

# RESTAURANT

# *Les Trucs à Mamy*

LE BONHEUR EST FAIT MAISON



Des recettes familiales ou bien rapportées de mes voyages à travers le monde, je vous propose une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits frais et locaux.

L'équipe du restaurant vous accueille tous les jours dans un cadre convivial et une ambiance chaleureuse.

# TAPAS

---

## BAR A HUITRE

HUITRE LA PIECE	1 €
NACHOS CHEDDAR FONDU GUACAMOLE	10€
LA GROSSE COCHONNE CHARCUTERIE IBERIQUE ET ST MARCELIN ROTI AU THYM	25€
PATATAAAAAASSS MAMAMILLLLLLAAAAA SAUCE COULANTE CURRY ET CONDIMENTS	6€
MINI BURGER(6)	20€
OEUFS MAYONNAISE A LA TRUFFE	12€
BURRATA CREMEUSE A L'HUILE D'OLIVE	10€
TATAKI DE SAUMON	20€
ASSIETTE DE FROMAGES	12€

# Les Entrées et Tapas

## PATATASSSS MAMAMILLAA

Pommes de terre frites maison et sa sauce coulante aux condiments et au curry

6€

## MOULES AÏOLI

Aïoli de Mamy lié au jus de moules  
Moules de Méditerranée - Filière à Frontignan - Le mas St Clair

8€

## FRITURE DE JOELS

Petits poissons frits que l'on mange de la tête à la queue

8€

## SAINT MARCELLIN RÔTI AU THYM DE LA GARRIGUE

Croutons maison

10€

## 6 HUÎTRES CRUES

Huîtres de l'Etang de Thau - Le mas au détour

8€

## 6 HUÎTRES GRATINÉES

Huîtres de l'Etang de Thau - Le mas au détour

10€

## ENCORNETS POËLÉS AU GINGEMBRE ET PIMENT D'ESPELETTE

Recette rapportée de Bali

18€

## SOUPE DE POISSONS MAISON

Mélange de poissons sauvages de la criée, emmental râpé et rouille

12€

## OEUFS MAYONNAISE TRUFFÉE

Œufs de poules élevées dans la garrigue de Frontignan

12€

## PALOURDES MARINÉES ET SAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE

16€

## CARPACCIO DE POULPE DE ROCHE SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE

18€

## LA GROSSE COCHONNE

Planche à partager de charcuterie ibérique affinée pendant 39 mois et son Saint Marcellin rôti au thym de la garrigue

25€

## TAPAS DE LA MER

Assortiment de coquillages crus et cuits : friture de Joels, huîtres crues et gratinées, crevettes, moules, palourdes, escargots accompagné de vinaigre aux échalottes et aïoli maison

25€



# Les Plats

## MOULES FRITES

Aïoli, roquefort ou marinière  
Moules de Méditerranée - Filière à  
Frontignan - Le mas St Clair

16€

## BURGER MAISON

Steak de bœuf charolais français  
tomates, oignons confits, salade,  
sauce burger maison, tranche  
d'emmental fondu, frites et salade

22€

## TARTARE DE BOEUF

Classique ou version thaï  
Cœur de rumsteak charolais  
français coupé au couteau, frites

25€

## PÂTES AUX PALOURDES

Linguines ou tagliatelles fraîches

24€

## TARTARE DE POISSON SAUVAGE SELON ARRIVAGE

Poisson sauvage frais coupé au  
couteau, frites

25€

## SEICHE DE MAMY SYLVIA À LA PLANCHA

Persillade maison, aïoli, légumes et  
riz parfumé

24€

## ENCORNETS POËLÉS AU GINGEMBRE ET PIMENT D'ESPELETTE

Riz parfumé et légumes

24€

## GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

Riz parfumé et légumes

26€

## PARILLADA DE SA GRAND MÈRE

Panaché de poissons : loup ou  
dorade entière, seiche à la  
plancha, gambas, légumes et  
riz parfumé

