



Mama
• DRINK •
Quicha





COCKTAILS

-  **MOJITO MULE** **10 €**
Le Mojito est tombé amoureux d'une London Mule, la bière au gingembre se mêle au tonic pour des notes de fraîcheur supplémentaire.
-  **AMARELITO** **10 €**
Le cocktail parfait pour l'été, rafraîchissant comme un mojito et aussi jaune qu'une mangue.
-  **NEGRITA** **10 €**
Homologue outre-mer du plus célèbre des cocktails italiens, le Negroni. Débarqué sur les côtes du Mexique, il se mêle au porto, aux arômes herbacés et au mezcal fumé.
-  **PAIS PUNCH** **10 €**
La boisson du paysan qui, fatigué et en sueur, après avoir cueilli les fruits de sa terre, en boit le jus. Orange et ananas pour reprendre des forces et se rafraîchir, rhum pour s'alléger l'esprit.
-  **MADEIRA** **10 €**
Racines, baies, herbes aromatiques et écorces. Des notes dominantes de réglisse et d'anis se mêlent au gin pour créer un cocktail automnal mais agréable à boire en toute saison.
-  **ZOMBIE** **10 €**
Le fruit de Trader vic, père du bar Tiki, on dit que : l'un désaltère votre âme, deux vous remonte le moral et trois vous l'enlève. Arômes de cannelle, d'absinthe et de grenade mélangés à BEAUCOUP de rhum.
-  **MAI TAI** **10 €**
Ce cocktail ne se limite pas à ressembler au nom de la boîte thaïlandaise : à base de rhum sucré au parfum d'amande, il vous mettra au tapis sans que vous ne le remarquiez.





COCKTAILS

-  **POR DO SOL** **10 €**
N'est-ce pas un Spritz, n'est-ce pas un Daiquiri, du rhum blanc mélangé à l'Aperol pour le mélange parfait des deux cocktails.
-  **MARGARITA** **10 €**
Cette boisson à base de tequila fait partie du patrimoine mexicain et est sans doute le cocktail le plus célèbre au monde. Avec son goût capiteux, chaque gorgée vous emmènera vers une chaude journée d'été dans un pays exotique.
-  **3 CITRUS MARGARITA** **10 €**
Le nombre parfait pour un équilibre parfait entre citron vert, citron et pamplemousse. Résultat : une Margarita vive et piquante.
-  **SMOKE & SPICY MARGARITA** **10 €**
De la cuisine à la médecine, de la superstition à la magie, de l'éros au folklore, la tequila, le mezcal et le piment sont utilisés depuis des siècles pour négocier avec les esprits.
-  **PISCO SOUR** **10 €**
L'un des cocktails les plus célèbres d'Amérique du Sud, ici le protagoniste est le Pisco, dont la nationalité est toujours contestée entre le Chili et le Pérou. Un cocktail classique piquant et crémeux.
-  **ARIGATONIC** **10 €**
Du pays du Soleil-Levant, un samouraï a rejoint l'Amérique du Sud pour remettre son katana dans son fourreau et en dégainer une bouteille. Une infusion d'hibiscus et de mauve dans un gin tonic au saké.
-  **MANHAMA** **10 €**
Mieux vaut que les Mexicains ne sachent pas combien la tequila est bonne avec du café, de la mangue et du miel.





COCKTAILS

- | | | |
|---|--|-------------|
|  | P&P
Il est protégé au titre de bien du patrimoine culturel du Pérou, mais ce n'est pas le Machu Picchu. C'est le Pisco Punch, un puissant cocktail à base d'herbes aromatiques et de genièvre. | 10 € |
|  | ESCOBAR
Ce big boss est le cocktail le plus emblématique de notre cambuse. Une bombe dont la teneur en alcool est équilibrée au mieux pour vous enivrer en douceur. | 10 € |
|  | SPRITZ COLOMBIANO
Oubliez le Spritz italien pour siroter cette prodigieuse liqueur bolivienne à base de plantes de la forêt amazonienne et de feuilles de coca. | 10 € |
|  | LEMON SOUR
Frais, gouleyant et citronné, ce cocktail vous garantira des plaisirs acidulés tout au long de la soirée. | 10 € |
|  | BLUE HAWAII
Un cocktail exotique dont l'arrière-goût d'ananas et de noix de coco vous transportera directement sur une île tropicale. | 10 € |





COCKTAILS SANS ALCOOL

- | | |
|---|-----|
|  ELI
Des fruits rouge passion pour un cocktail gouleyant. | 6 € |
|  CARRIBEAN SUNSET
Souvenir d'une nuit d'été. | 6 € |
|  CITRIC DREAM
Un cocktail pétillant pour faire le plein d'électrolytes si vous adorez les agrumes. | 6 € |

