'ITALIENNE Idéal à partager... ou pas 15
Caviar d'aubergine, crème de poivron, stracciatella, tartinade du moment

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE FINE 14

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON 9,5
Émulsion de parmesan et croûtons aillés de campagne

GAMBAS RÔTIES AU SPECK ..... 14 / version plat 21
Purée de patates douces et speck (porc)

DA DIVIDIRE

À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 24

Charcuterie fines,
fromages et burrata

ASSORTIMENT D'ANTIPASTI OBEL MAMMA 36

Légumes grillés,
Crème de poivron ricotta,
Caviar d'aubergine, Parmigiana,
Assortiment de charcuteries,
Burrata

Prix nets en euros, service compris.

Carne & Pesce

FILET DE BŒUF Simmental, 200gr 34
Sauce poivre et pomme grenailles
Option flambage au cognac en salle (+5,9€)
Vendredi et samedi soir uniquement

CORDON BLEU 24
La recette historique d'Obel Mamma
au jambon et béchamel au parmesan,
pasta pomodoro

MEDAILLON DE LOTTE 25
Lotte en croûte de jambon de parme,
farce tomate séchée et pesto,
jus corsé, épinards frais

CÔTE DE COCHON 24
Côte de cochon fermier francilien (350gr)
cuite à basse température, purée de patates
douces, pleurotes et sauce corsée au vin rouge

Pasta

Pâtes faites à base de semoule de blé dur

CARBONARA, LA VRAIE 22

CALAMARATA PISTACHE GAMBAS 24
Spécialité sicilienne du chef
Pâtes fraîches pistache et gambas

RAVIOLES LANGOUSTINES 26
Ravioles maison aux langoustines,
crème de citron interdonato,
bisque de langoustine

FREGOLA À LA TRUFFE 27
Pâtes sardes façon risotto, champignons,
truffe et stracciatella

CALAMARATA DE LA MAMMA 17
Pâtes fraîches, aubergines et tomates
confites, stracciatella

LASAGNA NAPOLITANA *15 min d'attente* 23
Salade verte

Formule Obel mamma

35

Disponible tout le temps, midi et soir en semaine et le week-end

ENTRÉES

Assortiment de légumes
Assiette de charcuterie
Millefeuille d'aubergine
La Burrata et speck (porc) (+1€)

PLATS

Cordon bleu
Filet de bœuf (+8€)
Calamarata pistache gambas
Calamarata de la mamma
Ravioles langoustine (+3€)
Pizza: Diavola / Margherita / Popolare

DESSERTS

Tiramisu
Crème brûlée praliné
Brioche perdue

FILET DE BŒUF FLAMBÉ EN SALLE 39,9
Tous les vendredis et samedi soir - stock limité
Flambé au cognac, sauce poivre
(Demandez Enzo, le flambeur d'exception)

Pizzas

PIZZA NAPOLITAINE CONTEMPORAINE

MARGHERITA 16
Sauce tomate cerise, mozzarella fior di latte, tomates cerises, basilic, copeaux de parmesan

SEXY VEGGIE 18
Sauce tomate secrète, mozzarella fior di latte, roquette, pesto de basilic, tomates confites

DIAVOLA 18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, spianata piccante, piments

REGINA DE LA NIGHT 23
Sauce tomate jaune, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de parme

SOUS LE SOLEIL 22
Base pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella

MAMMA BIANCA 22
Ricotta , mozzarella, gorgonzola, bresaola, champignons

POPOLARE 19
Base blanche, huile d'olive, chair de saucisse, pomme de terre au romarin, champignons de Paris

MADEMOISELLE 19
Base ricotta, mozzarella fior di latte, poires rôties, pignons de pain, roquette, speck (porc)

PERSONNALISE TA PIZZA
1 ingrédient en supplément maximum par pizza ... pour la survie du Pizzaiolo

Champignons / Roquette / Tomates cerises ou confites 1,5
Porchetta (jambon blanc) / Spianata piccante / Mortadelle / Gorgonzola / Chair de saucisse 2,5
Burrata / Stracciatella (cœur de burrata) / Jambon de parme / Bresaola 4

Dolci

Nos desserts sont fabriqués sur place par notre pâtissier.

