



"CARING IS SHARING" ENTREES A PARTAGER

Piadina Prosciutto	12,10
Pain maison, romarin, fontina, jambon de parme, copeaux de parmesan & roquette	
Piadina Zuchini	10,50
Pain maison, romarin, fontina, courgettes grillées, copeaux de parmesan & roquette	

"FRESH FRESH FRESH" SALADES

Burrata Love	14,90
Salade avec Burrata aubergines grillées, courgettes marinées, poivrons grillés, tomates séchées, maïs, carottes, oignons rouges	
Chevy	14,90
Grands toasts au fromage de chèvre, aux noix & miel grillés au feu de bois, servis avec une salade mixte avec carottes rapées, tomates cerises & croûtons	
Caesar	14,90
Salade romaine & iceberg avec filet de poulet fermier grillé, copeaux de parmesan, croûtons & vinaigrette caesar	

"JUICY, TASTY & HOMEMADE" BURGERS

Nos burgers sont montés dans un pain artisanal spécialement crée pour notre restaurant & accompagnés de frites épicées

Veggie Burger	14,80
Aubergines grillées, fontina, iceberg, tomates séchées, oignons rouges	
Hot Mama's Burger	17,80
250gr. de viande de bœuf travaillée avec piments jalapenos, piment d'espelette & cheddar avec tomate fraîche, oignons, iceberg	
Mama's Burger	15,90
250gr. de viande de bœuf luxembourgeois hachée en cuisine, cheddar fondu, tomate, iceberg, oignons rouges crus & bacon	
Caesar Burger	15,90
Filet de poulet grillé, iceberg, tomates fraîches, sauce au parmesan, oignons rouges	

"MAMA CAN COOK" PLATS

Carpaccio de Boeuf	14,90
Préparé façon Mama avec roquette, parmesan & frites épicées	
Mama's Perfect Chili	14,80
Viande de bœuf hachée, haricots rouges, tomates, poivrons, oignons rouges cuits lentement dans leurs épices. Servi avec nachos, crème épaisse & cheddar râpé	

"OLDSCHOOL IS THE BEST SCHOOL"

PASTA BAR

Pâtes	Sauces maison		
Gnocchi frais maison	Sorrentina	Sauce tomate, oignons, basilic frais & mozzarella	
Penne rigate à la farine de blé dur	Arrabbiata	Tomates, oignons, ail, basilic & piments	
Penne sans gluten	Panna & Prosciutto	Crème fraîche & dés de jambon cuit	

	Sorrentina	Arrabbiata	Panna Prosciutto
Gnocchi	14,20	13,90	14,90
Penne	12,20	11,90	12,90
Penne Sans Gluten	13,00	12,50	13,40

"IN PIZZA WE TRUST" **PIZZA AU FEU DE BOIS**

Choisissez votre pâte : Classique / Complète/ Sans gluten (+2€) / Façon Calzone (+1€)