BEERS

- | | |
|---|-----|
|  Mama Qucha Blonde | 5 € |
|  Mama Qucha Blanche | 5 € |
|  Mama Qucha Triple | 5 € |





CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	CHAMPAGNE CHARLES LE BEL INSPIRATION 1818	70 €
	2016 CONTRATTO MILLESIMATO PAS DOSE'	45 €
	2016 CONTRATTO FOR ENGLAND ROSE' PAS DOSE'	50 €
	2015 CONTRATTO BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 1,5 L	120 €
	SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA HEREDAD	50 €





VINS BLANCS



2019 CECILIA, IBERIELI, GOURIE, GEORGIE

42 €

Cépages : 50 % Rkatsiteli, 50 % Mtsvane.

Vin exotique, fascinant, plein de vie, aux arômes de fruits secs, de curry jaune, d'anis, de kaki, de citron et de cèdre.

En bouche, une explosion de saveurs, une acidité bien présente mais parfaitement intégrée, des tannins fins et souples, le tout reflétant très bien ce à quoi on s'attend au premier nez.

Accords : il s'allie parfaitement aux plantes aromatiques très parfumées comme la menthe et la coriandre.



2019 RIESLING DETONATION, IMMICH-BATTERIEBERG, MOSELLE, ALLEMAGNE

45 €

Cépages : 100 % Riesling.

Un vin très expressif qui, au premier nez, se distingue par des notes de citron frais, melon blanc et nectarine. En bouche, une incroyable salinité et une minéralité qui reflète parfaitement les vignobles de la Moselle, dominés par la magie de leur sol en ardoise.

Accords : excellent vin d'apéritif, il s'allie aussi parfaitement au poisson et aux crudités.



2019 PALO BLANCO, ENVINATE, TENERIFE, ESPAGNE

35 €

Cépages : 100 % Listan Blanco.

Vin dont les arômes rappellent la brise marine, le céleri de mer, l'anis et la noix de macadamia.

En bouche, un mélange complexe de noix, d'algues et de zeste de citron vert.

Accords : il s'allie parfaitement aux plats de poisson, tacos et sauces fortement épicées.





VINS BLANCS



2016 FUNDUS 5, WEINGUT SCHNAITMANN, WÜTTENBERG, ALLEMAGNE

Cépages : 100 % Kerner.

Vin aux arômes de papaye, de mangue et de platane, dont le nez exotique se retrouve en bouche, complété par une finale longue et intense. Sa structure tannique est très intéressante.

Accords : il s'allie parfaitement à la viande, mais aussi aux plats végétariens.

45 €



2020 PETNAT DE FRANCK, LES VINS PIRQUETTES, ALSACE, FRANCE

Cépages : 50 % Gewürtztraminer, 50 % Muscat.

Un vin pétillant naturel, une pluie d'arômes et de saveurs - cédrat, marguerites, fleurs des champs, macis, poivre vert. Léger et festif, c'est un vin sapide dont la finale est très persistante.

Il est parfait pour une journée ensoleillée ou une soirée d'été. Une fois la bouteille ouverte, vous le boirez jusqu'à la dernière goutte!

Accords : tacos à la viande, arepas et sandwiches au homard.

40 €



2020 SABOTEUR, CAPE SOUTH COAST, AFRIQUE DU SUD

Cépages : 71 % Cuvée de Chenin Blanc, 14 % Viognier, 15 % Fumé Blanc.

Ce vin est produit à Bot River, un lieu unique au monde en termes de climat puisqu'il réunit trois facteurs essentiels : un ensoleillement puissant et constant, le courant de Benguela et le vent dit Cape Doctor. Imaginez que vous êtes en vacances en bord de mer, le soleil ne cesse de briller sous une légère brise marine et l'air est d'une rare pureté. Telles sont les conditions de culture de ces vignes qui donneront un grand vin.

Arômes : citron vert, miel d'acacia, dahlia, thé blanc et melon.

45 €





VINS ORANGE, ROSÉS & VIOLETS



2019 EROS DE DAVID, LES VINS PIRQUETTES, ALSACE, FRANCE

35 €

Cépages : 50 % Riesling, 50 % Gewürtztraminer.

Un vin gouleyant qui donne immédiatement envie de commander une deuxième bouteille. Une structure tannique qui rappelle énormément la sève d'érable.

Accords : chili, tacos à la viande et épices fortes.



2020 REY PERICO ROSE, ITATA, CHILI

40 €

Cépages : 100 % Cinsault.

