

MANAPANY

HOTEL B SIGNATURE
SAINT-BARTH



HOTEL MANAPANY

Anse des Cayes
97133 Saint Barthélemy - France
T. +590 590 27 66 55

Carte du bar

BAR MENU

Petites faims

SNACKS

TO SHARE

Pizza Tartufata <i>Tartufata cream, parmesan, arugula salad</i>	26€
Pizza Margarita <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	22€

PLATS MAIN COURSES

TRADITIONNELLE SALADE CÉSAR Poulet grillé, romaine, sauce césar, tomate cerise, parmesan, oeufs, lardons, croutons, menthe <i>Grilled chicken, romaine, Caesar sauce, cherry tomatoes, parmesan, eggs, bacon, croutons, mint</i>	35€
BURRATA DES POUILLES Tomate, pesto de sauge, granola, gaspacho <i>Burrata from Italy, pesto, granola, gazpacho</i>	28€
POKE BOWL DE THON JAUNE Quinoa, thon, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombre, radis, cacahuètes torréfiées <i>Quinoa, tuna, edamame, wakame, avocado, fruit of the day, cucumber, radish, roasted peanuts, red cabbage</i>	28€
SANDWICH FLORENTIN FOCACCIA Porchetta, straciatella, pesto de sauge, artichaut, roquette <i>Porchetta, straciatella, sage pesto, artichoke, arugula</i>	28€
MANAP BACON CHEESEBURGER Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, avec frites croustillantes <i>Black Angus beef patty, homemade pickles, lettuce, tomato, fontina cheese, homemade ketchup & homemade cheese sauce, with crispy fries</i>	36€

DESSERTS

GLACES ET SORBETS <i>(Vanilla, Chocolate, Coconut, Strawberry & Passion fruit, Lime)</i>	6€ la boule / the scoop
CARPACCIO D'ANANAS Sorbet au mojito, grenade <i>Mojito sorbet, grenade</i>	14€
TIRAMISU LEGER COMME L'AIR Noix de pécan caramélisées, glace café, cacao <i>Caramelised pecans, coffee ice cream, cacao</i>	16€

Les Frozens

18€

DAIQUIRI PASSION Rhum Passion Reimonenq, jus de passion, sirop de canne <i>Passion Fruit Rum Reimonenq, passion fruit juice, sugar syrup</i>
DELICE CHOKO Vodka, baileys, kahlua, chocolat, lait <i>Vodka, baileys, kahlua, chocolate, milk</i>

Les Mocktails

12€

CITRONNADE Citron vert, sucre, menthe, eau plate <i>Lime, sugar, mint, still water</i>
LIMONADE Citron vert, sucre, menthe, eau pétillante <i>Lime, sugar, mint, sparkling water</i>
ICED TEA Thé noir, jus de citron vert, sirop de sucre <i>Black tea, lime, sugar syrup</i>
SMOOTHIE BANANE DU JARDIN Lait, banane, sirop de vanille <i>Milk, banana, vanilla syrup</i>
VIRGIN PINA COLADA Coco lopez, jus ananas, lait <i>Coco lopez, pineapple juice, milk</i>

Les jus naturels

15€

GREEN BOOSTER Celeri, pomme, épinard, citron, menthe <i>Celeriac, apple, spinach, lemon, mint</i>
LOCAL Corossol, passion, ananas, gingembre <i>Corossol local fruit, passion fruit, pineapple, ginger</i>

Les Cocktails Signatures

SIGNATURE COCKTAILS

MANAPANY 20€

Whisky Red Label, sirop de piment, sirop de vanille gingembre, jus de citron vert, jus de passion, jus de goyave, jus de mangue

Red Label whisky, chilli syrup, vanilla ginger syrup, lime juice, passion fruit, guava juice, mango juice



BASIL JAPANESE SMASH 22€

Gin Hakuto, jus de citron vert, sirop de vanille, infusion au basilic frais, sirop de bois d'inde fait maison

Hakuto gin, lime juice, vanilla syrup, fresh basil infusion, homemade India wood syrup

