



CARTE

Ò Mamma Mia

ITALIE & ASIE

DEUX CULTURES... 1 SEULE SIGNATURE !

O
Mamma
Mia

Thaï

• Entrées •

01 - RUAM MIT - 16,50€

8 créations d'entrées à choisir selon vos envies parmi :
nems de légumes - nems de crevettes - bouchées vapeur
(crevette / porc) - raviolis frits & légumes - beignets (porc/crevette)

02 - SATAY - 12,90€

brochettes de poulet mariné sauce cacahuète

03 - LAAP KAI/MOO - 15,90€

salade tiède de poulet ou porc, aux herbes
thaïlandaises 

04 - SOM TAM THAI SG - 15,90€

papaye verte râpée, cacahuètes, et petites crevettes séchées 

05 - YAM TAKRAI - 15,90€

salade de crevettes sauvages à la citronnelle
et piment 

• Plats •

06 - KUNG YAI YANG - 31,90€

gambas géantes grillées, sauce citron pimentée 

07 - PANANG MOO - 19,90€

curry rouge de porc au lait de coco et cacahuètes

08 - SAU RONG HAI - 26,90€

les larmes du Tigre : pièce d'onglet de boeuf bleue
émincée servie aillée avec une sauce très pimentée à part 

09 - PHED KAPHRAW - 19,90€

boeuf ou poulet sauté au basilic thaï à l'ail et piment 

10 - GAI PHED MED MAMUANG - 19,90€

poulet aux noix de cajou et piment séché

11 - KENG KAW WANE GAI/NUA/PAK - 19,90€

curry vert au lait de coco, poulet/boeuf/crevette 

12 - GAI PHAD KIN - 18,90€

poulet sauté au gingembre 

Fusion

Italo-Thai

• Entrées •

30 - TENTACOLO DI POLPO - 19,90€

pesto verde menthe et figue,
déclinaisons de figues du jardin 

31 - Ò' MAMMA ROLL - 17,90€

makis californica, mortadelle italienne, jambon de
parme, mozzarella et condiment pesto et wasabi

32 - VITELLO TONATO THAÏ - 18,90€

noix de veau rosé servi froides en chiffonade, sauce
tonnato au lait de coco et à la citronnelle 

33 - ROULEAUX DE PRINTEMPS - 18,90€

esprit Poke bowl, papaye verte, mangue et thon
rouge, sauce à base de sésame 

• Plats •

34 - CREVETTES AUX SÉSAMES - 23,90€

justes nacrées, voile de basilic thaïlandais,
bouillon relevé à base de tomate 

35 - FILET DE BOEUF - 28,90€

tournedos de boeuf italien affiné au soja, jus de
cuisson délié au pesto rosso et légumes sautés au wok 

36 - TATAKI DE THON ROUGE - 24,90€

marinade façon larme du tigre, servi avec un riz
coco 

37 - CANELLONEMS - 14,90€

légumes de saison grillés, burrata
crémeuse, sauce légèrement tomatée 



Ò Mamma MIA!

POURQUOI Ò MAMMA MIA ?

Parce qu'en Italie, c'est l'exclamation qui s'échappe naturellement face à une émotion, une saveur ou un instant d'exception !

PLUS QU'UNE ADRESSE,

Notre univers est une invitation au voyage, entre l'Italie et la Thaïlande
Deux traditions culinaires réunies autour d'une même ambition : offrir une expérience authentique, généreuse et contemporaine.

EN CUISINE,

Notre chef exécutif Allan Campos,
riche d'un parcours au sein de plusieurs établissements étoilés mais également révélé par l'émission Objectif Top Chef, il saura vous séduire avec une signature italienne contemporaine et des créations fusions !
À ses côtés nos 2 chefs thaïlandais Nhui et Dong perpétuent les saveurs de leur cuisine Thaï avec finesse et savoir faire !



CHEZ Ò MAMMA MIA,

Chaque instant est une invitation à partager, célébrer et voyager... le temps d'un repas, d'un cocktail, d'un séjour ou d'un événement.

Italie & Asie.

