

Nos ENTRÉES

À partager
ou non !

maison

L'assiette trégorroise de Papy

Le best-of de la charcuterie locale.
C'est rustique,
c'est généreux,
et ça va droit au cœur.
- **8,90 €** -

L'offre apéro !

Le p'tit apéro de Mamie

Deux kirs
+ l'assiette de Papy
ou le saumon fumé maison :
bref, l'apéro comme
à la maison
mais en mieux.
- **15 €** -

Option : kir pétillant + **1 €**

Œufs farcis Chimay

Œufs, duxelles de champignons,
couverts de sauce Mornay & gratinés.
- **6,90 €** -

Le saumon fumé maison

Saumon fumé maison,
beurre tandoori.
- **9,90 €** -

Le demi-camembert rôti au four

Au miel, ail, romarin et thym.
Servi avec salade et pain.
- **9,90 €** -

Les escargots au beurre persillé

6 petits costauds,
à déloger à la fourchette.
Attention : saucer
est fortement conseillé.
- **9,90 €** -

Coup de ♥
de Mamie !

merci MAMIE

Le menu de l'ardoise

Mitonné avec amour par le Chef !

Regardez l'ardoise !

Plat
du jour
15,90 €

Entrée + plat
ou plat + dessert
19,50 €

Entrée + plat
+ dessert + café
25 €

Nos PLATS

maison

Mamie aime
être généreuse :
**LES FRITES FRAÎCHES
& LA SALADE
SONT À VOLONTÉ !**

demande
à ton
serveur !

Ce que Mamie fait de mieux :
les petits plats dans les grands !

Kig ha Farz

L'incontournable pot-au-feu breton :
viandes fondantes et légumes
longuement mijotés,
servis avec le fameux farz noir au sarrasin
et un délicieux lipig au beurre et aux oignons.

1 personne
19,90 €
par pers.

2 personnes
18,90 €
par pers.

4 personnes
17,90 €
par pers.

L'andouillette AAAAA

Servie avec purée maison.
- **15,90 €** -

Le tartare de bœuf préparé

Du bœuf frais, préparé avec soin
par l'équipe de Mamie :
un assaisonnement
maison. Un tartare prêt
à vous faire fondre
de plaisir.
- **16,90 €** -

On
dit merci
qui ?

Supplément sauces maison

Moutarde à l'ancienne,
marchand de vin ou curry

+ **1,50 €**

La carbonnade flamande

Mamie a grandi
dans le Nord,
mais elle a posé
ses casseroles
en Bretagne.
Résultat : du bœuf mijoté
à la bière bretonne,
des oignons doux
et une sauce à tomber.
- **17,90 €** -

Le burger de Mamie

Steak haché VBF (130 g),
cheddar fumé, compotée d'oignons,
mâche, pickles & sauce Mamie.
Goûtu, généreux, pas prétentieux.

- **17,90 €** -

Et si on voyait les choses en grand ?

Double steak, double fromage + **5,50 €**
ou lard grillé + **2 €**
Mamie régale !

Le burger végété

Pavé de butternut rôti,
compotée d'oignons, mâche,
pickles, cheddar fumé, sauce curry.
Généreux, frais et 100 % gourmand.

- **16,90 €** -

Envie de plus ?

Ajoute un œuf + **2 €**
ou lard grillé + **2 €**
Mamie adore ça !

Le poulet rôti

♥♥♥

Poulet fermier
noir de Bretagne,
servi avec jus de cuisson !

Part individuelle
- **13,90 €** -

Demi-poulet (2 personnes)
- **12,90 €** par personne -

Poulet entier (4 personnes)
- **11,90 €** par personne -

Les DOUCEURS

Créées avec amour
par notre
Chef pâtissier !

maison

Le mi-cuit de Mamie

Le dessert chouchou
des petits-enfants (et des grands) !

Cœur chocolat fondant,
nappage caramel au beurre salé,
et sa boule de glace vanille.
Un pur câlin dans l'assiette.
- **9,90 €** -

La tarte au citron revisitée

Palet breton, crème citron
et meringue italienne.
- **7,90 €** -

La profiterole

Maxi chou, glace artisanale
vanille, amandes effilées
et sauce chocolat.
- **8,90 €** -

Le crumble du Chef

Crumble de pommes au sarrasin,
glace palet breton,
caramel au beurre salé.
- **6,90 €** -

Coup de ♥
de Mamie !

Le kouign amann d'Eric Elie

Mamie a confié cette mission à son ami Eric...
celle de vous proposer le meilleur
kouign amann du coin, doré, fondant
et terriblement gourmand. Servi avec sa boule
de glace vanille, parce que Mamie
n'oublie jamais la gourmandise !

- **9,90 €** -

Les glaces artisanales bretonnes d'Eric Elie

Sorbet : framboise, citron jaune, passion.
Glace : vanille, chocolat,
palet breton, café.

Topping au choix :

Sauce maison : chocolat ou caramel beurre salé + **1 €**

Croustillant : amandes effilées + **1 €**

1 boule	2 boules	3 boules
- 4 € -	- 7 € -	- 9 € -

L'Irish Coffee

Découvert par Mamie lors
d'une fraîche balade en Irlande.
- **9 €** -

Faux-filet à la plancha

200 g à cru,
sauce marchand de vin.
- **19,90 €** -

La pêche du jour

Poisson frais selon arrivage
avec croûte d'herbes,
servi avec légumes d'hiver rôtis.
- **17,90 €** -

Butternut farci

Butternut farcie,
cheddar fumé & champignons,
salade verte.

- **14,90 €** -

Option gourmande :

Ajoute un œuf au plat + **2 €**
ou lard grillé + **2 €**
pour les becs salés !

Le menu des p'tits chéris

Pour les moins
de 10 ans

Boisson : sirop à l'eau ou jus de pomme bio
Plat : steak haché ou poisson du jour avec frites ou ratatouille
Dessert : 1 boule de glace ou mi-cuit au chocolat

10,90 €

Mamie, la reine incontestée
des bons plans gourmands !