

# La carte du Manapany

## LES BULLES - 12.5CL

Charles Heidsieck Brut  
Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs Vitteaut Alberti

24€  
16€

## VIN ROSÉ - 12.5CL

Côtes de Provence, Domaine de la Grande Bauquière, B Création 2023

14€

## VINS BLANCS - 12.5CL

Côtes de Provence, Domaine de la Grande Bauquière, Moment Inattendu 2023  
Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Jolly & Fils 2023

16€  
18€

## VINS ROUGES - 12.5CL

Loire, Sancerre Osmoze, Domaine Denizot 2023  
Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022

18€  
20€

## COCKTAILS SIGNATURES - 10/15CL

Spiced Suzette Margarita - Téquila infusée au piment, Grand Marnier, Jus d'orange frais  
The Botanist - Gin "The Botanist" infusée au Thym et Romarin, St Germain, citron vert  
Passion des Caraïbes - Rhum ambré, passion, sirop de bois d'inde maison, citron vert, blanc d'oeuf

25€

## POUR CEUX QUI SAVENT - 4CL

Ti' Punch - rhum agricole blanc Maison Longueateau  
Ti' Punch - vieux rhum Maison Longueateau  
Planteur des îles

12€  
14€  
16€

## LES CLASSIQUES - 9/18CL

Espresso Martini | Spritz | St-Germain Spritz | Margarita | Negroni | Mojito | Bloody Mary | Martini | Cuba Libre

20€

## MOCKTAILS - 25CL

Citronnade - Citron vert, sucre, menthe, eau plate  
Limonade - Citron vert, sucre, menthe, eau pétillante  
Thé glacé maison - Purée de pêche blanche, thé noir, citron vert

12€

## JUS DE FRUITS - 25CL

Orange | Pamplemousse | Mangue | Ananas | Passion | Tomate

8€

## SODAS - 33CL

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Orangina | Sprite

8€

## EAUX - 75CL

Acqua Panna | San Pellegrino

13€

## LES THÉS MARIAGE FRÈRES

Thé vert sur le nil | Thé noir Darjeling | Thé noir Chandernagor | Infusion Camomille

10€

## CAFÉS

Espresso | Ristretto  
Double espresso  
Allongé  
Macchiato  
Café glacé  
Cappuccino  
Latte glacé

5€  
9€  
6€  
9€  
8€  
9€  
10€

MANAPANY

HOTEL BSIGNATURE  
SAINT-BARTH

Carte Brasserie

SUIVEZ-NOUS



# La carte du Manapany

## LES ENTRÉES

|                                                                                  |                                                                                                                                         |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Ceviche de Mahi, leche de tigre au lait de coco</b> <span>G.F - L.F.</span>                                                          | 26€ |
|                                                                                  | <i>Leche del tigre, citron, ananas, lait de coco, gingembre, poivron, concombre, maïs, coriandre, cacahuètes torréfiées, radis rose</i> |     |
|                                                                                  | <b>Œufs mimosa façon césar</b>                                                                                                          | 18€ |
|                                                                                  | <i>Oeufs bio, mayonnaise césar, croûtons, volaille</i>                                                                                  |     |
|                                                                                  | <b>Burrata des Pouilles, tomates &amp; pesto de basilic</b>                                                                             | 28€ |
|                                                                                  | <i>Pesto, tomate, roquette, oignons rouges pickles</i>                                                                                  |     |
|                                                                                  | <b>Vitello tonnato</b>                                                                                                                  | 24€ |
|                                                                                  | <i>Tranches froides de quasi de veau cuites à basse température, mayonnaise au thon maison, câpres, parmesan, tomates confites</i>      |     |
|                                                                                  | <b>Gaspacho de melon, crème légère au basilic &amp; porto</b>                                                                           | 16€ |
|                                                                                  | <i>Tomate, poivron, melon cantaloup, piment végétarien, concombre, oignon rouge, vinaigre de framboise, crème montée porto-basilic</i>  |     |
|                                                                                  | <b>Os à moelle</b>                                                                                                                      | 22€ |
|                                                                                  | <i>Croûte d'herbe, persil, chapelure, beurre</i>                                                                                        |     |
|                                                                                  | <b>Tartare de thon à l'asiatique, tuile de sésame &amp; pickles de jalapenos</b>                                                        | 28€ |
|                                                                                  | <i>Thon jaune local, coriandre, échalotte, huile de sésame, sauce soja sucrée-salée, tuile de sésame blanc</i>                          |     |
|                                                                                  | <b>Houmous de betterave, feta, pickles &amp; pain pita</b>                                                                              | 22€ |
|                                                                                  | <i>Betterave, pois chiches, tahini, citron, pickles de betterave, feta, pain pita</i>                                                   |     |
|                                                                                  | <b>Terrine de foie gras des Landes</b>                                                                                                  | 36€ |
|                                                                                  | <i>Terrine de foie gras maison 110g, 4 épices, fleur de sel, cognac, confiture d'oignons</i>                                            |     |

