



MAMMA M!A

RESTAURANT

• NOS ENTRÉES •

Le Houmous 10

Huile d'olive, zaatar & pain pizza

La Pizette 11

Fior di latte, ail & huile d'olive

Le Yaourt grec 13

Oeuf parfait, Huile aux épices & pain pizza

Les Sardines tièdes 13

Boîtes millésimées d'Espagne

La Feta rôtie 15

Au miel, aubergines marinées, roquette, grenade & caramel balsamique

L'Oeuf Parfait Bio 16

Poêlées de champignons & jus corsé à la truffe

Le Vitello Tonato 18

Mayonnaise au thon, veau & câpres

Le Crudo de thon 18

Condiment ail noir, houmous & zaatar

Le Crudo du moment (voir ardoise)

L'assiette de jambon truffée 18

Le Foie gras poêlé 20

Velouté de potimarron, noisettes torréfiées & huile de noisettes

Les Crevettes Saganaki 20

Tomates concassées, fêta & herbes fraîches

La planche de charcuterie ibérique & italienne 20

• NOS BURRATA & STRACCIATELLA •

La Stracciatella Pugliese 15

Pain pizza, basilic & huile d'olive

Le Velouté de Potimarron & sa stracciatella 18

Velouté de potimarron, stracciatella, caramel balsamique & pignons de pin

La Pera stracciatella 18

Parme, poire, vinaigrette au citron & basilic

La Burrata Pugliese (120g) 16

Réduction ponzu, suprême d'agrumes & condiment kiwi

La Burrata Pugliese à la truffe 22

Poêlée de champignons, caramel balsamique à la truffe & truffes

La Burrata XL (200g) 25

Potimarron rôti, huile de noisette, noisettes torréfiées & huile aux épices

• NOS FRAICHEURS •

La Salade Grecque 18

Feta, grenade, choux rouge, noisettes torréfiées, oignons rouges, potimarron vinaigrette au miel & mesclun de salade

La Salade Solomos 20

Saumon fumé, oeuf parfait, avocat, oeufs de truite vinaigrette au citron & roquette

La Salade Riviera 26

Homard, crevettes de Madagascar Bio, avocat, mangue, réduction de ponzu & mesclun de salade



MAMMA M!A

RESTAURANT

• NOS VIANDES •

La pièce du boucher du moment
Voir Ardoise & une garniture au choix comprise

Le Paleron Fondant 30
Cuit 9h00, jus corsé à la truffe & une garniture au choix comprise

L'Entrecote Argentine Angus (250g) 37
Béarnaise, sauce du moment & une garniture au choix comprise

• NOS MILANAISES •

L'Escalope de veau à la Milanaise 25
Yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise

L'Escalope de veau à la Milanaise & guacamole 29
Guacamole, artichauts, yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise

L'Escalope de veau à la Milanaise al Parma 31
Stracciatella, jambon de parme roquette, yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise

L'Escalope de veau à la Milanaise al Tartufo 34
Stracciatella, truffe, roquette, yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise

• NOS POISSONS •

Le Thon mi-cuit 28
Sauce Laksa, kumquat confit & une garniture au choix comprise

Le Poulpe de Galice 29
Jus oriental, houmous, zaatar & une garniture au choix comprise

Le Homard Entier 55
Beurre d'agrumes, oeufs de truite & une garniture au choix comprise

Le Filet de poisson du jour
A retrouver sur nos ardoises

Les Poissons du jour
A retrouver sur nos ardoises

• NOS PIZZE •

La Margherita 14
Sauce tomate, fior di latte & basilic

La Tonno 16
Sauce tomate, fior di latte, ventrèche de thon, tomates cerises, oignons rouges, sweet chili sauce & olives

La Verde 17
Crème de pesto, fior di latte, tomates cerises, stracciatella, basilic parmigiano reggiano & pignons de pin torréfiés

La Parma 17
Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, jambon de parme, roquette, parmesan & pesto

La Zucca 19
Crème de potimarron, fior di latte, boeuf mijoté, tomates cerises jus de viande & basilic

La Speziata 19
Sauce tomate, fior di latte, chair à saucisse piquante, crème de nduja, coeur de brocolis, Tomates cerises & basilic

La Funghi 31
Fior di latte, crème de morilles, champignons du moment & jambon truffé

Suppléments : Burrata · 6,00€ - Jambon de Parme ou chair à saucisse · 4,00€ - Stracciatella · 4,00€ -
Roquette · 3,00€ - Anchois · 3,00€ - Oeuf · 3,00€ - Olives · 2,00€

Prix net en euros. Service compris. Carafe d'eau fraîche à disposition.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.



