

Mama Trøtter
Resto Boutique

CARTE DES VINS

BIO & LOCAL
FAIT MAISON
VEGAN FRIENDLY
ÉTHIQUE
SLOW FOOD





COMMENT MAMA TRØTTER CHOISIT SES VINS ?

Avec soin !

À l'occasion de dégustations et de promenades, nous prêtons une attention particulière aux arômes inconnus et aux goûts nouveaux. Mama Trøtter laisse ainsi une place de choix à ses vins pour y accorder les saveurs de ses plats. C'est pour cela que nous connaissons tous les vignobles en direct, et d'ailleurs les vignerons et vigneronnes sont souvent devenu(e)s de vrai(e)s ami(e)s !

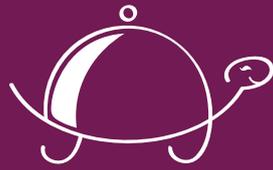
Au-delà de ces balades œnologiques, nous conservons quelques principes essentiels comme le respect de la terre nourricière, du travail viticole et du produit. Vous retrouverez ces qualités dans les bouteilles sur votre table ou en épicerie. Elles sont élaborées soit en démarche raisonnée, en cours de conversion, en agriculture biologique ou en biodynamie.

La mise en valeur des terroirs locaux ou de proximité fait aussi partie des critères de sélection. S'il y a des exceptions, elles viennent de nos coups de cœur ! En gardant une justesse de choix, nous faisons attention à vous proposer une diversité dans les appellations et les cépages pour des émotions gustatives uniques. Vous trouverez des vins légers, fruités, gouleyants ou plus amples, soyeux, parfois même sucrés...

La palette de prix est vaste et permet de déguster quelques flacons de grands crus ou d'autres plus confidentiels qui sont aussi de belles personnalités à découvrir !

Si vous vous plongez dans cette carte, vous voyagerez dans des paysages peuplés de montagnes ou de collines : Conca d'Oro en Corse, contreforts pyrénéens, montagne Sainte Victoire, Balmes viennoises et pieds du Pilat, Côteaux du Lyonnais jusqu'aux Monts d'or, Monts de la Madeleine du côté de Roanne, collines du Beaujolais ou du Bugey, Revermont jurassien...

Alors, n'hésitez pas à suivre cette belle promenade vinicole, Mama Trøtter vous accompagne avec ses mets, ses accords et sa gourmandise.



Mama Trøtter Resto Boutique

LES BLANCS

PRIX
EN SALLE PRIX
EN BOUTIQUE

Vol de nuit	20€	14€
Côtes de Provence Sainte-Victoire, AOC, Domaine Le loup bleu, AB , 75cl <i>Arômes d'agrumes et de fruits blancs, ensemble équilibré avec une belle fraîcheur</i>		
L'Angolet	17€	11€
Faugères, AOC, Domaine Valambelle, AB , 75cl <i>Arômes d'amandes, d'abricots et d'épices, belle minéralité</i>		
#Viognier me Gôûter	18€	11€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine de la Deydière, AB , 75cl <i>Arômes de fruits jaunes et d'amandes, bouche harmonieuse</i>		
Viognier	40€	29€
Vallée du Rhône, VDP, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Principes biologiques, 75cl <i>Arômes de fruits blancs et jaunes, belle expressivité et amplitude en bouche</i>		
Cap Blanc	35€	24€
Collines Rhodaniennes, IGP, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Bouche gourmande, jolie tension et remarquable équilibre</i>		
Condrieu	92€	76€
AOC, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Principes biologiques, 75cl <i>Arômes complexes d'abricots, de miel et de fleurs blanches (violette), rondeur et acidité minérale en bouche, texture généreuse</i>		
Saint-Joseph	70€	49€
AOC, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Principes biologiques, 75cl <i>Notes de fruits blancs dans un style frais et minéral. Belle combinaison douceur-fraîcheur</i>		
Varembon	49€	34€
Saint-Joseph, AOC, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 5cl <i>Notes d'abricots, de pêche et d'aubépine. Belle texture équilibré</i>		
Les Moraines	25€	16€
Côteaux du Lyonnais, AOP, Clos de la petite Gallée, Biodynamie , 75cl <i>Arômes frais et intenses, bouche sur les fruits à noyaux (abricot, pêche) avec une pointe de fleurs blanches</i>		
Hircus	27€	17€
Côteaux du Lyonnais, AOC, Le Bouc et la Treille, AB , 75cl <i>Arômes de noisette, bouche minérale et complexe</i>		

