



MAMMA M!A

RESTAURANT MÉDITERRANÉEN

• NOTRE MENU •

SAISON AUTOMNE HIVER 2021 · 2022

• NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS & DE SAISON •

Afin de vous offrir des plats de qualité, nous avons fait le choix de travailler des produits de saison.

Nous faisons appel à des fournisseurs locaux et régionaux pour : les glaces qui nous sont fournies par « Les ateliers de la Veggisserie » (une belle histoire à découvrir) ; les poissons à l'ardoise sont issus le plus souvent des « Bateau Gros Loulou » et « Santa Maria ». Pour le reste de la marée, nous favorisons une pêche raisonnée et responsable via le label Mr.Goodfish. Tous nos fruits et légumes nous sont fournis par « Les Vergers Saint Eustache ». La majorité de nos épices proviennent de chez « Good Epices Caen » et la charcuterie ainsi que les fromages de « Deroche Normandie ». Nos desserts avec la mention "Kayser Deauville" sont confectionnés en étroite collaboration avec l'artisan toujours dans le but de satisfaire vos attentes.

Pour votre information, certains plats sont susceptibles de ne pas être disponibles en fonction des arrivages.

Sachant cela, nous vous souhaitons un très bon moment dans notre restaurant et espérons que vous apprécierez cette fraîcheur dans vos assiettes.

• NOTRE CARTE •
SAISON AUTOMNE HIVER 2021-2022

• ENTRÉES •

Le Houmous & son pain pizza	9,00€
Les Sardines tièdes <i>Millésimées d'Espagne</i>	11,00€
La Pizette <i>À l'ail & huile d'olive</i>	11,00€
La Feta rôtie <i>Au miel, aubergines marinées, roquette, grenade & vinaigrette à la grenade</i>	13,00€
La Stracciatella & son pain pizza <i>À l'huile d'olive & basilic</i>	13,00€
La Burrata d'hiver <i>Aux agrumes, radis, pickles de betterave, jus vert & salmoriglio</i>	15,00€
Le Crudo de bar <i>Aux agrumes, radis, pickles & vinaigrette aux fruits de la passion</i>	18,00€
Le Crudo de thon <i>Yaourt grec au citron confit, pickles d'oignon rouge, zest de combava et herbes fraîches</i>	18,00€
L'Antipasti de légumes marinés <i>(option jambon de parme +2)</i>	18,00€
La planche de charcuterie ibérique & italienne	20,00€
Le Crudo du moment · Voir ardoise	PRIX ARDOISE

• FRAICHEUR •

La Salade Grecque · Fêta, assortiment d'antipasti, chou rouge mariné, mesclun de salade, miel, grenade & vinaigrette à la grenade	18,00€
La Salade Marée · Crevettes roses de Madagascar, avocat, mangue, roquette & vinaigrette aux fruits de la passion	19,50€

• NOTRE CARTE •
SAISON AUTOMNE HIVER 2021-2022

• NOS PIZZE •

La Margherita	13,50€
<i>Fior di latte, basilic, sauce tomate</i>	
La Tonno	14,50€
<i>Fior di latte, thon, câpres, basilic, olives, sauce tomate</i>	
La Végétarienne	15,00€
<i>Fior di latte, légumes marinés, olives, sauce tomate</i>	
La Parma	16,00€
<i>Jambon de Parme, roquette, pesto, tomate rôties, parmesan, sauce tomate</i>	
La Salumificio	18,50€
<i>Fior di latte, coeur de brocolis, chair à saucisse, roquette, tomates rôties, sauce tomate</i>	
La Tartufo	31,00€
<i>Fior di latte, crème de truffe, truffes, tomates rôties, roquette</i>	

Burrata · 6,00€ - Jambon de parme · 4,00€ - Stracciatella · 4,00€
Roquette · 2,00€ - Anchois · 3,00€ - Oeuf · 2,00€ - Câpres
ou Olives · 1,00€

• À PARTAGER •

La pièce du boucher
<i>À retrouver sur nos ardoises · Environ 1kg pour 2 personnes servie avec deux accompagnements au choix & de la béarnaise au basilic maison</i>
Le poisson à partager
<i>À retrouver sur nos ardoises · En fonction des arrivages</i>

