

COCKTAILS

Mojito (dispo version pomme verte ou poire + 0,5 €) 9 €

Rhum Embargo 5cl, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, dash de bitters.

Negroni Della Casa 9 €

Vermouth Silvio Carta 3cl, Campari Bitter 2cl, Gin français Acrobat bio 3cl, orange déshydratée.

Apple Rush 10 €

Gin Acrobat 3cl, liqueur d'abricot 2cl, purée de pomme, jus de citron, sirop de cannelle maison, blanc d'œuf.

Nocciola Pina 10 €

Rhum Embargo 3cl, Frangelico 2cl (liqueur de noisettes), jus d'ananas, crème de coco.

Mela Mule 10 €

Vodka Nuage 4cl, citron vert, purée & sirop de pommes, gingembre, menthe fraîche, eau gazeuse.

Perra 10 €

Liqueur de poire «Noces Royal» 4cl, crème de châtaignes 2cl, jus de pomme, jus de citron, sirop d'orgeat, blanc d'œuf.

Martini Gin Star 11 €

Gin Acrobat bio 4cl, purée de passion, jus de citron, sirop d'orgeat, shooter de Prosecco.



SPRITZ - 9 €

Aperol Spritz

Aperol 5cl, orange, Prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

Pera Spritz

Liqueur de poire «Noces Royal» 3cl, purée de poire, sirop de pomme verte, Prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

Hugo Spritz

Liqueur de sureau 4cl, menthe fraîche, citrons jaune et vert, Prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

Limonello Spritz

Liqueur de citron 3cl, purée de passion, Prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

Italia Spritz

Italicus 3cl, tonic maison, jus de citron, sirop de romarin maison, Prosecco bio 10cl, eau gazeuse.

COCKTAILS

BIÈRES

| | |
|--|-------|
| Moretti pression 25cl | 4 € |
| Moretti pression 33cl | 5,5 € |
| Moretti pression 50cl | 7,5 € |
| Peroni 33cl | 4 € |
| Beach Bum Blonde, bière sans alcool 33cl | 6 € |
| 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

| | |
|--|-----|
| Americano | 7 € |
| 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 I Jack Daniel's ou Ballantines I Gin Acrobat bio I | |
| Tequila Vecindad I 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 € |

BIÈRES & APÉRITIFS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Pink Pera

7 €

Jus de pomme, purée de poire, sirop d'hibiscus, jus de citron, menthe fraîche.

Fresh Colada

7 €

Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron, sirop de noisettes.

Passion Power

8 €

Purée de passion, citron vert, jus d'ananas, sirop de vanille, blanc d'œuf, fresh passion.

Virgin Spritz

8 €

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



SOFTS

Nos supers sodas et boissons maison bio (servis 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 « pêche & hibiscus »

4,5 €

Sirop à l'eau*

2 €

Nos jus de fruits responsables (servis au verre 25cl)

Jus de pomme local, le verger de Galichet, «Montaigu»

3,5 €

Jus de pomme-poire

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 € |
| Rhum Supérieurs | 9 € |
| Plantation (Guatemala) - Black tears (Cuba) - Pura vida (Costa Rica) JM VSOP (Agricole Martinique) | |
| Whiskies Supérieurs | 10 € |
| Bellevoye Rouge (triple malte affiné en fût de Saint Emilion grand cru) Bellevoye Noir (délicatement tourbé) - Puni gold (triple malte Italien) | |
| Gamme premium Silvio Carta (herboriste Sarde) | |
| 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 | 4 € |
| Cappuccino | 4 € |
| Chocolat chaud | 4 € |
| Café frappé : classique / caramel / noisette | 5 € |
| Supplément chantilly | 1 € |
| Thés bio : vert menthe / earl grey aux agrumes / thé noir black chai. | 3,2 € |
| Infusions bio : agrumes, basilic et fruits rouges / menthe fraîche, eucalyptus / citron-romarin, thym. | 3,2 € |