Le Rey est un PetNat (à savoir un vin pétillant naturel) réalisé selon la plus ancienne méthode de production de bulles, dite en effet « méthode ancestrale ». Un jeu de pression qui confère au vin une effervescence naturelle et festive, faite pour en souligner le caractère gouleyant.

Arômes : hibiscus, rose, musc frais, shiitaké et framboise sauvage.

Accords : il s'allie aux plats de poisson cru ou se sert simplement en apéritif.



2020 UV ULTRA VIOLET, LES VINS PIRQUETTES, ALSACE, FRANCE

38 €

Cépages : Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, Gewürtztraminer, Riesling, Muscat, Pinot Noir. Les raisins de ces sept cépages fermentent individuellement avant d'être assemblés sans sulfites ajoutés. Le résultat est d'une extraordinaire précision. Après le premier verre, il est vraiment difficile de s'arrêter car ce vin sapide et juteux est vraiment spécial.

Une expérience à vivre absolument.

Le premier vin violet de l'histoire, si on peut l'appeler ainsi.

Accords : sandwichs au homard et tacos aux crevettes cuites.





VINS ROUGES

 **2009 VINA TONDONIA RESERVA, LOPEZ DE HEREDIA, RIOJA ALTA, ESPAGNE** **80 €**

Cépages : 75 % Tempranillo, 15 % Garnacha, 5 % Mazuelo, 5 % Graciano.
Un vin qui passe 6 ans en barrique de chêne américain, puis 7 autres en bouteille avant d'être commercialisé. Un vin à boire calmement. Arrière-goût de tabac, de cuir, de mûres, de cendres, de bâton de réglisse et de sel fumé.
Accords : Black Angus.

 **2015 KOYLE ROYALE, ALTO COLCHAGUA, CHILI** **42 €**

Cépages : 100 % Cabernet Sauvignon.
Voici un vin qui a du corps et du muscle. Provenant directement de la vallée de Colchagua, au centre du Chili, il reflète le style du domaine Koyle par sa structure tannique très complexe et sa vive acidité. Les 18 mois qu'il passe en fût de chêne contribuent à accroître sa longévité et sa complexité. Arômes : fruits rouges, tabac, anis étoilé et mûres sauvages.

Accords : entrecôte d'Angus et tacos à la viande.

 **2014 LOMA LARGA, CASABLANCA VALLEY, CHILI** **45 €**

Cépages : 100 % Malbec.
Contrairement à la plupart des Malbec chiliens, le Loma Larga est extrêmement délicat et raffiné. Cependant, il ne perd jamais de vue son objectif, à savoir impressionner pour rester en tête et en bouche. Arômes : réglisse, caramel, bergamote, violette, chocolat amer.
Accords : toutes les pièces d'Angus, pommes de terre au paprika et tacos à la viande.





VINS ROUGES



2020 HOMBRE EN LLAMAS, LEONARDO ERAZO, ITATA TAL, CHILI

62 €

Cépages : 100 % Carignan.

Un cépage qui exprime toutes ses épices par des arômes de poivre blanc, d'eucalyptus, de clous de girofle et de myrtilles sauvages. Son acidité a l'élégance d'une danseuse de Cueca. Délicat et raffiné, ce vin est fait pour la cuisine sud-américaine !

Accords : tacos



2019 MIGAN TINTO, ENVINATE, TENERIFE, ESPAGNE

55 €

Envinata, Tenerife, Espagne - Producteur : Roberto Santana, Envinata
Cépages : 100 % Listan Negro.

Des vignes de près de 120 ans donnent des baies extraordinairement denses et mûres. Avec un arrière-goût de groseille, d'hibiscus, de fraises des bois et de feuilles de laurier, ce vin est incroyablement raffiné.

Accords : Black Angus, sandwichs au homard et tacos à la viande.



2019 ALBAHRA, ENVINATE, LA MANCHA, ESPAGNE

32 €

Producteur : Envinata.

Cépages : 90 % Alicante Bouschet, 10 % Moravia Agria.

Un vin tannique de qualité supérieure qui se distingue par les arômes épicés caractéristiques de la côte méditerranéenne : lavande, violette, romarin, sauge, mélisse, griotte, prune.

Accords : il s'allie parfaitement avec une viande rouge, même grasse, pour en structurer ultérieurement la saveur.





VINS ROUGES



2015 VAL SOTILLO CRIANZA, BURGOS, ESPAGNE

42 €

Cépages : 100 % Tinta del Pais.

Un vin espagnol qui, comme on l'attend des meilleurs, est à la fois chaud et chaleureux, élégant et précis, raffiné et jamais banal. Il se distingue par des arômes de cacao, de fruits rouges, de bois, de cuir et de tabac.

Accords : toutes les pièces d'Angus, pommes de terre au paprika et tacos à la viande.

