

## COCKTAILS SIGNATURE\* - 9 €

*Nous utilisons uniquement des sirops et des agrumes bio, sans pesticide ni traitement*

### **Ginger Mojito**

Rhum embargo 5cl, concentré de gingembre bio Ginger&Ginger, fruit de la passion, citron vert, menthe, sucre roux et eau gazeuse

### **Gym'Tonic**

Gin français bio Acrobat 4cl, Limoncello nantais 2 cl, fruit de la passion, tonic water, menthe fraîche

### **Dolce vita (+1€)**

Gin français bio Acrobat 4cl, crème de fruits rouges 2cl, purée de fraises, sirop de romarin, jus de cranberry, citron vert et cherry bitter

### **El Mexicano**

Téquila Vecindad 5cl, citron vert, basilic, sucre roux et soda au gingembre bio maison

### **Vodkatonico**

Vodka française Nuage 4cl, liqueur italienne Ramazzotti hibiscus 2cl, pamplemousse frais, romarin et tonic water

*\* Vous pouvez aussi demander votre cocktail préféré à notre barman*



## SPRITZ REMIX - 8 €

### **Aperol Spritz**

Apérol 5 cl, prosecco bio 10 cl, eau gazeuse, orange

### **Ferentino (+1€)**

Liqueur de fleurs de sureau 3 cl, prosecco bio 10 cl, purée de fraises, romarin, eau gazeuse

### **Il fiorista**

Liqueur Ramazzotti hibiscus 3cl, prosecco bio 10 cl, sirop de vanille, eau gazeuse

### **Limonello**

Limoncello nantais 3 cl, Prosecco bio 10 cl, jus de citron, eau gazeuse

### **Hibilicus (+1€)**

Liqueur italienne à la bergamote Italicus 2cl, prosecco bio 10 cl, sirop d'hibiscus, pamplemousse, thym, tonic water

### **Melon**

Liqueur française Belle Gnole melon 3cl, prosecco bio 10 cl, eau gazeuse

COCKTAILS

## BIÈRES

Moretti pression 25 cl	3,8 €
Moretti pression 50 cl	7,5 €
Perroni 33 cl	3,7 €
Kasteel rouge 33 cl	6,5 €
Supplément sirop	0,3 €

### Nos bières artisanales vendéennes 33cl

Brasserie bio «OPE» aux Sables d'olonne Blanche/brune/American Pale ale	7 €
Micro brasserie «No Panic» à Talmont Saint Hilaire Blonde/blanche/Indian pale ale	6,5 €
Brasserie «La Muette» à Bazoges en Pareds, gamme Musse Ambrée/blonde	6 €

## APÉRITIFS

<b>Americano</b>	7 €
Martini rouge 2 cl, Martini blanc 2 cl, Campari bitter 2 cl, trait d'eau gazeuse, citron et orange bio	
<b>Negroni della casa</b>	8 €
Vermouth Silvio Carta 2 cl, Bitteroma sarde 2 cl, Gin français acrobate bio 2 cl, orange bio	
Martini Blanc/Rouge 6 cl	5 €
Anisés 2 cl	3 €
Marsala 5 cl	5 €
Vodka Nuage   Jack Daniel's ou Ballantines   Gin acrobate bio   Tequila Vecindad   Rhum Embargo ou 3 rivières 4 cl	6 €
Supplément soda:	1 €
<b>Gamme premium Silvio Carta (herboriste Sarde)</b>	
Vermouth rouge 5cl	6 €
Liqueur de myrthe 5cl	6 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL- 6 €

### Paloma

Jus de pamplemousse rose, sirop de sureau\*, thym, pamplemousse frais\*, tonic water

### Syracuse

Jus de pomme bio, sirop de violettes, purée de fraises, citron vert, eau gazeuse

### Passione

Jus d'ananas, jus de passion, citron vert, grenadine



## SOFTS

### Nos supers sodas et boissons maison bio (servi au verre, comme un cocktail)

*Parce que nous croyons que «bien boire» est aussi important que «bien manger», l'équipe du Mama est fière de vous proposer toute sa gamme de boissons maison et bio, moins sucrées que les boissons industrielles et meilleures pour notre planète.*