VINS ROUGES

| | 12,5cl | 50cl | 75cl |
|--|--------|------|------|
| L'ANGELO, IGT TOSCANA, Deladoucette | 4,8 € | 17 € | 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> | | | |
| Bardolino DOC, Corte Giara Di Allegrini | 5,5 € | 18 € | 24 € |
| Le Bardolino est un vin léger du nord de l'Italie. Parfait sur une pizza, vous apprécierez son élégance et sa grande facilité de consommation. <i>Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara</i> | | | |
| IGT PUGLIA, Lupo Meravigua DUE DI DUE | 5,5 € | 18 € | 24 € |
| Arômes de fruits rouges frais et confiturés qui se fondent avec des notes douces et épicées. <i>Cépages : Negroamaro, Malvasia nera</i> | | | |
| DOCG CHIANTI, Palazzo Chianti | 5,9 € | 20 € | 26 € |
| Arômes de roses, de cerises et de groseilles, la gorgée est fraîche, avec des tanins bien intégrés. <i>Cépages : Sangiovese 100%</i> | | | |
| Saragat, DOC Monica Di Sardegna, tenuta Atzei | 6,5 € | 22 € | 29 € |
| Nez typé d'épices et de fruits noirs. Bouche veloutée et généreuse. Final souple prolongé sur des notes discrètes de réglisse. <i>Cépages : Monica 100%</i> | | | |
| Primitivo IGP Salento, Notte Rossa | 6,5 € | 22 € | 29 € |
| De la fraîcheur, du fruit mûr et un final de rose pour ce vin des pouilles toujours apprécié ! <i>Cépages : primitivo BIO 100%</i> | | | |
| DOC Valpolicella, Corte Giara, Allegrini | 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 |
|--|--------|------|------|
| Nina Rosato, DOC Delle Venezie, Famiglia Botter | 4,8 € | 17 € | 23 € |
| Un vin rosé sec et floral, idéal en apéritif ou pour accompagner légumes, viandes blanches et poissons. <i>Cépages : Pinot grigio 100%</i> | | | |
| Côtes de Provence AOP, Prunelles, domaine Villa Vallombrosa | 4,8 € | 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> | | | |
| Bardolino Chiaretto DOC, Tenuta Delibori | 4,8 € | 17 € | 23 € |
| Un rosé charmant, aux notes de fruits et d'agrumes. Ce vin fait penser aux rosés de Loire. <i>Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara</i> | | | |

VINS PÉTILLANTS


| | | | |
|---|-------|------|------|
| Gabriele E Margherita, Lambrusco Rosso IGT, Tenuta Ca' De' Medici | 4,5 € | 14 € | 18 € |
| Très léger en alcool, le Lambrusco c'est un peu le jus de raisin qui fait chanter... Idéal sur une pizza, un antipasti, des pâtes ou à l'apéro. <i>Cépages : Lambrusco 100%</i> | | | |
| Prosecco Era BIO, DOC Prosecco, Famiglia Botter | 5,5 € | | 26 € |
| On aime ce Prosecco Bio, parce qu'il sait se faire léger, rafraîchissant, acidulé. <i>Cépages : Glera 100%</i> | | | |
| Moscato d'Asti DOCG, Pitule | 5,5 € | 20 € | 26 € |
| Le Moscato d'Asti est un vin blanc sucré légèrement pétillant et faible en alcool, aux arômes de pommes et d'agrumes. Idéal en apéritif, en dessert ou juste pour le plaisir. <i>Cépages : Moscato 100%</i> | | | |


VINS BLANCS


| | 12,5cl | 50cl | 75cl |
|---|--------|------|------|
| Costa Al Sole, IGT Terra Siciliana, Tenuta Botter | 4,8 € | 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> | | | |
| Luma Grillo, DOC Sicilia, Cantina Cellaro | 5,5 € | 18 € | 24 € |
| Des notes d'amandes, de fleurs blanches et de poires pour ce vin Sicilien qui nous emmène en vacances. <i>Cépages : Grillo 100%</i> | | | |
| IGP Côtes de Gascogne, Melody | 5,5 € | 18 € | 24 € |
| Élégant et fruité, une bouche croquante, possédant une grande fraîcheur et rondeur, donnant un vin parfaitement équilibré. <i>Cépages : Gros manseng 100%</i> | | | |
| Passione E Sentimiento, IGT Veneto, Famiglia Pasqua | 6 € | 22 € | 29 € |
| La cuvée Roméo 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 inclus. Sous réserve typographique, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.