## LES CLASSIQUES

|                                                                                    |                                                                                                                                                             |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                    | <b>Salade César au poulet croustillant</b>                                                                                                                  | 36€ |
|                                                                                    | <i>Volaille fermière, oeuf, romaine, lardons, sauce césar, tomate cerise, croûtons, parmesan</i>                                                            |     |
|                                                                                    | <b>Salade de langouste*</b>                                                                                                                                 | 70€ |
|                                                                                    | <i>Tomates, cive, avocat, mangue, agrume, grenade, vinaigrette à l'orange, râpé de citron vert</i>                                                          |     |
|                                                                                    | <b>Manap bacon cheeseburger</b>                                                                                                                             | 38€ |
|                                                                                    | <i>Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, bacon, tomate, fontina, sauce ketchup maison, sauce blanche maison, frites maison</i>                   |     |
|  | <b>Tagliata de boeuf</b>                                                                                                                                    | 44€ |
|                                                                                    | <i>Tranches de boeuf, roquette, tomate, copeaux de parmesan, jus de viande, piquillos, olives, frites maison</i>                                            |     |
|                                                                                    | <b>Poké bowl de thon jaune, avocat &amp; sésame</b>                                                                                                         | 34€ |
|                                                                                    | <i>Riz complet, thon jaune, edamame, wakame, avocat, fruits du moment, concombre, radis, cacahuètes torréfiées, choux rouge, pickles et huile de sésame</i> |     |
|                                                                                    | <b>Véritable fish &amp; chips sauce tartare</b>                                                                                                             | 32€ |
|                                                                                    | <i>Cabillaud, tempura à la bière, cornflakes, frites, sauce tartare, citron</i>                                                                             |     |
|                                                                                    | <b>Tartare de boeuf au couteau &amp; frites maison</b>                                                                                                      | 36€ |
|                                                                                    | <i>Bavette de bœuf 150g, échalote, câpre, persil, sauce Worcestershire, moutarde de Dijon, jaune d'œuf, vinaigre de vin rouge, frites maison</i>            |     |

