



Mémé Rina

Pizzeria de quartier
Chatou



Bienvenue chez Mémé Rina!

Chez moi, on mange bien, on rigole et on vibre devant les plus beaux événements sportifs !

Mémé Rina, c'est cette pizzeria de quartier qui ne fait rien comme les autres. Ici, la pizza est une affaire de passion — une pâte croustillante et des recettes authentiques et pleines d'amour, comme celles préparées par nos grands-mères.

Ici, la bière coule à flot et le sport est une religion. Un lieu où l'on se retrouve entre amis, en famille ou avec ses collègues pour partager une bonne pizza, trinquer et suivre les plus grands moments sportifs dans une ambiance chaleureuse.

Alors, prêt à entrer dans la famille de Mémé Rina ?

Découvrez le mot
"Mémé" dans
différentes langues
sur notre carte

SUIVEZ-NOUS !



@memerina_pizzeria



@Mémé Rina



@Mémé Rina



Burrata

11€

Burrata crémeuse (100g), roquette, tomates cerises, huile d'olive extra vierge, basilic

Burrata truffe

13€

Burrata crémeuse à la truffe (125g), roquette, tomates cerises, huile d'olive extra vierge, basilic

Planche mixte pour 2 personnes

22€

Sélection de charcuteries et de fromages D.O.P

nos salades

Amma

14€

Mesclun, aubergines et courgettes grillées, tomates séchées, mozzarella di Buffala, copeaux de Grana Padano, basilic, huile d'olive extra vierge et crème balsamique

Savta

14€

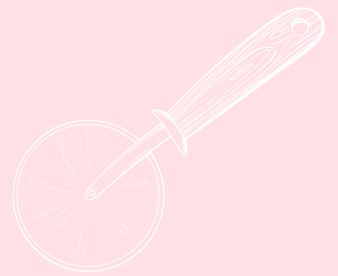
Mesclun, filet de thon à l'huile, tomates séchées, artichauts marinés, olives leccino, basilic, huile d'olive extra vierge et crème balsamique

Yiayia

16€

Mesclun, tomates cerises, mozzarella di Buffala, jambon San Daniele affiné 30 mois, copeaux de Grana padano, basilic, huile d'olive extra vierge et crème balsamique

Nos Pizzas



Nos Classiques

Nonna

La margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

Après cuisson: basilic et huile d'olive extra vierge

11€

Granny

La reine

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons de Paris

Suggestion en supplément: olives leccino

14€

Jaddah

La thon

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, filet de thon à l'huile, oignons rouge et olives leccino

Suggestion en supplément: tomates séchées

15€

Nani

La calzone

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons de Paris, œuf

14,50€

Mémé

La 4 fromages

Crème de ricotta, gorgonzola crémeux, pecorino pepato et scarmoza fumée

14,50€



MENU 12€

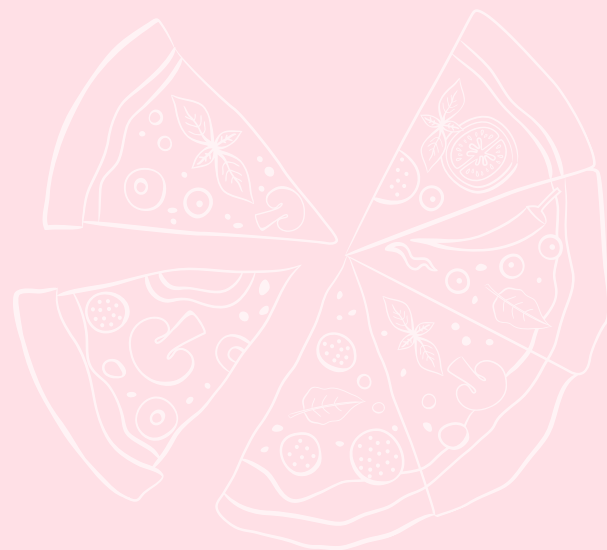
ptit fils/ ptite fille

(-10 ans)

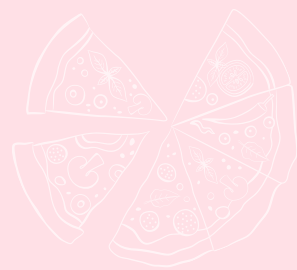
Petite Pizza margherita (+ jambon)

Jus de fruit bio

Au choix: Glace enfant ou compote fruits bio



Nos PIZZAS



Nos Créations

Abuela 🐷

15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquant, oignons rouges, piment vert

Après cuisson: copeaux de Grana Padano

Anne Anne 🌿

15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pousses d'épinards, aubergines et courgettes grillées

Après cuisson: scarmoza fumée

Waipo 🐷

16,50€

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola crémeux AOP, salade trévisane

Après cuisson: Speck et copeaux de Grana Padano

Mormor 🐟

17€

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, saumon fumé, courgettes

Après cuisson: Baies roses et citron

Censurée par Mémé ✖ 100€

La pizza qu'on ne veut surtout pas vendre !