TIRAMISU 9

RIZ AU LAIT CARAMEL 12
Finger chocolat, riz au lait, sauce caramel

BRIOCHE PERDUE 12
Brioche maison aux pommes caramélisées, caramel maison

POIRE CHOCOLAT 16
"Dessert signature"
En collaboration avec le chocolatier TSD de Montmorency
Sphère chocolat valhrona au cœur glacé poire-chocolat, poire confite, sauce chocolat maison, sablé maison

CRÈME BRÛLÉE PRALINÉ NOISETTE 10

MINI COOKIE CHOCOLAT NOISETTE 5

GLACES ARTISANALES 9,5
2 boules, crumble maison et fruits frais
Parfums: pistache, vanille, noisette, mangue, framboise, citron

Obel Mamma c'est une cuisine authentique italienne à base de produits frais et de saison, 100% fait maison, concoctée sur place par notre chef napolitain Roberto Ialongo.

Prix nets en euros, service compris.

Les Vins

Vins Rouges

		12cl	75cl
Veneto	**Le Poiane Valpolicella Ripasso Superiore DOC,** *Bolla*	-	46
	Cépages 70% Corvina et Corvione, 30% Rondinella. Épicé, velouté, notes de poivres et élégant.		
	Amarone Della Valpolicella Classico Santico DOCG, *Santi, 2018*	-	89
	Cépages 75% Corvina, 25% Rondinella. Pruneau, raisins secs et épices douces.		
	Bardolino classico DOC, *Bordenis*	7,5	32
	Cépages 65% Corvina, 35% Rondinella. Frais, fruité aux notes de framboise et griotte.		
Piémont	**Nebbiolo D'alba Michet DOC,** *Marchesi Di Barollo, 2021*	-	59
	Cépage Nebbiolo. Ample, aux tanins doux, avec des notes de framboise, de violette et de vanille.		
	Barolo DOCG, *Rocche Dei Manzoni, 2019*	-	129
	Cépage Nebbiolo da Barolo. Vin d'exception aux notes de violette, harmonieux et complexe.		
	Barbera d'Asti Superiore DOCG, *Ca'Bianca*	-	39
	Cépage Barbera. Ample et structuré, fruits rouges mûrs, épices.		
Toscane	**Brunello Di Montalcino DOCG,** *Melini, 2019*	-	85
	Cépage Sangiovese. Puissant et harmonieux, notes de mûre, myrtille, chocolat et tanins doux.		
	Toscana IGT, *Bonorli*	-	25
	Cépage Merlot. Cerise, mûre et notes balsamiques.		
	Chianti Classico Granaio DOCG, *Melini*	9,5	45
	Cépage Sangiovese grosso. Sec et fruité, notes florales et vanillées.		
Umbria	**San Giovese IGT,** *Bigi*	-	25
	Cépage Sangiovese. Framboise, violette, souple et délicat.		
Abruzzo	**Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto DOC,** *Zaccagnigni*	-	36
	Cépage Montepulciano d'Abruzzo. Bel équilibre aux notes boisées, fruité et structuré.		
Puglia	**Primitivo Puglia IGT Biologique et Végane,** *Vita Mediterranea*	6,5	26
	Cépage Primitivo. Vin Bio et vegan, riche et velouté aux notes de griotte, vanille, réglisse.		
	Coribante Nera Salento IGT, *Castello Monaci.*	-	36
	Cépages 60% Syrah, 40% Malvasia Nera di Lecce appassita. Fruité et légèrement minéral aux notes de cerise, framboise et fleur de sureau.		
Basilicata	**Aglianico Del Vulture DOC,** *Re Manfredi*	-	52
	Cépage Aglianico del Vulture. Souple et tanins soyeux, aux notes de griotte et balsamiques.		