30€

## POISSON SAUVAGE SELON ARRIVAGE

## PIÈCE DU BOUCHER SÉLECTIONNÉE

## CARPACCIO DE POULPE SAUVAGE

Frites et salade

24€

## CARPACCIO DE BOEUF

Bœuf charolais français, burrata  
crémeuse, frites et salade

22€

## PURÉE À LA TRUFFE

9€

## ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Bol de frites, pâtes fraîches, riz  
parfumé, salade, légumes

5€

## MENU BAMBINO

Une boisson au choix  
Steak de bœuf charolais français  
OU Moules OU Filet de poisson frais  
Frites OU Riz OU Pâtes OU Légumes  
Une boule de glace au choix

12€



# Les Plats

## MOULES FRITES

Aïoli, roquefort ou marinière  
Moules de Méditerranée - Filière à  
Frontignan - Le mas St Clair

16€

## BURGER MAISON

Steak de bœuf charolais français  
tomates, oignons confits, salade,  
sauce burger maison, tranche  
d'emmental fondu, frites et salade

22€

## TARTARE DE BOEUF

Classique ou version thaï  
Cœur de rumsteak charolais  
français coupé au couteau, frites

25€

## PÂTES AUX PALOURDES

Linguines ou tagliatelles fraîches

24€

## TARTARE DE POISSON SAUVAGE SELON ARRIVAGE

Poisson sauvage frais coupé au  
couteau, frites

25€

## SEICHE DE MAMY SYLVIA À LA PLANCHA

Persillade maison, aïoli, légumes et  
riz parfumé

24€

## ENCORNETS POËLÉS AU GINGEMBRE ET PIMENT D'ESPELETTE

Riz parfumé et légumes

24€

## GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

Riz parfumé et légumes

26€

## PARILLADA DE SA GRAND MÈRE

Panaché de poissons : loup ou  
dorade entière, seiche à la  
plancha, gambas, légumes et  
riz parfumé

30€

## POISSON SAUVAGE SELON ARRIVAGE

## PIÈCE DU BOUCHER SÉLECTIONNÉE

## CARPACCIO DE POULPE SAUVAGE

Frites et salade

24€

## CARPACCIO DE BOEUF

Bœuf charolais français, burrata  
crémeuse, frites et salade

22€

## PURÉE À LA TRUFFE

9€

## ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Bol de frites, pâtes fraîches, riz  
parfumé, salade, légumes

5€

## MENU BAMBINO

Une boisson au choix  
Steak de bœuf charolais français  
OU Moules OU Filet de poisson frais  
Frites OU Riz OU Pâtes OU Légumes  
Une boule de glace au choix

12€



# Les Douceurs

## ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de trois variétés de fromages fermier, salade verte

11€

## LE GOURMAND

Café, déca, thé ou tisane accompagné de trois variétés de petits desserts (verrine du moment, île flottante, demi moelleux au chocolat, ananas roti, ...)

11€

## TARTE TATIN DE MAMY

Accompagné de sa boule de glace vanille, crème fouettée maison et caramel chaud

9€

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Accompagné de sa boule de glace, crème fouettée maison et caramel chaud

9€

## DESSERT DU MOMENT

Consultez notre équipe pour découvrir les dessert du moment

9€

## GLACES ET SORBETS

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, marron, pistache, framboise, citron, passion, noix de coco, cassis