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Ananas et jambon cuit supérieur

Obaachan 🐷

19€

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne aux pistaches, artichauts marinés

Après cuisson: Burrata (100g) et pistaches concassées

Avo 🐷

18€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte

Après cuisson: Mozzarella di Burrata, roquette, jambon San Daniele affiné 30 mois et copeaux de Grana Padano

Babushka 🐷

19€

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte

Après cuisson: Burrata (100g), speck, noisettes concassées et copeaux de Grana Padano

Suggestion en supplément: Burrata (125g) à la truffe (+2€)

Omi

Pizza de la semaine

Nous vous proposons de découvrir sur nos ardoises la pizza de la semaine selon les envies et l'humeur de notre pizzaïolo

Nos suppléments

*Tata commande
toujours sa pizza
avec de la roquette*

Burrata, Mozzarella di Buffala, Jambon San Daniele	5€
Saumon, Mortadelle, Speck	4€
Jambon blanc, Crème de truffe, Scarmoza, Salami piquant, Thon	3€
Gorgonzola, Ricotta, Mozzarella fior di latte,	2€
Pecorino pepato, Artichauts marinés	
Aubergine, courgette, œuf, pistaches, noisettes, champignons,	1,50€
olives, tomates confites	
Tomates cerises, oignons rouges, salade	1€

*Pourquoi dire "nos
plats" s'il n'y a que
des lasagnes?*

Nos plats

Les fameuses lasagnes de Mémé 16€

Pâtes fraîches, bœuf haché (origine UE), tomates, carottes, céleri, laurier, mozzarella, béchamel et Grana Padano



Tiramissu café

7€

L'authentique tiramisù italien: une crème onctueuse au mascarpone, biscuit imbibé de café et une touche de cacao

Panna cotta fruits rouges

6€

Une Panna cotta fondante à la vanille, servie avec un coulis de fruits rouges acidulé et des éclats de fruits

Glace fior di latte

8€

2 boules de glace lactée et gourmande avec au choix:

Crème de pistache et pistaches concassées

ou

Crème de noisette, cacao et noisettes concassées

Café ou thé gourmand

10€

1 mini Tiramisu

1 mini Panna cotta

1 petite boule glace fior di latte

Café ou Thé ou Infusion



Softs

Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33cl)	4€
Fanta orange (25cl)	3,50€
Fuzetea Pêche (25cl)	3,50€
Schewppes tonic (25cl)	4€
Red bull (25cl)	4€
Limonade (25cl)	3€
Perrier (33cl)	4€
Jus de fruits bio:	4€
orange, pommes, raisin, ananas (25cl)	
Supp. sirop (Fraise, menthe, grenadine)	1€

Bières pressions

Grimbergen (6°)	25cl - 4,50€	50cl - 8€
Peroni (5,1°)	25cl - 4,50€	50cl - 7€

Bières bouteilles

1664 Blanche (5°)	33cl - 4€
1664 sans alcool (0,00°)	33cl - 4€
Bière du mois (sur ardoise)	

Apéritifs

Supplément soda: 1,50 €

Whisky (4cl)	
JB	6€
Jack Daniel's	8€
Shivas 12 ans d'âge	8€
Rhum (4cl) Don Papa	8€
Vodka (4cl) Ciroq	6€
Gin (4cl) Gibson's	6€
Ricard (2cl)	4€
Martini Rouge/Blanc (6cl)	5€
Kir Cassis / Pêche	5€

Eaux minérales et pétillantes

San Pellegrino	50cl - 5€	1L - 7€
Evian	50cl - 4€	1L - 7€

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	6€
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	
Luna	6€
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert	

Cocktails avec alcool

Spritz Aperol	8€
Aperol, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange	
Spritz Campari	8€
Campari, Prosecco, eau pétillante, tranche d'orange	
Spritz Limoncello	8€
Limoncello, Prosecco, eau pétillante, rondelle de citron	
Mojito	8,50€
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	
Piña Colada	8,50€
Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	

Digestifs

Jet 27 (4cl)	4€
Baileys (4cl)	6€
Limoncello (4cl)	4€
Amaretto (4cl)	6€
Armagnac (4cl)	6€

Expresso / Décaféiné	2,20€
Noisette	2,50€
Capuccino	4€
Chocolat chaud	3€
Viennois Café ou chocolat	6€
Thé / Infusion Damman Frères	4€

Boissons chaudes

Cave à vin

Vins rouges Bouteille 75 cl

Bordeaux AOC Moulin de Labordes

24€

Classique élégant aux notes de fruits rouges et de bois, il est idéal pour les pizzas composées de charcuterie

Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi

28€

Rond et généreux, un vin qui enrichira les pizzas à base de sauce tomate

Vins rosés Bouteille 75 cl

Bardolino Chiaretto DOC Terra di Verrona

23€

Bien frais, il accompagne parfaitement les pizzas légères aux légumes

Côte de Provence AOP Celliers de Ramatuelle

24€

Un rosé pâle, souple, au nez expressif de fruits frais

Vins blancs Bouteille 75 cl

Soave DOC Montecampo

25€

Léger et frais, idéal pour une pizza au saumon

Chardonnay de la chevalière Laroche BIO

33€

Riche et aromatique, parfait pour une pizza aux fromages

Vins pétillants Bouteille 75 cl

Prosecco DOC De Angeli

25€

Festif et rafraîchissant

Lambrusco DOC Medici Ermete Quercioli rosato dolce

23€

Un Rosé pétillant doux et fruité

Vins au verre 12cl ou au pichet 25 ou 50 cl

Blanc : Sauvignon St Clair pays d'oc 3,50€ / 6€ / 12€

Rosé : IGP Gard 3,50€ / 6€ / 12€

Rouge : IGP Gard 3,50€ / 6€ / 12€