Mama Sodas : Cola/Citronnade/limonade/Fraise/Gingembre	4 €
Diabolos (menthe, citron, pêche, fraise, grenadine)	3 €
Thé glacé maison à la pêche	3,5 €
Sirop à l'eau*	2 €

### Nos jus de fruits responsables (servi au verre 25 cl)

Pomme bio (Verger des Landes, Vairé)	3 €
Pomme fraise	3,8 €
Jus d'orange pressé bio	5 €
Jus de citron pressé bio	3 €

### Autres sodas

Coca cola / zéro	4 €
------------------	-----

## EAUX

*Purifiée, rafraîchie et gazéifiée sur place, notre eau est une alternative aux eaux minérales, en supprimant les transports et les emballages inutiles.*

L'eau du MAMA 75 cl, plate/gazeuse	2/3 €
Supplément tranche de citron	0,2 €

*\*Tous nos sirops et agrumes sont issus de l'agriculture biologique*

**SANS ALCOOLS**

## DIGESTIFS 4 cl

Limoncello nantais/ Amaretto Disaronno/ Frangelico	6 €
Liqueurs Vrignaud: Mentilla/délice caramel/Rhum Kafé	5,5 €
Irish Coffee	7 €
Cognac VSOP / XO	8/11 €
<b>Rhum Supérieurs</b>	9 €
Pasador XO (Guatemala) - Black tears (Cuba)	
JM VSOP (Agricole Martinique)	
<b>Whiskies Supérieurs</b>	10 €
Bellevoe Rouge (triple malte affiné en fût de Saint Emilion grand cru)	
Bellevoe Noir (délicatement tourbé) - Puni gold (triple malte iltalien)	
<b>Gamme premium Silvio Carta (herboriste Sarde)</b>	
Amaro Bomba carta (un amaro d'exception!)	8 €
Liquirizia (liqueur de réglisse intense)	7 €

## CAFÉTERIE

Expresso Bio (origine Pérou)	1,9 €
Déca	1,9 €
Café/Déca Macchiato	2 €
Double expresso/déca	3,5 €
Café Latte	3,5 €
Cappuccino	3,5 €
Chocolat chaud	4 €
Supplément chantilly	1 €
Thés et infusions bio (les plantes de l'apothicaire)	3,2 €



## VINS ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Lupo Meraviglia Tre di Tre, IGT Puglia, famiglia Botter</b>			<b>24 €</b>
Une belle longueur en bouche pour ce vin aux notes de fruits rouges et de mûres. Parfait sur les grillades et la charcuterie. <i>Cépages: Negroamaro, Primitivo, Aglianico</i>			
<b>Nero d'Avola Solea, DOC Sicilia, cantina Cellaro</b>			<b>26 €</b>
Le sol volcanique de la Sicile apporte une certaine minéralité à ce vin riche, aux notes de café, chocolat & fruits noirs. <i>Cépages: Nero d'Avola 100%</i>			
<b>Antico Blasone, DOC Montepulciano d'abruzzo</b>	<b>4,2 €</b>	<b>16 €</b>	<b>23 €</b>
<b>famiglia Botter</b>			
Bouche Herbacée, vin rond et puissant aux arômes de cerise. Accompagne le jambon, les pizzas épicées, la viande rouge. Parfait aussi à l'apéro ! <i>Cépages: Montepulciano 100%</i>			
<b>Chianti Riserva DOCG, Toscana, tenuta Il Palazzo</b>	<b>6,2 €</b>	<b>25 €</b>	<b>36 €</b>
Certainement le vin le plus connu d'Italie, le Chianti «Riserva » est au sommet de l'appellation. Ses notes boisées font penser aux vins de Bordeaux, un « must have ». <i>Cépages: Sangiovese 100%</i>			
<b>Saragat, DOC Monica di Sardegna, tenuta Atzei</b>			<b>30 €</b>
Nez typé d'épices et de fruits noirs. Bouche veloutée et généreuse. Fin de bouche souple prolongée sur des notes discrètes de réglisse. <i>Cépages: Monica 100%</i>			
<b>Barbaresco Nubiola, DOCG Barbaresco, famiglia Pelissero</b>			<b>55 €</b>
Barbaresco, Barbera d'alba, Barolo, tous ces vins du nord de l'Italie ont participé à la réputation du savoir faire viticole de l'Italie. En bouche, il est doux, soyeux, avec des tanins fondus. <i>Cépages: Nebbiolo 100%</i>			
<b>Bardolino DOC, Corte Giara di Allegrini</b>	<b>4,5 €</b>	<b>18 €</b>	<b>25 €</b>
Le Bardolino est un vin léger du nord de l'Italie. Parfait sur une pizz', vous apprécierez son élégance et sa grande facilité de consommation. <i>Cépages: Corvina, Rondinella, Molinara</i>			