DEUX CULTURES... *Une seule signature !*

Italia

• Entrées •

50 - CRUDO DE LOUP DE MER - 19,90€
déclinaison d'agrumes d'Italie, herbe fraîche et vinaigrette aux
agrumes 

51 - TARTARE DE THON ROUGE À LA SICILIENNE - 19,90€
fraîcheur de fenouil 

52 - FOCACCIA CROUSTILLANTE - 13,90€
déclinaisons de tomates,
pesto rosso et gel mozzarella 

53 - GASPACHO À L'ITALIENNE - 13,90€
fraicheur de tomate, pignon de pin et menthe fraîche,
sorbet tomate basilic et siphon burrata 

• Plats •

54 - ENCORNETS FARCIS À L'ITALIENNE - 24,90€
(farce fine au loup, de mer et pesto verde)
riz sauté et jus tomate 

55 - GNOCCHI À LA NAPOLITAINE - 15,90€
gnocchi de pomme de terre, sauce napolitaine,
basilic et mozzarella

56 - RISOTTO AU PESTO VERT - 15,90€
praliné pistache & échalottes confites  

57 - PASTA ALLE VONGOLE - 15,90€
spaghetti al dente, palourdes fraîches, sauce
délicate au vin blanc d'Italie, ail et persil

58 - SOLE MEUNIÈRE À L'ITALIENNE - 29,90€
gnocchi de pomme de terre à l'huile
d'olive, échalotte et ciboulette

Accompagnements

Aux choix pour accompagner vos plats thaïlandais

12 - PHAD MEE

Nouilles de blé sautées, oeuf et légumes verts

13 - KHAW PHAD PAK

Riz parfumé sauté aux légumes  

14 - PHED PAK RUAM

légumes sautées à la sauce huitre  

15 - KHAW SUAY SG

Riz blanc parfumé à la vapeur  

16 - KHAW NIAW SG

Riz gluant  

Menu enfants

Jusqu'à 12 ans - 14,90€

BOISSON aux choix parmi:

Sirop à l'eau, coca cola, ice tea, orangina

PINSA Á L'ITALIENNE

Pizza base sauce tomate, mozzarella et mortadelle

Ou

NEMS AU CREVETTES

Rouleaux impériaux frits, farcis de légumes et crevettes, accompagné de riz blanc

Ou

GNOCCHI Á LA NAPPO

gnocchi de pomme de terre, sauce napolitaine, basilic et mozzarella

GLACES, 2 boules aux choix parmi notre sélection de glace artisanales.

Ou

CANOLLO DE SICILE, ganache montée au chocolat et glace aux chocolats



Carte DES COCKTAILS

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DE COCKTAILS ET MOCKTAILS FAITS MAISON.

Entre grands classiques et créations originales, chaque recette est préparée sur place.
Nos cocktails maison mêlent savoir-faire, créativité et authenticité pour vous offrir des saveurs uniques.

NOS MOCKTAILS

Découvrez nos mocktails, des créations fraîches qui éveillent les sens sans alcool.

GRANNY SMITH - Gingembre frais, purée pomme, jus de pomme, citron vert, perrier. - 8 €

L'EXOTIQUE - Sirop vanille, jus d'ananas, purée passion; citron vert. - 8 €

FLEUR D'ORIENT - Limonade, sirop fleur d'oranger, sirop de rose, purée framboise. - 8 €

LE RED KISS - Sirop framboise, sirop hibiscus, citron, jus d'ananas et cranberry. - 8 €

VIRGIN BANANA COLADA - Banane fraîche, purée coco, jus d'ananas. - 8 €

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE - Perrier, menthe fraîche, cassonade, citron vert. - 8 €

VIRGIN MOJITO SAVEUR - Au choix avec purée de framboise, pomme ou passion. - 9 €

NOS COCKTAILS

Plongez dans l'univers de nos cocktails, des créations audacieuses et savoureuses qui réveillent les papilles.