Sicilia	**Alto Reale Nero d'Avola DOC,** *Rapitalà* *Cépage Nero d'Avola. Puissant, structuré et délicatement tannique.*	8,5	36
	Passimora Nero d'Avola DOC, *Pellegrino* *Cépage Nero d'Avola. Chaleureux et persistant, aux notes de fruits rouges, prune confite.*	-	32
	Hugonis Sicilia, Cabernet sauvignon/Nero d'Avola, *Rapitalà* *Cépage Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola. Biologique, intense et complexe.*	-	69

Vins Blancs

		12cl	75cl
Veneto	**Pinot Grigio Delle Venezie DOC,** *Vita Mediterranea.* *Cépage Pinot Grigio. Bio et vegan, poire, agrumes et fraîcheur.*	6,5	24
	Tufaie Soave Superiore Classico Castellaro, DOCG, *Bolla* *Cépages 90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave. Floral, abricot confit et rondeur.*	8,5	38
E. Romagna	**Egot trebbiano Chardonnay IGT,** *Gruppo Cevico* *Cépages 60% Trebbiano, 40% Chardonnay. Sec, fruité et léger.*	6	23
Umbria	**Orvieto Classico Secco Vigneto Torricella DOC,** *Bigi* *Cépages 40% Trebbiano Toscano, 20% Verdello, 20% Grechetto, 20% Malvasia Toscana. Sec et équilibré aux notes florales et citronnées.*	-	26
Lazio	**Frascati DOC, Fontana** *Candida* *Cépages Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano, Malvasia del Lazio. Fleurs blanches, pomme et amande amère.*	-	28
Puglia	**Simera Chardonnay Salento IGT,** *Castello Monaci* *Cépage Chardonnay. Structuré et frais aux notes de fruits tropicaux, agrumes et fruits sec.*	-	36
Basilicata	**Basilicata IGT,** *Re Manfredi* *Cépages 75% Müller Thurgau, 25% Traminer. Pêche, épices et minéralité.*	-	39
Sicilia	**Piano Maltese Terre Siciliane IGT,** *Rapitalà* *Cépages Grillo, Catarratto, Chardonnay. Frais et élégant, aux arômes fruités et méditerranéens.*	8,5	39
	Vigna Casalj Classico DOC, *Rapitalà, 2018* *Cépage Catarratto. Rond, frais et minéral, aux notes de sauge et de fleur de câpre.*	-	47
	Zibibbo Liquoroso, Terre Siciliane IGT, *Pellegrino.* *Cépage Zibibbo. Vin dessert liquoreux aux notes d'agrumes, fleur d'oranger et pêche.*	7,5	23
Toscana	**Solosole Vermentino Bolgheri DOC,** *Poggio al Tesoro* *Cépage Vermentino. Rond et frais, aux notes de fruits jaunes et de fleurs blanches.*	-	57
Campania	**Taburno Sannio Greco DOP,** *Torre Varano* *Cépage Greco. Frais et équilibré, aux notes de fruits mûrs et de fleurs.*	-	45

Prix nets en euros, service compris.

Vins Rosés

		12cl	75cl
	Rosé du moment *Servi au verre, consultez-nous*		
Veneto	**Infinity chiaretto di Bardolino,** *Santi* *Cépages Corvina, Rondinella, Molinara. Vif et frais aux notes de fruits rouges, agrumes.*	-	37
Sicilia	**Rosammuri Terre Siciliane IGT,** *Rapitalà* *Cépages Nero d'Avola, Perricone. Sec et élégant aux notes florales et fruitées.*	-	34

Vins Pétillants

E. Romagna	**Lambrusco Di Modena DOC,** *Cavicchioli* *Cépages Lambrusco Salamino, Grasparossa, Marani. Rouge pétillant fruité, vif et frais.*	-	22
Piémont	**Moscato d'Asti DOCG,** *Ca Bianca* *Cépage Moscato. Doux et légèrement acidulé, aux notes d'acacia et de fruits. Bulles fines.*	-	36
	Prosecco Alta Langa metodo classico brut DOCG, *Ca Bianca* *Cépages Chardonnay, Pinot Noir. Prosecco haut de gamme aux bulles fines, structuré et minéral, aux notes de fruits blancs et de miel.*	-	49
Veneto	**Prosecco DOC,** *Bolla* *Cépage Glera. Fruits confits, fines bulles et douceur naturelle.*	6,5	33

Vins Français

Pour les incorruptibles Gaulois

Rouges	**Nuit Saint-Georges Village,** *Louis Latour, 2018*	-	119
Blancs	**Chablis 1er Cru Fourchaume,** *Simonnet Fevre, 2020*	-	75
Champagne	**Billecart Salmon Brut Reserve**	-	110
Champagne	**Billecart Salmon Brut Rosé**	-	145

GRANDS CRUS AU VERRE

Consultez nous pour découvrir notre sélection de "Grands Crus" servis au verre