Antonia	Sauce tomate, Mozzarella, Scampi, Poivrons grillés, Origan & Oignons nouveaux	16,30
Filomena	Sauce tomate, Mozzarella, Scamorza fumée, Lardons, Roquette & Tomates cerises	15,60
Olivia	Sauce tomate, Mozzarella, Scamorza, Jambon cuit, Champignons & Olives noires	12,70
Pia (V)	Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre frais, Miel & Oignons rouges	12,70
Elisa	Sauce tomate, Mozzarella, Romarin, Copeaux de parmesan, Roquette & Jambon cru	14,20
Lucia (V)	Sauce tomate, Mozzarella, Tomates séchées, Mozzarella di Bufala, Roquette & Copeaux de parmesan	13,20
Ornella	Crème fraîche, Bacon, Oignons frais & Pommes de terres sautées	11,20
Ramona	Sauce tomate, Salami piquant, Mozzarella, Gorgonzola & Oignons rouges	13,90
Gina	Sauce tomate, Thon, Mozzarella, Courgettes grillées, Maïs, Oignons frais & Olives noires	12,20
Zita	Sauce tomate, Mozzarella, Carpaccio de boeuf, Basilic frais & Huile de truffe blanche	17,30
Ursula	Sauce tomate, Mozzarella, Bacon, Champignons & Ricotta, cuite façon Calzone	13,20
Laura (V)	Sauce tomate, Mozzarella, Tomates cerises, Ail, Basilic frais & Copeaux de parmesan	14,20
Maria-Anna	Sauce tomate, Mozzarella, Scamorza, Salsiccia toscane, Poivrons grillés & Roquette	15,90
Isabella	Sauce tomate, Mozzarella, Crème fraîche, Ricotta, Ail, Epinards & Oeuf	15,10
Christa	Sauce tomate, Mozzarella, Chili con carne, Crème fraîche, & Piments jalapenos	14,20
Catherina (V)	Sauce tomate, Mozzarella, Aubergines marinées, Parmesan, Basilic, Roquette & Balsamique	12,70
Gabriella	Sauce Tomate, Mozzarella, Saucisse Nduja, Mozzarella di buffala, Roquette, Tomates cerises	15,90
Paulina	Sauce tomate épicée, Mozzarella, Viande de boeuf, Poivrons grillés, Jalapenos, Oignons & Oeuf	14,70
Georgia (V)	Sauce tomate épicée, Mozzarella, Provolone, Mozzarella di Buffala, Gorgonzola & Champignons	13,80
Bianca	Mozzarella di buffala, Jambon cru & Origan	13,10

Who is your Mama Composez votre pizza

Pâte	Normale / Sans gluten / Complète	7,50	Viande	Jambon cuit	0,60
Sauce	Tomate, tomate épicée, crème fraîche	0,40		Viande de boeuf hachée / Salsiccia toscane	1,50
Fromage	Mozzarella, Ricotta, Copeaux de parmesan	0,60		Salami piquant / Speck / Nduja	2,00
	Scamorza fumée / Gorgonzola / Provolone	1,50		Carpaccio de boeuf / Prosciutto Crudo	3,00
	Mozzarella di buffala	2,50	Poisson	Thon	1,50
Légume	Champignons / Olives / Oignons / Maïs	0,60		Scampi	4,00
	Tomates cerises / Artichauts / Roquette /	1,50	Autres	Piments, Basilic frais, Ail	0,50
	Poivrons grillés, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Tomates séchées	2,00		Huile de truffe blanche	3,00

Classiques

Margherita 8,70 Funghi 9,20 4 Stagioni 11,60 Prosciutto 9,30 Diavola 9,90

**"HOME SWEET HOMEMADE"
DESSERTS**

Dessert de la semaine	6,50
Moelleux chocolat nougatine	7,50
Pizza chocolat banane	8,50
Assiette gourmande	10,5

**"NEXT GENERATION's SECTION"
KIDS & JUNIORS**

Kid's Pizza : choisissez une pizza classique servie en forme de lapin	8,00
Kid's Burger : petit burger de bœuf servi avec frites	8,00
Kid's Pasta : penne ou linguine sauce sorrentina ou pana prosciutto	8,00

**"IT IS WINE O CLOCK"
NOS VINS AU VERRE**

BLANCS

	V	¼	½	B.
Tall Poppy Unwooded Chardonnay Australie 2005	4,5	8	16	21
<i>Une cuvée sans bois, un beau Chardonnay concentré & frais</i>				
La Sablette Sauvignon Blanc Touraine Loire 2012	5,50	10	20	28
<i>Un très joli blanc sur la fraîcheur des agrumes & du pamplemousse</i>				

ROSES

Henri Gaillard Côtes de Provence France 2012	4,50	8	16	21
<i>Couleur claire, bien frais & doux en bouche, LE rosé de Provence</i>				
Citra Bisanzo Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo 2013	5,50	10	20	28
<i>Un rosé gastronomique très bien structuré, idéal sur nos plats plus relevés</i>				

ROUGE FRAIS

In principio Lambrusco di Castelvetro 2012	6	11	22	30
<i>Frais, vivace, rond aux arômes profonds de fruits des bois,</i>				

