

Nos producteurs

Dans votre assiette Mamie garantie des recettes 100% maison élaborées avec amour à partir de produits de producteurs triés sur le volet.

Approvisionnement en circuits courts, élevages responsables, agriculture biologique ou raisonnable, éco-labels... Et si vous faisiez connaissance avec nos producteurs ?



Brice
Canard du Sud Ouest
Poulets fermiers
Cochon de Montagne



SICABA
Coopérative d'éleveurs
en Bourbonnais
Boeuf et cochons



Famille ANGELI
Pastis Corse



Hubert RABOURDIN
Brasserie RABOURDIN



Cyril - L.A. LOERE
Cola & Limonade



MAMIE Chérie

Table à souvenirs

*Le bien manger
pour tous*

Une Mamie c'est **l'amour, la gourmandise et les souvenirs.**
Et comme toujours, ces trois là ont un point commun : **le bien manger !**

Vous faire **replonger en enfance** au travers de **recettes régressives, faites maison**, valoriser **travail de nos producteurs**, et rendre le **"bien manger" accessible** à tous, telle est la promesse de notre Mamie un brin déjantée.

Mamie vous veut du bien !

Merci Mamie Chérie



Détoxico-mamie 12cl

Sans alcool, la fête est plus folle ?
Jus de kiwi, jus de pommes, jus de citron,
menthe fraîche et concombre

11€ Génépi Sour 12cl

Génépi des Alpes, jus de citron frais, sirop de
romarin maison, blanc d'oeuf

9€ Tata Thym Thym 12cl

Gin du Périgord, infusion au thym frais, sirop de
kiwi, jus de citron frais, eau pétillante

8€ La Vache Violette 12cl

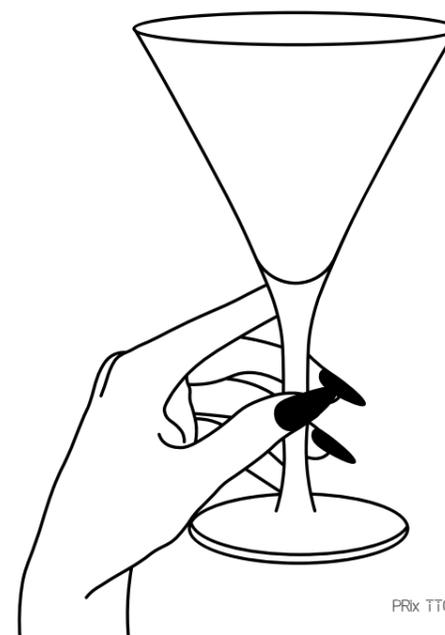
Vodka du Mont Blanc,
Jus de raisin et citron

9€ Mémé Jeanette 12cl

Pour les Gin-lovers, le Gin Fizz revisité
Sirop maison de romarin, Gin du Périgord,
jus de citron, eau gazeuse

8€ Cap Corse Tonic 12cl

On replonge dans les vacances en Corse ?
Frais et Amer, c'est un peu le Spritz du maquis



Découvrez nos autres maisons



Formule table d'hôtes

Dès 33€/personne

Organisez vos événements de groupes
sur la grande banquette de Mamie.

Privatisations sur mesure dans toutes nos maisons
Plus de renseignements par mail et pigeon voyageur à

aubergiste@artichef.fr

La cave de Mamie

Dans la cave de Mamie vous retrouvez une sélection de vins exclusivement Français, une carte courte qui regorge de jolies quilles en traditionnel ou en biodynamie

Rouges

IGP Pays D'oc: Famille Telon et Fils, "Mas de Vessières", Nature et Biodynamique
Fruits rouges murs et tanins souples

75cl 29€ / 14cl 6,5€

AOC Côtes du Rhône: Domaine du Séminaire, "Les Saffres", Nature
Tanins fondus, belle longueur et un final en bouche fruité

75cl 34€ / 14cl 8€

AOC Graves: Domaine du Salut, "A bon entendeur", Certifié Terra Vitis

75cl 38€ / 14cl 8,5€

AOC Beaujolais: La famille K, "Le père", Certifié Terra Vitis
100% Gamay - Élégant et tanins doux arrondis par l'élevage en fût

75cl 36€

Blancs

AOC Bourgogne: Domaine Gueguen, "Côtes Salines", Certifié Biologique.
100% Chardonnay - nez de fruits blancs frais et notes minérales

75cl 38€ / 14cl 8€

AOC Touraine: Château de Fontenay, "Le Sauvignon", Certifié HVE.
100% Sauvignon, sec et très aromatique, arômes de pêches blanches

75cl 29€

Rosé

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence: Château Barbebelles, "Rosé Fleuri".
Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

75cl 32€ / 14cl 7,5€

Champagne

AOC Champagne: Champagne Collet, "Brut"
Fines bulles et aromes de fleurs blanches et agrumes
50% Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot noir

75cl 70€



Les breuvages

* Amoureusement sélectionnés*



Vins en vrac d'Alain Brumont

Côtes de Gascogne IGP

14cl : 6€

50cl : 15,5€

75cl : 21€

Rouge : Merlot - Tannat

Blanc : Gros Manseng - Sauvignon

Alcools régionaux

Pastis Corse 4cl 5€

Vodka du Mont Blanc 4cl 6€

Whisky Corse 4cl 6€

Gin du Périgord 4cl 6€

Kir vin blanc 15cl 7€

Cassis ou pamplemousse



Digestifs 4cl

Génépi des Alpes 8,5€

Prune vieille 8,5€

Eau de vie de poire 8,5€

Calvados 8€

Cognac GODET 7,5€

Liqueurs noix, noisette 5,5€

Jus, Sodas & Softs

Limonade Artisanale 33cl 5,5€

Cola de la Loire 33cl 5,5€

Thé Glacé Maison 33cl 5,5€

Citronnade maison 33cl 5,5€

Jus de pommes 30cl 5,5€

Jus de raisin 30cl 5,5€

Eau Micro-filtrée 75cl 3€

plate ou gazeuse

Bières

BRIARDE de la brasserie Rabourdin

Blonde ou IPA

25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 22€

Cidres

Cidre & poiré 33cl 7€

Boissons Chaudes

Hexagone Café

(torréfacteur Breton)

Expresso 2,5€

Latte/Cappuccino 4€

Chocolat Chaud 5€

Thé / Tisane 4€