## VINS BLANCS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Pinot Grigio, IGT Venezia, Corte Giara di Allegrini</b>	4,7 €	18,5 €	26 €
Nez de fruits exotiques, la bouche est complexe et persistante aux arômes de pêche et d'abricot. C'est l'amico du poulpe et des fromages à pâte dure. <i>Cépages: Garganega, Chardonnay</i>			
<b>Luma Grillo, DOC Sicilia, cantina Cellaro</b>	4,4 €	16,8 €	24 €
Des notes d'amandes, de fleurs blanches et de poire pour ce vin Sicilien qui nous emmène en vacances. <i>Cépages: Grillo 100%</i>			
<b>ViBianco, DOC Sicilia, Vi enology</b>			21 €
Le fruit du Catarrato et la rondeur du Chardonnay font de ce vin un compagnon idéal en toutes occasions. <i>Cépages: Catarrato, Chardonnay</i>			
<b>Passione e Sentimiento, IGT Veneto, famiglia Pasqua</b>			28 €
La cuvée Romeo et Juliette. Un vin rond, des notes de fruits et de fleurs à s'enivrer par amour. <i>Cépages: Garganega 100%</i>			

## VINS PÉTILLANTS

<b>Pitule frizzante, DOC Moscato d'Asti, cantina Neirano</b>	4,4 €	17 €	25 €
Le Moscato d'Asti est un vin blanc sucré légèrement pétillant et faible en alcool, aux arômes de pomme et de fruits exotiques. Idéale en apéritif ou avec le dessert. <i>Cépages: Moscato 100%</i>			
<b>Gabriele e Margherita, Lambrusco rosso IGT, tenuta Ca' De' Medici</b>	3,5 €	13 €	17 €
Très léger en alcool, le Lambrusco c'est un peu le jus de raisin qui fait chanter... Idéal sur un pizza, un antipasto, des pâtes ou à l'apéro. <i>Cépages: Lambrusco 100%</i>			
<b>Prosecco Era BIO, DOC Prosecco, famiglia Botter</b>	5 €		26 €
On aime ce Prosecco Bio, parce qu'il sait se faire léger, rafraichissant, acidulé. <i>Cépages: Glera 100%</i>			

## VINS ROSÉS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Côtes de Provence AOP, Prunelles, domaine villa Vallombrosa</b>	4,6 €	17,5 €	25 €
Ce Côtes de Provence est frais, fruité et légèrement acidulé. Salade, pizza, charcuteries, tout lui va. <i>Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvedre</i>			
<b>Nina Rosato, DOC delle Venezie, famiglia Botter</b>	3,7 €	13,5 €	19 €
Un vin rosé sec et floral, idéal en apéritif ou pour accompagner légumes, viandes blanches et poissons. <i>Cépages: Pinot grigio 100%</i>			
<b>Bardolino Chiaretto DOC, tenuta Delibori</b>	4,2 €	16 €	23 €
Un rosé charmant, aux notes de fruits et d'agrumes. Moins sec que le Pinot Grigio, ce vin fait penser aux rosés de la Loire. <i>Cépages: Corvina, Rondinella, Molinara</i>			

# MAMA

P I Z Z E R I A

### SUIVEZ-NOUS

 MAMA-Les sables d'olonne

 mama\_lessables

 restaurant-mama.com

23 Promenade Georges Clemenceau  
85 100 Les Sables-d'Olonne