LES BLANCS (SUITE)

PRIX
EN SALLE

PRIX
EN BOUTIQUE

Du Soleil dans ta Vie	21€	14€
Côte Roannaise, VDP Urfé, Domaine des Palais,  , 75cl <i>Moelleux en bouche avec une finale fraîche</i>		
Les Vignes de la Roche	25€	16€
Beaujolais, AOC, Château de Lavernette,  , 75cl <i>Arômes de fleurs de tilleuls et de rose, note fruitée de fruits à noyaux en bouche, accompagnés d'une jolie acidité</i>		
Cuvée Jean-Jacques de Boissieu	41€	29€
Pouilly Fuissé, AOC, Château de Lavernette,  , 75cl <i>Notes d'abricots, de pamplemousse, melon et figue blanche. Belle acidité, finale longue et jolie complexité</i>		
L'Amandier	42€	29€
Manicle (Bugey), AOC, Caveau Bugiste, 75cl <i>Arômes puissants de fruits secs, vanille, fleurs blanches et silex, bouche avec une belle rondeur</i>		
Savagnin	44€	32€
Arbois (Jura), AOP, Domaine de la Touraize,  , 75cl <i>Arômes typés et complexes de fruits secs, fleurs blanches et sous-bois, équilibré et généreux en bouche</i>		

LES ROUGES

Patrimonio	32€	21€
Patrimonio (Corse), AOC, Domaine Stéphanie Olmeta,  , 75cl <i>Arômes puissants de fruits rouges, d'épices et de poivres, attaque en bouche franche et belle concentration</i>		
Croix du sud	21€	14€
Côtes de Provence Sainte-Victoire, AOC, Le loup bleu,  , 75cl <i>Arômes de fruits rouges et noirs avec une pointe de sous-bois, belle densité en bouche</i>		
L'Angolet	17€	11€
Faugères, AOC, Domaine Valambelle,  , 75cl <i>Bouche ample avec une matière généreuse et des tanins. Notes de fruits noirs et d'épices</i>		
Cuvée Maurice	20€	13€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine de la Deydière,  , 75cl <i>Arômes de fruits rouges mûrs, attaque en bouche puissante</i>		
Cuvée Hélène	20€	13€
Côtes du Rhône, AOC, Domaine de la Deydière,  , 75cl <i>Arômes de fruits rouges, notes de cacao, de café et de garigue</i>		
La Barbarine	92€	76€
Côte-Rôtie, AOC, Domaine Mathilde et Yves Gangloff, Principes biologiques, 75cl <i>Arômes de fruits rouges et noirs, bouche longue et profonde, sensation de velours</i>		



Mama Trøtter
Resto Boutique

LES ROUGES (SUITE)