ROUGES

Flor de Maio Alentejo Portugal 2012	4,50	8	14	19
<i>Saveurs puissantes, bouquet à dominante de petits fruits noirs, corsé, aux tannins bien enrobés, un rouge avec beaucoup d'éclat</i>				
Chateau Plessis Bordeaux France 2011	5,50	10	20	28
<i>Beau Bordeaux aux arômes intenses de fruits rouges</i>				
Shaw Merlot Australia 2008	6,50	11	22	30
<i>100% Merlot, le cépage du Château Petrus, donne un plaisir & une douceur très agréable</i>				

**"MY KINGDOM FOR A BOTTLE"
NOS BOUTEILLES**

BLANCS

Schmith fohl Pinot gris Wormer Waibour Luxembourg	2013	33
La sablette Sauvignon Blanc Touraine Loire	2012	29
Tall Poppy Unwooded Chardonnay Australie	2005	21
Shaw Riesling Canberra District Australie	2008	30
Lequin Colin Chardonnay Bourgogne France	2012	33
Domaine Millet Sancerre Loire France	2012	39

ROSES

Henri Gaillard Côtes de Provence France	2014	21
Domaine de la Garenne Bandol France	2012	32
Citra Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo Italie	2013	28

ROUGES

Chateau Plessis Bordeaux France	2011	28
Lequin Collin Santenay Vieilles Vignes Bourgogne France	2012	44
Roger Sabon Les Olivets Châteauneuf-du-Pape Rhône France	2011	54
Clos Tafall Priorat Espagne	2012	31
Erbluna Barolo Piemonte Italie	2010	74

**"SHAKE IT MAMA"
COCKTAILS MADE BY MAMA**

Aperol Lovers Aperol, prosecco, oranges fraîches, soda	6,80
Mama's Negroni Vermouth blanc, Campari, Bombay Sapphire, orange	8,50
Strawberry Margarita Fraises, tequila silver & gold, cointreau, lime, sucre	8,50
Ginger Caïpiroska Gingembre frais, vodka, lime, sucre & glace pilée	8,00
Mama's Mojito Menthe fraîche, rhum blanc, lime, sucre, soda	8,00
Strawberry Mojito Fraises, menthe fraîche, rhum blanc, lime, sucre, soda	8,50
Mojito Basilic Basilic frais, rhum blanc, citron verte, sucre de canne, soda	8,20
Perfect's Gin Bombay Sapphire, basilic frais, poivre noir, lime & nordic tonic	9,90

**"DRINK ME BABY ONE MORE TIME"
BOISSONS**

SOFT DRINKS

Sodas 20cl	2,50
Jus de fruits	2,50
Eau 50cl	3,50
Sirop	0,30

BIERES

Bofferding 30 cl	3,30
Bofferding 50 cl	5,00
Picon Bière 30cl	4,70
Picon Bière 50 cl	7,00
Battin, Battin Blanche	3,60
Budweiser, Corona	5,00
Strongbow Cider	3,80

APERITIFS

Martini, Campari, Suze	5,90
Porto blanc , Porto rouge	4,80
Kir	7,00
Kir royal	12,00
<i>Mûre, pêche, framboise, Cassis</i>	

LONG DRINKS

J&B	6,00
Jack Daniels	7,00
Tequila Silver / Gold	6,00
Bombay Sapphire	8,20
Russian Standard	7,00
+ Soft Drink	+2,00

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00
Café	2,20
Café au Lait	2,50
Cappuccino	3,00
Lait Russe	3,30
Thé / Infusion	2,60
Irish Coffee	6,80

DIGESTIFS

Amaretto, Averna	6,00
Grappa, Sambucca	7,00
Vieille Prune	8,20
Calvados Père Magloire	10,50

RHUM

Havana 7 ans	8,20
Diplomatico	10,00

COGNAC

Hennessy VS	8,20
Frapin	11,50

WHISKY

Balvenie Doublewood 12 y	11,60
Laphroaig Quarter Cask	14,00