1 boule

4€

2 boules

6€

3 boules

8€

## CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS

11€

## IRISH COFFEE

11€



LE BONHEUR EST FAIT MAISON

# Les Cocktails



## COCKTAIL DU MOMENT

Elaboré avec du rhum réunionnais et des fruits frais de saison

10€

## MOJITO

Rhum, citron vert, sucre de canne, cassonade, menthe, eau pétillante

10€

## MOJITO ROYAL

Rhum, champagne citron vert, sucre de canne, cassonade, menthe, eau pétillante

12€



## CAÏPIRINA

Cachaça, Tequila, citron vert, sucre de canne, cassonade, Angostura

10€

## CUBA LIBRE

Rhum, Coca, citron vert

10€



## GIN TONIC

Gin bio Français, citron vert, Ginger beer, poivre

12€

## SPRITZ

Apérol, Prosecco, orange, Tonic

10€



## COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de Cranberry, citron vert

10€

## AMERICANO

Campari, Martini Rouge, Martini blanc, orange

10€

## MARGARITA

Tequila, Cointreau, Citron vert, Angostura

10€



## PINA COLADA

Rhum, sorbet coco, jus d'ananas

10€

## MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, Ginger Beer

10€

## VIRGIN MOJITO

Jus de pomme, menthe, citron vert, sucre de canne, cassonade, eau pétillante

8€



## VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sorbet coco

8€

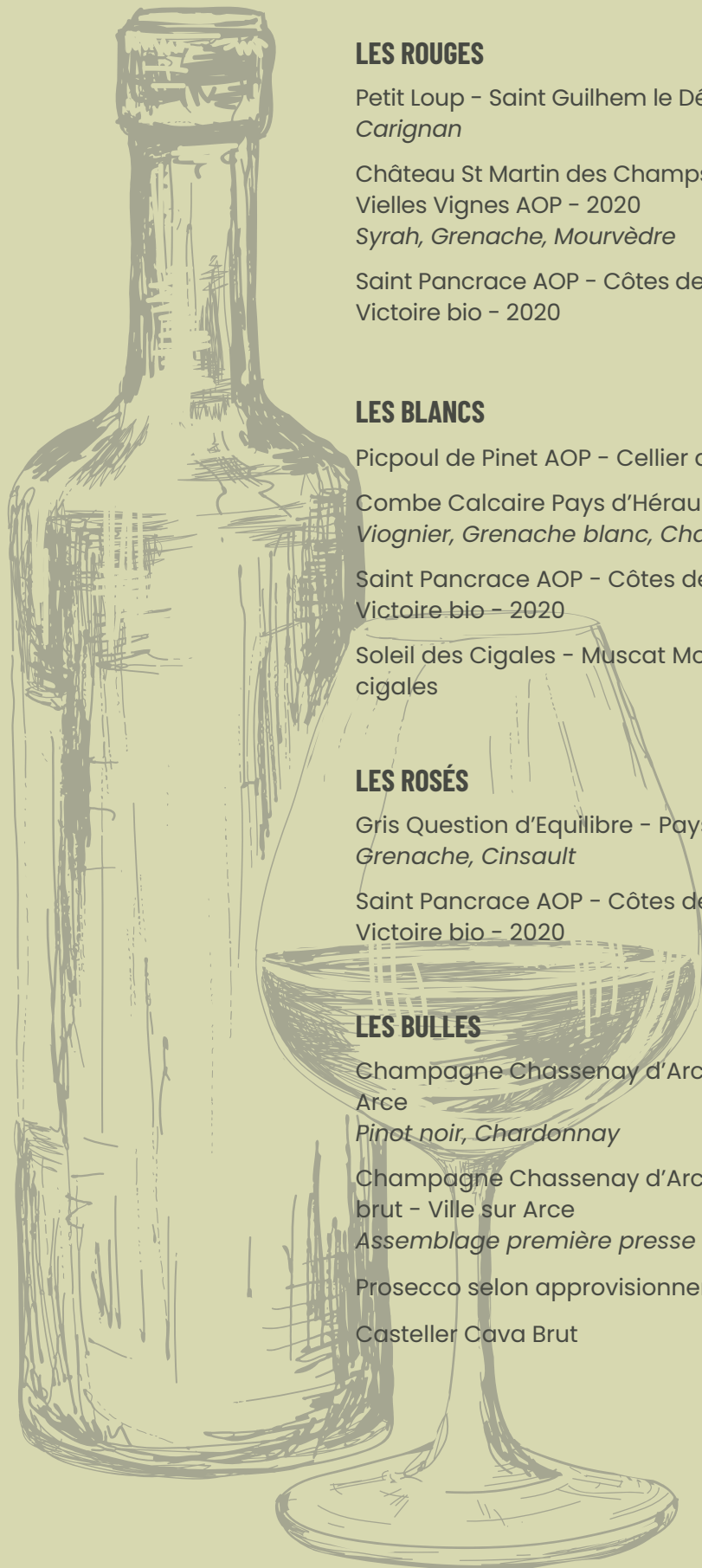
## CRÉATION SANS ALCOOL

Cocktail de fruits à base de fruits frais

8€

LE BONHEUR EST FAIT MAISON

# La Cave à Pinard



## LES ROUGES

Petit Loup - Saint Guilhem le Désert - 2022  
*Carignan*

12cl 75cl

4€ 20€

Château St Martin des Champs Saint Chinian  
Vielles Vignes AOP - 2020  
*Syrah, Grenache, Mourvèdre*

5€ 30€

Saint Pancrace AOP - Côtes de Provence Sainte -  
Victoire bio - 2020

6€ 35€

## LES BLANCS

Picpoul de Pinet AOP - Cellier des cigales

12cl 75cl

4€ 18€

Combe Calcaire Pays d'Hérault - 2022  
*Viognier, Grenache blanc, Chardonnay*

