

## COCKTAILS - 9 €

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

### **Mojito**

Rhum embargo 5cl, citron vert, menthe, sucre de canne blond complet bio, eau gazeuse, dash de bitter

### **Mama Gin'to**

Gin français bio Acrobat 5cl, sirop de kiwi, tonic maison, graines de grenade et romarin

### **Negroni della casa**

Vermouth Martini Rubino 3 cl, bitter Campari 2cl, Gin français acrobate bio 3 cl, orange bio déshydratées

### **Red basil caïpi**

Vodka française 5cl, citron vert, purée de fraises, feuilles de basilic et sucre de canne complet bio

### **The Palm's**

Rhum Mount Gay Eclipse 4cl, liqueur d'abricot 2cl, citron jaune, fruit de la passion, jus de pomme fermier et egg white

### **Blood Apérol Sour**

Liqueur d'orange (Apérol) 5cl, purée d'orange sanguine, citron vert, sirop d'anis, egg white et cerise marasquin

### **Dolce Vita**

Gin français bio Acrobat 5cl, purée de fraises, sirop d'hibiscus, citron vert, jus de cranberry et cherry bitter



## SPRITZ - 8 €

### **Aperol Spritz**

Apérol 4 cl, prosecco bio 10 cl, eau gazeuse, orange

### **Galicus**

Liqueur de bergamotte & agrumes 3 cl, prosecco bio 10 cl, olive et eau gazeuse

### **Hugo**

Liqueur de sureau 4 cl, menthe fraîche, citron et citron vert, prosecco bio 10 cl, eau gazeuse

### **Limonello**

Liqueur de citron 3 cl, Prosecco bio 10 cl, jus de citron, eau gazeuse

### **Bellini**

Crème de pêche 2 cl, purée de pêche, basilic frais, prosecco bio 10 cl, eau gazeuse

## COCKTAILS

## BIÈRES

Moretti pression 25 cl	3,8 €
Moretti pression 33 cl	5,0 €
Moretti pression 50 cl	7,5 €
Perroni 33 cl	4,0 €
Supplément sirop	0,3 €

### Nos bières artisanales vendéennes 33cl

Brasserie bio «OPE» aux Sables d'olonne Blanche/IPA/ Session (moins alcoolisée)	7 €
Micro brasserie «No Panic» à Talmont Saint Hilaire Blonde/blanche/IPA	6,5 €

## APÉRITIFS

<b>Americano</b>	7,0 €
Martini rouge 2 cl, Martini blanc 2 cl, Campari bitter 2 cl, trait d'eau gazeuse, citron et 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 : cola, limonade, tonic, gingembre	1 €

### Gamme premium Silvio Carta (herboriste Sarde)

Vermouth rouge 5cl	6 €
Liqueur de myrthe 5cl	6 €

## 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	1/3 €
Eau gazeuse maison et tranche de citron bio 33cl	1,5 €
Supplément tranche de citron	0,2 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL- 6,5 €\*

### Passion Power

Purée de passion, menthe fraîche, citron vert, soda au gingembre maison.

### Mi Amore

Jus de pomme fermier, sirop d'hibiscus, purée de fraise, citron vert et menthe

### Virgin mojito

Menthe fraîche, sucre de canne complet, jus de pomme, citron vert, eau gazeuse

### Rosa

Morceaux de pastèque, sirop de rose, jus de cranberry, citron vert, grenade



## SOFTS

### Nos supers sodas et boissons maison bio (servi au verre de 35 cl)

*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/gingembre/tonic	4 €
Diabolos (menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, cerise)	3,5 €
Thé glacé maison à la pêche	4 €
Sirop à l'eau*	2 €

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

Pomme fermier (issu de pommes bio vendéennes)	3,5 €
Pomme-fraise / Pomme-Kiwi	4 €
Jus d'orange pressé bio	5 €
Jus de citron bio	3 €

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

SANS ALCOOLS

## DIGESTIFS 4 cl

Liqueurs italiennes : Citron / Amandes / Noisettes	6 €
Liqueurs Vrigrnaud: Mentilla/délice caramel/poire	5,5 €
Irish Coffee	7 €
Cognac VSOP	9 €
<b>Rhum Supérieurs</b>	9 €
El Pasador XO (Guatemala) - Black tears (Cuba)	
JM VSOP (Agricole Martinique)	
<b>Whiskies Supérieurs</b>	10 €
Bellevoye Rouge (triple malte affiné en fût de Saint Emilion grand cru)	
Bellevoye 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)	2 €
Déca	2 €
Café/Déca Macchiato	2,1 €
Double expresso/déca	3,5 €
Café Latte	3,5 €
Cappuccino	3,5 €
Chocolat chaud	4 €
Supplément chantilly	1 €
Thés bio : vert menthe / earl grey aux agrumes / thé noir mangue bergamote	3,2 €
Infusions bio : agrumes, basilic et fruits rouges / menthe réglisse / mangue, fruits rouges et bergamote	3,2 €