Ô MAMMA MIA - Italicus, gin botanist, citron vert, jus de cranberry, piment, gingembre frais. - 12 €

RED GARDEN - Gin Botanist, sirop d'hibiscus: citron vert, menthe fraîche, perrier, sirop framboise. - 12 €

VIENS VOIR LE DOCTEUR - Vodka, purée framboise, sirop de pêche, citron vert, Ginger Beer, gingembre frais. - 12 €

LA PLAYA - Rhum ambré et blanc, banane fraîche, purée coco, jus d'ananas. - 12 €

BIKINI PASSION - Rhum ambré, sirop vanille, citron vert, purée passion, jus mangue, sirop orgeat. - 12 €

ROSA DEL SOL - Tequila, Pink Grapefruit, citron vert, sirop d'hibiscus, sirop romarin maison. - 12 €

JARDIN TOSCANE - Vodka Tuscan, basilic frais, sirop rose, citron vert, Fever-Tree méditerranéen. - 12 €

GOLDEN PIRATE - Rhum Planteray Ananas, menthe, jus d'ananas, sirop pêche, miel maison, citron vert. - 13 €

GREEN PEPPER - Gin Hendrick s, St Germain, Cointreau, jus pomme, agave, citron vert, poivre, concombre, Gieger Ale. - 13 €

RETOUR DE FLAMME - Rhum, Amaretto, Cointreau, jus exotiques, piment, fleur d'oranger, passion, fruit du dragon. - 13 €

L'AMOUR A LA PLAGE - Lillet Blanc, Mousseux, sirop de rose, liqueur de litchi. - 14 €

NOS SPRITZ

Savourez nos spritz, des cocktails légers et pétillants

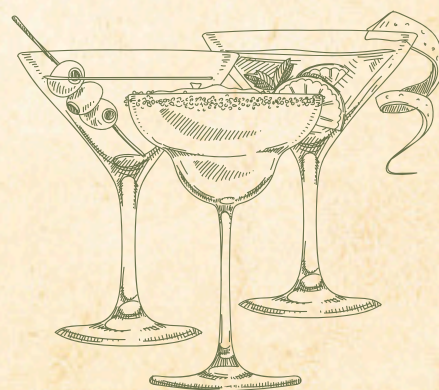
HUGO SPRITZ - St-Germain, Prosecco, menthe, Perrier, citron vert.

HIBISCUS SPRITZ - St-Germain, Prosecco, Perrier, sirop d'hibiscus, citron vert.

LIMONCELLO SPRITZ - Limoncello, Prosecco, Perrier.

APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Perrier.

9€



NOS CLASSIQUES

Redécouvrez les cocktails classiques, ces incontournables qui traversent le temps avec élégance.

10€

Cuba Libre, Gin Fizz, Caipirinha, Caipiroska, Mojito (Passion / Pomme / Framboise), Pina Colada, Espresso Martini, Margarita / Margarita Hibiscus, Bloody Mary, Les Mules (London, Jamaican, Moscow), Porn Star Martini, Mai Tai, Madeleine.

LE MOJITO SAVEUR - 11€

Une version gourmande agrémentée de purée de fruits frais. Choisissez votre parfum parmi la Framboise, la Pomme ou la Passion.





Carte DES DESSERTS

DÉCOUVREZ NOS DOUCEURS SIGNATURES
pensées pour émerveiller les yeux avant de séduire le palais.

60 - PANACOTTA À LA LAVANDE -9,90€

déclinaison de myrtilles et crumble aux fleurs de Provence

61 - TIRAMISU REVISITÉ -9,90€

biscuit génoise café Tonka, imbibé au sirop de café, crumble Tonka,
glace café et mousse mascarpone Tonka

62 - BALLOTIN DE RIZ COCO -9,90€

mangue fraîche rôtie et sorbet coco 

63 - CANNOLO DE SICILLE -9,90€

ganache montée au chocolat, praliné pistache et glace chocolat

64 - ASSIETTE DE FROMAGES -14,90€

sélection de fromages du Luberon et d'Italie
affinés par nos soins 

SÉLECTION DE GLACE

aux choix parmi nos assortiment de sorbets et glaces onctueuses

1 boule 3,50€/2 boules 6,50€ /3 boules 9,50€

SORBET

Abricot romarin / Framboise / Mangue

Pêche de vigne / Pitaya citron vert

GLACE

Chocolat / Cookies / Pistache / Vanille de
Tahiti / Straciatella / Caramel beurre salé

1,90€- En supplément: Chantilly / Coulis
chocolat/chocolat blanc/caramel beurre salé

