

# Mémé Rina

Pizzeria de quartier  
Chatou



# Bienvenue chez Mémé Rina!

chez moi, on mange bien, on rigole et on vibre devant les plus beaux évènements 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

# Pour commencer

## 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€

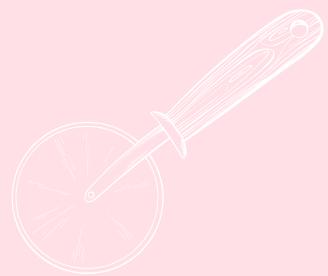
Mesclun, filet de thon à l'huile, tomates séchées, artichauts marinés, olives leccino, basilic, huile d'olive extra vierge et crème balsamique

## 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

14€

**Suggestion en supplément:** olives leccino

### Jaddah

#### La thon

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

15€

**Suggestion en supplément:** tomates séchées

### 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

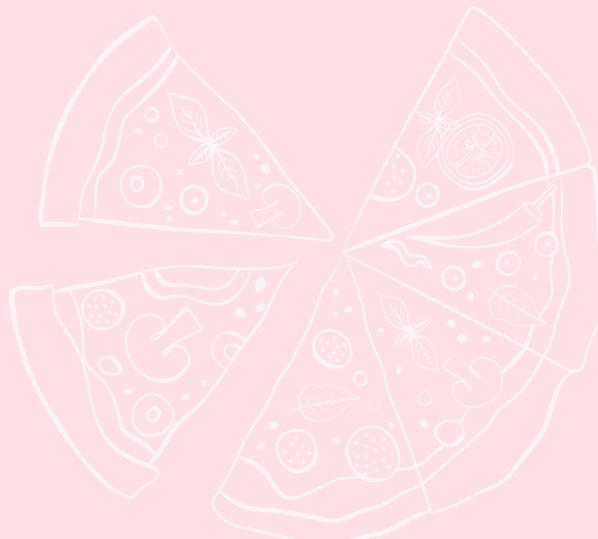
14,50€



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 trévise

**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 Buffala, 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, Pecorino pepato, Artichauts marinés	2€
Aubergine, courgette, œuf, pistaches, noisettes, champignons, olives, tomates confites	1,50€
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



# Nos desserts

## Tiramisu 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



# Carte des boissons

## 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: orange, pommes, raisin, ananas (25cl)	4€
Supp. sirop (Fraise, menthe, grenade)	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€

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

## 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€

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€