PRIX
EN SALLE

PRIX
EN BOUTIQUE

Cuvée Mama Trøtter	26€	19€
Collines Rhodaniennes, VDP, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Bouteille réalisée en collaboration avec la cheffe du restaurant Mama Trøtter. Cépages Gamay/Syrah</i>		
Les Châssis	39€	24€
Crozes-Hermitage, AOC, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Arômes de fruits noirs, réglisse et poivre, bouche ample et gourmande</i>		
Cap Syrah	29€	19€
Collines Rhodaniennes, IGP, Domaine Eymin-Tichoux, Biodynamie , 75cl <i>Arômes intenses de fruits noirs et d'épices, belle complexité en bouche</i>		
Les Vieilles Vignes du Clos	25€	16€
Côteaux du Lyonnais, AOP, Clos de la petite Gallée, Biodynamie , 75cl <i>Arômes de fruits noirs et rouges (cerise bien mûre), souple et charnu en bouche</i>		
La Tour	22€	14€
Côteaux du Lyonnais, AOP, Clos de la petite Gallée, Biodynamie , 75cl <i>Arômes de fruits noirs et rouges, léger en bouche</i>		
Hircus	26€	16€
Côteaux du Lyonnais, AOC, Le Bouc et la Treille, AB , 75cl <i>Arômes de fruits noirs, tanins riches et fondus, bouche fine et complexe</i>		
Le Bouc à poil	28€	17€
Côteaux du Lyonnais, AOC, Le Bouc et la Treille, AB sans sulfite , 75cl <i>Arômes de groseille enrobés autour d'un bonbon acidulé, bouche fraîche et gouleyante</i>		
La Tassée des anges Fût de chêne	19€	12€
Côte Roannaise, IGP Urfé, Domaine des Palais, AB , 75cl <i>Arômes de fruits noirs et rouges avec une note vanillée, bouche ronde et délicate avec une pointe de vivacité</i>		
Carré du Prieur	17€	11€
Côte Roannaise, AOP, Domaine des Palais, AB , 75cl <i>Arômes de petits fruits, léger en bouche, gouleyant et gourmand</i>		
Le Châtelet	37€	24€
Saint-Amour, AOC, Château de Lavernette, AB & Demeter , 75cl <i>Arômes épiciés et de kirsch, notes boisées bien mariées aux fruits rouges mûrs. Bouche longue, dense et ample</i>		

LES ROSÉS

PRIX
EN SALLE

PRIX
EN BOUTIQUE

Vol de nuit 19€ 12€

Côtes de Provence Sainte-Victoire, AOC, Le Loup bleu,  75cl

Arômes d'agrumes et de fleurs blanches avec une pointe de fruits rouges, bouche soyeuse et vive

Belledeydère 17€ 12€

Côtes du Rhône, AOC, Domaine de la Deydière,  75cl

Arômes de fruits rouges et de bonbon anglais, profond et rond en bouche

LES VINS DOUX

Muscat 37€ 22€

Muscat de Rivesaltes, AOP, Domaine Cazes, **Biodynamie**, 75cl

Arômes floraux évoluant vers les agrumes et fruits exotiques, en bouche finale fraîche et mentholée

Rimage 38€ 23€

Banyuls, AOP, Domaine Cazes (Clos des Paulilles), **Biodynamie**, 75cl

Arômes de fruits noirs, confiture de myrtille, corps gras et ample, belle longueur en bouche

LES MOUSSEUX

Les Perles de Granit Rosé 28€ 17€

Côte Roannaise, VDP, Domaine des palais,  75cl

Notes de petits fruits rouges, fraîcheur en bouche

Champagne 48€ 33€

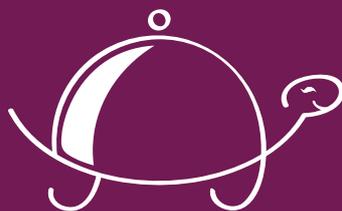
Vin de Champagne, AOP, Veuve Pelletier,  75cl

Arômes sur les agrumes (notamment citron) et les fruits blancs. Bouche équilibrée et fraîche

COCKTAIL DÎNATOIRE
REPAS FAMILIAL OU ENTRE AMIS
ÉVÈNEMENT / ANNIVERSAIRE / MARIAGE
BUFFET POUR VOS RÉUNIONS PROFESSIONNELLES

Mama Trøtter, c'est aussi des bons cadeaux,
une épicerie fine, des cours de cuisine ...

Suivez notre actualité sur   
ou renseignez-vous auprès de l'équipe.



Mama Trøtter
Resto Boutique

CHEFFE
TRAITEUR(E)
ÉVÈNEMENTIEL(LE)

13 RUE DU COLLÈGE
38200 VIENNE

04 74 48 06 43

ryma@mamatrotter.com

www.mamatrotter.com



VIENNE
CONDRIEU
ÉpiciCurieux
DE TOUT