

RESTAURANT MENU

- LA CUISINE DE MAM -

ENTRÉES

Salade César

Poulet frit aux épices tandoori,
œuf mollet, parmesan, crouton à l'ail

Petite €10

Grande €18

Avocat - Gambas

Gambas mariné à l'aneth,
sauce mayonnaise à la tomate

€11

Foie gras

Pistaches, compotée d'oignons, brioche grillée

€14

Assiette d'huitres

Pistach

les 6 €14

les 12 €20

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet rôti

Frites, coleslaw, salade

€19

Burger : Pulled Pork

Cheddar, sauce barbecue, frites, salade

€19.50

Pavé de saumon

Cannelloni au basilic,
coquillages, tomates confites

€20

Entrecôte

(Foie gras poêlé, supp : €6)

Frites, coleslaw, salade, sauce au poivre

€24

Lobster Roll

Sandwich de Homard Bleu Breton,
mayonnaise au cerfeuil, oignons frits

€26

Côte de Bœuf Sarthoise

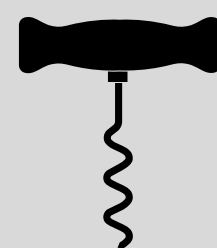
Frites, coleslaw, salade, sauce au poivre

Pour 2 pers

€85

PLANCHE APÉRITIVE

Tapenade, charcuteries, fromages



€15.00

Pour 2/3 pers

DESSERTS

Coupe glacée

Glaces : vanille - chocolat - caramel

2 boules €5

Sorbet : fraise

3 boules €6

Crème brûlée

Aromatisée à la vanille et fève de tonka

€8

Mousse au chocolat

Caramel au beurre salé, noisettes,
glace vanille

€8

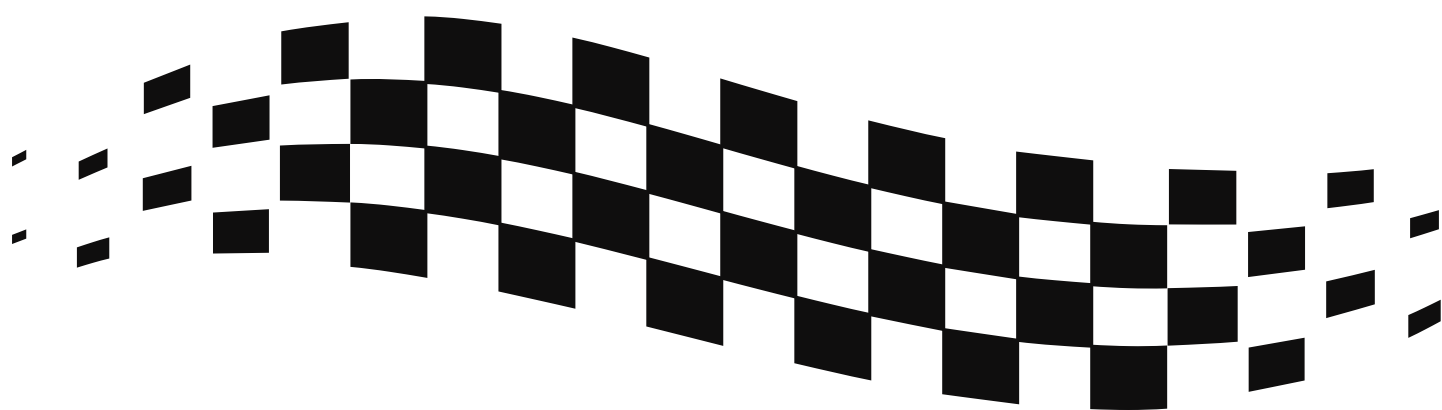
Pavlova

Meringue à la menthe, fraises et cassis

€8

Assiette de fromages

€8



- LA CUISINE DE MAM -

BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRE BLONDE PRESSION

	25 cl	50 cl
Pelforth 5.8°	€5	€8
Galia "Coq d'habitude" 4.2° + 0.50€ sirop	€6.50	€9.50

APÉRITIFS

Kir vin blanc	12 cl	€5.50
Martini blanc ou rouge	6 cl	€5.50
Ricard - Pastis	4 cl	€4.50
Whisky Français - Evadé	4 cl	€9
Whisky Écossais - Glenlivet	4 cl	€9
Apérol Spritz	16 cl	€11
Cocktail maison (rhum, sirop d'orgeat, maracuja)	12 cl	€11

CHAMPAGNE LOMBARD

La coupe "Extra-Brut"	12 cl	€12
La bouteille "Extra-Brut"	75 cl	€60

BOISSONS FRAICHES

SOFT

	(Canettes)	33 cl
Coca - Coca 0	€3
Schweppes Agrum	€3
Ice Tea	€3
Perrier	€3

25 cl

Jus d'orange	€4
Jus d'ananas	€4

EAUX MINÉRALES

1 l

Cristaline	€4.50
Perrier	€4.50

CARTE DES VINS

12 cl  75 cl 

VINS BLANCS

<u>Loire</u>	€6	€30
• Jasnières "Clos Molière" Domaine Croisard		
<u>Pays d'Oc</u>	€6	€30
• 100 % Chardonnay "Naturalys" Gérard Bertrand 		

VIN ROSÉ

<u>Côtes de Provence</u>	€6	€30
• Cuvée Prunelle, Vallombrosa		

VINS ROUGES

<u>Loire</u>	€6	€30
• Sancerre rouge "Vieille vignes" Domaine La Poussie		
<u>Pays d'Oc</u>	€6	€30
• 100% Syrah "Les Jamelles" Catherine Delaunay		
<u>Bordeaux</u>	€7	€35
• Saint-Emilion "Lucius" Compagnie d'Aquitaine		

 Demander nous la carte des vins du Chef

FIN DE REPAS

Expresso - café allongé - déca	€2.50
Double expresso	€4.30
Thé noir - Thé vert - Infusion	€3

DIGESTIFS

Cognac, Camus VSOP	4 cl	€9
Get 27 - Get 31	4 cl	€8

Taxes et service inclus