• NOS VIANDES •

L'Escalope milanaise	24,00€
<i>Condiment ail noir & une garniture au choix comprise</i>	
L'Agneau effiloché	26,00€
<i>Houmous, charmoula, grenade, herbes fraîches & une garniture au choix comprise</i>	
Le T-Bone de veau (250g)	26,00€
<i>Jus de viande & une garniture comprise au choix comprise</i>	
La Milanaise al Tartufo	32,00€
<i>Stracciatella, truffe d'hiver, roquette, condiment ail noir & une garniture au choix comprise</i>	
L'Entrecote (250g)	31,00€
<i>« Black Angus » Argentine, béarnaise basilic, jus de viande & une garniture au choix comprise</i>	

• NOS POISSONS •

Le Thon rouge mi-cuit	26,00€
<i>« Pêche raisonnée », caramel de soja & sésame, condiment clémentine, herbes fraîches & une garniture au choix comprise</i>	
Le Poulpe de Galice	26,00€
<i>Romesco, condiment clémentine, herbes fraîches & une garniture au choix comprise</i>	
Le Filet de poisson du jour	
<i>À retrouver sur nos ardoises</i>	
Poissons du jour	
<i>À retrouver sur nos ardoises</i>	

• NOTRE CARTE •
SAISON AUTOMNE HIVER 2021-2022

• FRUITS DE MER & CRUSTACÉS •

Les Crevettes roses de Madagascar <i>Par 6 ou par 12</i>	10,90€ · 16,50€
Les Huitres n°2 « Emilie » Blainville sur Mer <i>Par 6 ou par 12</i>	12,00€ · 24,00€
Les Bulots mayonnaise <i>Environ 10-13 bulots</i>	10,90€
Les Langoustines <i>Par 6 ou par 12</i>	15,00€ · 24,90€
Le Demi Tourteau	15,50€
Le Tourteau Entier	22,00€
L'Assiette de la mer <i>2 langoustines, 3 huitres, 1/2 tourteau, 6 bulots, 3 crevettes roses de Madagascar</i>	28,50€
Le méditerranéen pour 2 personnes <i>6 Huitres, 10-13 Bulots, 1 tourteau entier, 6 crevettes de Madagascar, 6 langoustines, 1 boîte de sardines millésimées, 1 crudo à la carte au choix</i>	87,00€

Accompagnez vos huîtres avec le whisky Ecossais Talisker

Une touche iodée qui devrait vous ravir (+10 euros)

• GARNITURES •

Mesclun de salade	5,00€
Les Linguine <i>À la sauce tomate & parmigiano reggiano</i>	5,00€
Les Frites maison <i>Aux épices méditerranéennes (+3,00 € supplément truffe)</i>	5,00€
La Fricassée de champignons et carottes glacées <i>En fonction des arrivages</i>	5,00€
L'Ecrasé de pomme de terre <i>Au thym (+3,00 € supplément truffe)</i>	5,00€



• NOTRE CARTE •
SAISON AUTOMNE HIVER 2021-2022

• DESSERTS •

L'Assiette de fromage	9,00€
<hr/>	
Le Tiramisù	9,00€
Le Gateau au chocolat	9,00€
<i>Praliné noisette, crème montée mascarpone</i>	
Le Profiterole	9,00€
<i>Chou de la Maison Kayser Deauville, boule vanille, praliné noisette, crème montée mascarpone, chocolat maison</i>	
La Pavlova	10,00€
<i>En fonction des arrivages (voir ardoise), meringue de la Maison Kayser Deauville, crème montée mascarpone, praliné</i>	
La Tropézienne	11,00€
<i>Maison Kayser Deauville</i>	

• GLACES & SORBETS •

1 Boule	3,50€		
2 Boules	6,00€	+	
3 Boules	9,00€		
		Praliné	2,00€
		Crème montée mascarpone	2,00€

Vanille - Chocolat - Pistache - Café

Mangue (vg) - Citron (vg) - Praliné (vg)

Fraise (vg) - Noix de coco (vg)

les
Ateliers
de la
Veggie
PÂTISSERIE BIO





• **NOTRE MENU** •
SAISON AUTOMNE HIVER 2021 · 2022