## VINS ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>L'ANGELO, IGT TOSCANA, Deladoucette</b>	4,5 €	16 €	23 €
<p>Un vin d'une belle ampleur, velouté et dense, aux tanins fondus par le temps (cuvée 2015). Un rapport qualité/prix exceptionnel! <i>Cépages: Sangiovese, Merlot</i></p>			
<b>Antico Blasone, DOC Montepulciano d'abruzzo famiglia Botter</b>			24 €
<p>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: Negroamaro, Primitivo, Aglianico</i></p>			
<b>Bardolino DOC, Corte Giara di Allegrini</b>	4,6 €	18 €	25 €
<p>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></p>			
<b>Nero d'Avola Solea, DOC Sicilia, cantina Cellaro</b>	5,0 €	19,5 €	27 €
<p>Le sol volcanique de la Sicile apporte une certaine minéralité à ce vin riche, aux notes de café, chocolat &amp; fruits noirs. <i>Cépages: Nero d'Avola 100% bio</i></p>			
<b>Saragat, DOC Monica di Sardegna, tenuta Atzei</b>			28 €
<p>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></p>			
<b>DOC Chianti classico, Caponne, villa Calcinaia</b>	5,7 €	23 €	31 €
<p>Certainement le vin le plus connu d'Italie, le Chianti est tout en finesse, bien équilibré, aux tanins souples. Ses notes boisées font penser aux vins de Bordeaux, un « must have ». <i>Cépages: Sangiovese 100% bio</i></p>			
<b>PALAZZO DELLA TORRE IGT, famiglia Allegrini</b>			39 €
<p>Ce vin de couleur rouge rubis intense propose un nez de cerise noire, caroube et café. La bouche est veloutée, harmonieuse et fruitée longue et structurée . Idéal en toutes occasions. <i>Cépages: Corvina veronese, corvinone, rondinella, sangiovese</i></p>			

## VINS ROSÉS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Nina Rosato, DOC delle Venezie, famiglia Botter</b>	3,8 €	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>Côtes de Provence AOP, Prunelles, domaine villa Vallombrosa</b>	4,2 €	16 €	23 €
Ce Côtes de Provence est frais, fruité et légèrement acidulé. Salade, pizza, charcuteries, tout lui va. <i>Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvedre</i>			
<b>Bardolino Chiaretto DOC, tenuta Delibori</b>	4,6 €	18 €	25 €
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>			

## VINS PÉTILLANTS

<b>Gabriele e Margherita, Lambrusco rosso IGT, tenuta Ca' De' Medici</b>	3,8 €	13,5 €	18 €
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>Moscato d'Asti DOCG, La Casette di Alice</b>	5,1 €	20 €	27 €
Le Moscato d'Asti est un vin blanc sucré légèrement pétillant et faible en alcool, aux arômes de pomme et d'agrumes. Idéale en apéritif avec le dessert ou juste pour le plaisir. <i>Cépages: Moscato 100%</i>			
<b>Brachetto d'Acqui DOCG, La Casette di Alice</b>	5,1 €	20 €	27 €
Comme le Moscato d'Asti, le Brachetto est un vin rouge doux pétillant, faible en alcool, avec un bel arôme de fraises. Idéal avec un dessert. A découvrir absolument <i>Cépages: Brachetto 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 BLANCS


	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Costa al sole, IGT Terra Siciliana, Tenuta Botter</b>	4,0 €	16 €	22 €
Robe paille aux reflets verts intenses. Le nez est fruité et floral. La bouche est fraîche présentant des arômes de fleur d'acacia et d'agrumes. <i>Cépages: Inzolia 100% * bio</i>			
<b>Luma Grillo, DOC Sicilia, cantina Cellaro</b>	4,5 €	17,5 €	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>Saragat Vermentino IGT, Isola dei Nuraghi Atzei</b>			27 €
Ce vin de Sardaigne se caractérise par des notes de romarin, de litchi et de sureau. Vif, bien équilibré et de belle structure, il accompagne fromages, charcuteries et poissons <i>Cépages: Vermentino 100%</i>			
<b>Passione e Sentimento, IGT Veneto, famiglia Pasqua</b>	6 €	22 €	29 €
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>			


# 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

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service inclu. Sous réserve typographique, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sous demande auprès du personnel. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.