BACK TO THE ROOTS 20€

Rhum ambré, jus de passion, jus de goyave, sirop de sucre, jus de citron vert

Dark rum, passion fruit juice, guava juice, sugar syrup, lime juice



Les Incontournables

MUST-SEES

TI PUNCH RHUM AGRICOLE

10€

Rhum Longueateau Blanc, citron vert, cassonnade
White Longueateau Rum, lime, brown sugar

TI PUNCH RHUM AMBRÉ

12€

Rhum Longueateau Ambré, citron vert, cassonnade
Dark Longueateau Rum, lime, brown sugar

PLANTEUR DES ILES

14€

Rhum Blanc, Rhum Ambré, orange, passion, goyave, sirop de vanille, grenadine
White Rhum, Dark rum, orange, passion fruit, goyava, vanilla, pomegranate

Les Cocktails Classiques

CLASSIC COCKTAILS

Expresso Martini, Spritz, Margarita, Pina Colada, Negroni, Moscow Mule, Mai Tai, Mojito, Bloody Mary, Gin tonic, Porn Star Martini, Americano

Le Petit Colibri Kid's Menu

PLATS & DESSERTS

MAIN-COURSES & DESSERTS

25€

STEACK HACHÉ BLACK ANGUS

Black Angus chopped steak

ou

TENDERS DE POULET

Chicken tenders

ou

MAHI MAHI

GARNITURE AU CHOIX

Side of your choice

ou

BOULE DE GLACE OU BROWNIE

Ice cream scoop or Brownie



*Les meilleurs
MOMENTS SONT CEUX
que l'on partage...*

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix nets en Euros.
If you have an allergy to certain products, we thank you to let us know when ordering. Net prices in Euros.

Nos vins au verre

OUR WINES BY THE GLASS

12,5 CL

CHAMPAGNE

Domaine Collet, "Empreinte de Terroir" Brut 20€

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

Côte de Provence, B Création 2023 12€

VINS BLANCS *WHITE WINES*

Côte de Provence, Moment Inattendu 2023 12€

Saint Veran, Domaine des deux Roches 16€

VINS ROUGES *RED WINES*

Côtes du Rhône Tire Bouchon, Domaine d'Ouréa 2020 12€

Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022 18€

PINEAUX, MAISON LES FRÈRES MOINES

"Coup de Jarnac", Pineau Rouge 12€

"Macération Carbonique", Pineau Blanc 16€

Carte des vins disponible sur demande.

Wine list available on request.

Bières

33 CL

BEERS

Carib 8€

Heineken Pression 8€

Red Stripe 12€



Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix nets en Euros.

If you have an allergy to certain products, we thank you to let us know when ordering. Net prices in Euros.

MANAPANY

HOTEL B SIGNATURE

SAINT-BARTH

COCKTAILS

Spiritueux

SPIRITS

4CL

APÉRITIFS / LIQUEURS

Campari	6€
Martini Blanc	6€
Martini Dry	6€
Martini Rouge	6€
Ricard	6€
Apérol	8€
Amaretto disaronno	12€
Bailey's	10€
Get 27	10€

WHISKY

Bulleit Bourbon	10€
Bulleit Rye	10€
The Glenlivet Caribbean Reserve	12€
The Glenlivet 12 ans	16€
Jack Daniel	14€
Johnny Walker red label	10€
Chivas Regal 12 ans	14€

VODKA

Stolichnaya	13€
Tito's	15€
Grey Goose	17€

GIN

Beefeater	10€
Tanqueray	12€
Hendrick's	16€

Softs

JUS DE FRUITS JUICES

7€

Ananas <i>Pineapple</i>
Mangue <i>Mango</i>
Tomate <i>Tomato</i>
Orange <i>Orange</i>
Pamplemousse <i>Grapefruit</i>
Maracuja <i>Maracuja</i>

SODAS

7€

Coca-Cola
Coca-Zéro
Canada dry
Perrier

CAFÉ COFFEE

Allongé <i>Americano</i>	8€
Cappuccino	9€
Double espresso <i>Double espresso</i>	8€
Espresso <i>Espresso</i>	5€
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	5€
Macchiatto	7€
Ristretto	5€
Café glacé <i>Iced Coffee</i>	8€
Latte glacé <i>Ice Latte</i>	10€