MAMMA MIA!

RESTAURANT

• NOS FRUITS DE MER •

Les Crevettes BIO de Madagascar 14,00 ou 28,00
Par 6 ou par 12

Les Huitres n°2 « Emilie » Blainville sur Mer 12,00 ou 24,00
Par 6 ou par 12

Les Bulots 10,90
Environ 10-13 bulots

Les Langoustines 27,00 ou 43,00
Par 6 ou par 12

Le Tourteau 15,00 ou 27,00
Demi ou Entier

Le Homard 30 ou 55
Demi ou Entier

L'Assiette de la mer 31
2 langoustines, 3 huitres, 1/2 tourteau, 6 bulots, 3 crevettes de Madagascar

Le méditerranéen pour 2 personnes 91,00
6 Huitres, 10-13 Bulots, 1 tourteau entier, 6 crevettes de Madagascar, 4 langoustines, 1 boîte sardines millésimées, 1 crudo à la carte au choix

La Côte d'Azur pour 2 personnes 136
6 Huitres, 10-13 Bulots, 1 Homard entier, 1 tourteau entier, 6 crevettes de Madagascar, 4 langoustines, 1 boîte sardines millésimées, 1 crudo au choix

Accompagnez vos huîtres avec le whisky Ecossais
Talisker, une touche iodée qui devrait vous ravir (+10 euros)

• NOS GARNITURES •

Uniquement servies avec les plats

Mesclun de salade 5,00

Les Linguine 5,00
À la sauce tomate, parmigiano reggiano

Les Frites maison 5,00
(+5,00€ huile & truffe)

Les Légumes de saison 5,00
En fonction des arrivages

La Purée 5,00
Beurre, crème & lait (+5,00€ huile & truffe)

• POUR INFORMATION •

Tous nos produits sont frais, nous pouvons donc avoir des manques sur la carte.

Le Pesto basilic - basilic, parmesan, huile d'olive, citron

Le Yaourt grec - citron, moutarde & yaourt grec

La Laksa - Lait de coco, épices, piment, crustacées & menthe

Le Houmous - Pois chiches, cumin, tahini, sésame

La Réduction Ponzu - sauce soja, agrumes, mirin, dashi & sucre

Le Jus corsé à la truffe - jus de viande, crème, truffe

Le Velouté de potimarron - Crème & potimarron

Le Zaatar - Sumac, pignons de pin, thym, carvi, sésame

La Béarnaise au basilic - Beurre, oeuf & basilic

• NOS DESSERTS •

L'assiette de fromage 10

Le Tiramisù 10

Le Gâteau au chocolat Valrhona 10

Praliné noisettes/amandes, crème montée mascarpone

Le Profiterole 11

*Chou de la Maison Kayser Deauville, boule vanille, praliné noisettes/amandes,
Crème montée, chocolat Valrhona maison*

La Tarte citron meringuée 12

Pâte sablée, crémeux citron, meringue italienne

La Tropezienne 12

De la Maison Kayser Deauville

La Tarte aux fruits de saison 12

En fonction des envies du chef

La Pavlova 13

*En fonction des envies du chef, meringue de la Maison Kayser Deauville, crème montée,
praliné noisettes/amandes*

• NOTRE COCKTAIL DESSERT À PARTAGER •

The Famous Sgroppino 16 /personne

*Sorbet Citron, vodka, menthe fraîche, Prosecco & zest de citron vert
(minimum 2 personnes)*

• NOS GLACES & SORBETS •

**Sorbets et Glaces
Artisanales**

1 boule 4

2 boules 8

3 boules 12

Parfums :

Vanille, Chocolat,
Citron, Noix de coco,
Café, Mangué,
Caramel beurre salé

**Les Incontournables
de Martine Lambert**

1 boule 5

2 boules 10

3 boules 15

Parfums :

Fraise Mara des bois,
Citron Basilic pourpre,
Fruit de la passion
Maracudja

Toppings

Praliné/noisettes 2

Crème montée 2

Chocolat chaud 2

