

## COCKTAILS - 9 €

### **Mojito**

Rhum embargo 5cl, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, dash de bitter.

### **Mendoza**

Tequila Venicidad 5cl, citron vert, soda gingembre, basilic, eau gazeuse.

### **Negroni della casa**

Vermouth Silvio carta 3cl, bitter Campari 2cl, Gin français acrobate bio 3cl, orange déshydratée.

### **Exotic pina**

Rhum embargo 5cl, purée de mangue, jus d'ananas, crème de coco.

### **Tonico fragola**

Gin accrobate 5cl, purée de fraise, basilic, tonic maison.

### **Caipiroska mango**

Vodka 4cl, liqueur de mangue 2cl, citron vert, cassonade, purée de mangue.

### **Giulia passion**

Liqueur de melon 5cl, Citron vert, menthe fraîche, purée de passion, eau gazeuse.



## SPRITZ - 8,5 €

### **Aperol spritz**

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

### **Anna bella spritz**

Liqueur de grenade 3cl, crème de griotte 2cl, citron vert, cerise amarena, prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

### **Hugo spritz**

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

### **Limonello spritz**

Liqueur de citron 3cl, jus de citron, prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

### **Italia spritz**

Italicus 2cl, liqueur de melon 2cl, basilic, prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

## BIÈRES

Moretti pression 25cl	4 €
Moretti pression 33cl	5,5 €
Moretti pression 50cl	7,5 €

Peroni 33cl	4,0 €
Beach Bum Blonde bière sans alcool 33cl	6,0 €
Supplément sirop	0,3 €

### Nos bières artisanales vendéennes 33cl

Brasserie bio «OPE» aux Sables d'Olonne	7 €
Blanche	
Summer Ale Blonde	
IPA	
OPE du moment	

## APÉRITIFS

<b>Americano</b>	7,0 €
Martini rouge 2cl, Martini blanc 2cl, Campari bitter 2cl, trait d'eau gazeuse, citron et orange	
Martini Blanc/Rouge 6cl	5 €
Anisés 2cl	3 €
Marsala 5cl	5 €
Vodka Nuage   Jack Daniel's ou Ballantines   Gin acrobate bio   Tequila Vecindad   Rhum Embargo ou 3 rivières 4cl	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	1,6 €
Supplément tranche de citron	0,3 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL - 7 €\*

### Red power

Citron vert, purée de fraise, menthe fraîche, jus de pomme, jus de citron.

### Fresh colada

Jus d'ananas, crème de coco, purée de mangue, jus de citron.

### Dolce vita

Jus de pomme, menthe fraîche, sirop de pamplemousse, jus de citron.

### Virgin spritz

Bitter sans alcool JNPR, tonic maison, orange et pamplemousse, brin de romarin, eau gazeuse.



## SOFTS

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

*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)	4 €
Thé glacé maison du moment ♥	4 €
Sirop à l'eau*	2 €

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

Jus de pomme local, le verger de galichet, «Montaigu»	3,5 €
Jus de Pomme-fraise	4 €
Jus d'orange ou pamplemousse pressé 20cl	5 €
Jus de citron 4cl	3,5 €

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

SANS ALCOOLS

## DIGESTIFS 4cl

Liqueurs italiennes : Citron / Amandes / Noisettes	6 €
Liqueurs Vrignaud: Mentilla/délice caramel/poire	6 €
Irish Coffee / French coffee / Italian coffee	8,5 €
Cognac VSOP	9 €
<b>Rhum Supérieurs</b>	9 €
Plantation (Guatemala) - Black tears (Cuba) - Pura vida (Costa Rica) 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 €
Café frappé : classique / caramel / noisette	5 €
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

	12,5cl	50cl	75cl
<b>L'ANGELO, IGT TOSCANA, Deladoucette</b>	4,6 €	16 €	23 €
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>			
<b>Bardolino DOC, Corte Giara di Allegrini</b>	4,6 €	16 €	23 €
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>			
<b>IGT PUGLIA, Lupo Meravigua DUE DI DUE</b>	4,9 €	18 €	24 €
Aromes de fruits rouges frais et confiturés qui se fondent avec des notes douces et épicées. <i>Cépages : Negroamaro, Malvasia nera</i>			
<b>DOCG CHIANTI, Palazzo chianti</b>	5,5 €	19 €	25 €
Arome de rose, de cerise et de groseilles, la gorgée est fraîche, avec des tanins bien intégrés. <i>Cépages : Sangiovese 100%</i>			
<b>Saragat, DOC Monica di Sardegna, tenuta Atzei</b>	6,5 €	22 €	29 €
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>DOC Valpolicella, corte Giara, Allegrini</b>	6,9 €	23 €	30 €
Le valpolicella est un vin intense et persistant, onctueux et bien équilibré en tanins. <i>Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara</i>			

## VINS ROSÉS

	12,5cl	50cl	75cl
<b>Nina Rosato, DOC delle Venezie, famiglia Botter</b>	4,2 €	14 €	21 €
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>	4,7 €	17 €	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>	4,7 €	17 €	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>			

## VINS PÉTILLANTS

<b>Gabriele e Margherita, Lambrusco rosso IGT, tenuta Ca' De' Medici</b>	4,2 €	14 €	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>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>			
<b>Moscato d'Asti DQCG, Pitule</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>			

## VINS BLANCS

	12,5cl	50cl	75cl
<b>Costa al sole, IGT Terra Siciliana, Tenuta Botter</b>	4,6 €	16 €	23 €
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>	4,6 €	16 €	23 €
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>IGP Côtes de gascogne, Melody</b>	5,5 €	18 €	24 €
Élégant et fruités, une bouche croquante, possédant une grande fraîcheur et rondeur, donnant un vin parfaitement équilibré. <i>Cépages : Gros manseng 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.