THÉS MARIAGES FRERES TEAS

10€

Thé vert Fujiyama <i>Fujiyama green tea</i>
Thé vert sur le Nil <i>Green tea sur le Nil</i>
Thé noir Earl Grey <i>Earl Grey black tea</i>
Thé noir Chandernagor <i>Chandernagor black tea</i>
Rouge Métisse sans théine <i>Rouge Métisse caffeine-free</i>
Infusion Camomille <i>Chamomile Infusion</i>



Bar à Rhums

RUM BAR

LE BLANC 50° LONGUETEAU

Notes: sucre de canne, agrumes 6€
Notes: sugar cane, citrus

L'AMBRE LONGUETEAU

Notes: cannelle, vanille 8€
Notes: cinnamon, vanilla

PRÉLUDE, HARMONIE COLLECTION

Notes: fruité, floral, caramel 15€
Notes: fruity, floral, caramel

SYMPHONIE, HARMONIE COLLECTION

Notes: grillé, canne à sucre, caramel 25€
Notes: grilled, cane sugar, caramel

CONCERTO, HARMONIE COLLECTION

Notes: braisé, fumé, caramel, fruits rouges 30€
Notes: braised, smoked, caramel, red berries

OPÉRA, HARMONIE COLLECTION

Notes: boisé, épices, caramel, noix 45€
Notes: woody, spicy, caramel, walnut

APPLETON ESTATE 12ANS | JAMAIQUE

Notes: miel, chêne, amandes grillées, vanille 10€
Notes: honey, oak, roasted almonds, vanilla

PLANTATION PINEAPPLE - BARBADE

Notes: ananas, caramel, gourmand 12€
Notes: pineapple, caramal, gourmet

ZACAPA 23 ANS

Notes: cannelle, gingembre, raisins, abricots secs 20€
Notes: cinnamon, ginger, grapes, dried apricots

ZACAPA XO 25 ANS

Notes: caramel brûlé, noix torréfiés, pâte d'amande 40€
Notes: burnt caramel, roasted nuts, almond

RHUM NATION PANAMA 18 ANS

Notes: fruits exotiques, cacao, datte 35€
Notes: exotic fruits, cocoa, dates

RHUM NATION GUATEMALA XO

Notes: raisin, datte, vanille, noix torréfiée 30€
Notes: grapes, dates, vanilla, roasted nuts

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix nets en Euros.
If you have an allergy to certain products, we thank you to let us know when ordering. Net prices in Euros.

Bar a Tequila

TEQUILA BAR

CASAMIGO BLANCO

Notes: agrumes, vanille, agave sucrée 14€
Notes: citrus, vanilla, sweet agave

CASAMIGO REPOSADO

Notes: douce, boisée, caramel, cacao 20€
Notes: sweet, woody, caramel, cocoa

CASAMIGO ANEJO

Notes : caramel, vanille, épicée, boisées 25€
Notes : caramel, vanilla, spicy, woody

TEQUILA 818 BLANCO

Notes: braisé, fumé, caramel, fruits rouges 18€
Notes: braised, smoked, caramel, red berries

CLASE AZUL PLATA

Notes: braisé, fumé, caramel, fruits rouges 45€
Notes: braised, smoked, caramel, red berries

PATRON SILVER

Notes: fruits, agrumes 20€
Notes: fruits, citrus

PATRON SILVER REPOSADO

Notes: braisé, fumé, caramel, fruits rouges 22€
Notes: braised, smoked, caramel, red berries

PATRON ANEJO

Notes: braisé, fumé, caramel, fruits rouges 26€
Notes: braised, smoked, caramel, red berries

MEZCAL ILLEGAL

Notes: braisé, fumé, caramel, fruits rouges 14€
Notes: braised, smoked, caramel, red berries

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix nets en Euros.
If you have an allergy to certain products, we thank you to let us know when ordering. Net prices in Euros.