5€ 30€

Saint Pancrace AOP - Côtes de Provence Sainte-  
Victoire bio - 2020

6€ 35€

Soleil des Cigales - Muscat Moelleux - Cellier des  
cigales

5€ -

## LES ROSÉS

Gris Question d'Equilibre - Pays d'Oc - 2022  
*Grenache, Cinsault*

12cl 75cl

4€ 18€

Saint Pancrace AOP - Côtes de Provence Sainte-  
Victoire bio - 2020

6€ 30€

## LES BULLES

Champagne Chassenay d'Arce Brut - Ville sur  
Arce  
*Pinot noir, Chardonnay*

12cl 75cl

- 60€

Champagne Chassenay d'Arce Blanc de Blancs  
brut - Ville sur Arce  
*Assemblage première presse 100% Chardonnay*

- 80€

Prosecco selon approvisionnement

6€ -

Casteller Cava Brut

6€ -

LE BONHEUR EST FAIT MAISON



# Les Boissons

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, café allongé, décaféiné	2€
Café crème	3€
Cappuccino	€
Thé (thé à la menthe, earl grey)	€
Infusion (verveine, romarin)	€

## LES SOFTS

Jus de fruits (pomme, ananas, fruit de la passion, cranberry)	25cl 4€
Sirops (menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, orgeat, gingembre)	4€
Diabolo	4€
Limonade	4€
Perrier	4€
Iced Tea	4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4€
Schweppes Tonic	4€

## LES BIÈRES

Alaryk - Blonde (33cl)	6€
Alaryk- Blanche (33cl)	6€
Alaryk - Blonde sans gluten (33cl)	6€
Alaryk - Bière sans alcool (25cl)	4€
Panaché, Monaco (25cl)	4€

## LES EAUX

Evian - 1L	6€
San Pellegrino - 50CL	4€
San Pellegrino - 1L	6€

# Les Spiritueux

## LES APÉRITIFS

Martini rouge, Martini blanc (4cl)	€
Ricard (2cl)	3€
Pastis 51 (2cl)	3€
Campari (4cl)	€
Kir (mûre, cassis, pêche, châtaigne)	€
Kir royal	€
Porto	€

## LES DIGESTIFS

Mentheuse, Croqueuse, Pulpeuse	4cl
Cognac	6€
Armagnac	10€
Get 27	10€
Bailey's	8€

## LES RHUMS

Diplomatico	4cl
Clément	10€
Don Papa	10€
Kraken	10€
Rhum arrangé	8€

## LES WHISKYS

Ballantine's	4cl
Jack Daniels	6€
Whisky haut de gamme	8€
	12€