# La carte du Manapany

## LES PLATS

|                                                                                     |                                                                                                      |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  | <b>Mahi-mahi, écrasé de pommes de terre au citron confit</b>                                         | 36€      |
|                                                                                     | <i>Daurade coriphène, écrasé de pommes de terre, citron confit au thym</i>                           |          |
|                                                                                     | <b>Entrecôte, frites maison</b>                                                                      | 56€      |
|                                                                                     | <i>Entrecôte de boeuf française 350g, frites maison</i>                                              |          |
|                                                                                     | <b>Paccheri alla norma &amp; aubergines confites</b>                                                 | 28€      |
|                                                                                     | <i>Pâtes paccheris, sauce tomate, tomates confites, pesto de basilic, aubergines, ricotta salata</i> |          |
|                                                                                     | <b>Foie de veau persillé, purée de rattes, jus de veau</b>                                           | 46€      |
|                                                                                     | <i>Foie de veau, persillade, purée de pommes de terre ratte, jus de viande</i>                       |          |
|                                                                                     | <b>Langouste du vivier *</b>                                                                         | 15€/100g |
|                                                                                     | <i>Langoustes de St Barth, tagliatelles, bisque maison au rhum, tomate cerise</i>                    |          |
|                                                                                     | <b>Saint-Jacques snackées, marinière de palourdes</b>                                                | 42€      |
|                                                                                     | <i>St Jacques, poireaux, marinière de palourdes, oeufs de saumon, fenouil frais</i>                  |          |
|                                                                                     | <b>Risotto au céleri-rave &amp; truffe</b>                                                           | 33€      |
|                                                                                     | <i>Céleri rave, parmesan, beurre, carpaccio de truffe</i>                                            |          |
|                                                                                     | <b>Tagliatelles à la langouste grillée, bisque maison au rhum *</b>                                  | 70€      |
|                                                                                     | <i>Langoustes, tagliatelles, bisque maison au rhum, tomate cerise</i>                                |          |
|                                                                                     | <b>Côte de veau, petits pois à la française, jus de veau</b>                                         | 58€      |
|                                                                                     | <i>Côte de veau 300g, petits pois, cives, sucrose, poitrine fumée, jus de viande</i>                 |          |

## LE MENU ENFANT

|  |                                                                                                    |     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Steak haché / Tenders de poulet / Filet de mahi-mahi</b>                                        | 30€ |
|  | <i>Accompagné d'une garniture au choix : frites, linguines, légumes, écrasé de pommes de terre</i> |     |
|  | <b>OU</b>                                                                                          |     |
|  | <b>Linguines sauce tomate ou beurre</b>                                                            |     |
|  | <b>ET</b>                                                                                          |     |
|  | <b>Boule de glace au choix</b>                                                                     |     |

## LES DESSERTS ET FROMAGES

|                                                                                       |                                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                       | <b>Glaces et sorbets</b>                                                                                    | 6€/boule |
|                                                                                       | <i>Vanille, chocolat, café, coco, fraise et citron, citron vert, passion</i>                                |          |
|                                                                                       | <b>One Pie cookie à partager</b>                                                                            | 24€      |
|                                                                                       | <i>Chocolat, noix de pécan, praliné noisette, glace vanille, 10 minutes de cuisson</i>                      |          |
|  | <b>Tiramisu légé comme l'air</b>                                                                            | 16€      |
|                                                                                       | <i>Biscuit, mascarpone, glace café, poudre de cacao</i>                                                     |          |
|                                                                                       | <b>Cheesecake, coulis de mangue et passion</b>                                                              | 20€      |
|                                                                                       | <i>Biscuit speculoos, coulis mangue, passion</i>                                                            |          |
|                                                                                       | <b>Nage d'agrumes frais, sorbet à l'orange</b>                                                              | 14€      |
|                                                                                       | <i>Suprêmes d'agrumes (pamplemousse, orange, citron), sirop légé, sorbet orange et tuile de sucre glace</i> |          |
|                                                                                       | <b>Planche de fromages affinés</b>                                                                          | 18€      |
|                                                                                       | <i>Comté affiné 12 mois, fromage de chèvre, tomme de brebis</i>                                             |          |



PLATS SIGNATURES G.F SANS GLUTEN L.F SANS LACTOSE V. VÉGÉTARIEN V.E VEGAN \* NON INCLUS DAY PASS  
ORIGINES DE NOS VIANDES - BOEUF : USA/FR/AUSTRALIE VEAU : ITALIE/PAYS BAS POULET : FRANCE  
MAHI & LANGOUSTE : LOCALES THON : SELON ARRIVAGE (VIETMAN OU LOCAL)

En cas d'allergie, merci de le signaler lors de la commande. Prix nets en euros, TVA comprise.