

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

A PARTAGER TO SHARE

Pizza Tartufata	26€
<i>Tartufata cream, parmesan, arugula salad</i>	
Pizza Végétarienne	24€
<i>Tomato sauce, peppers, artichokes, arugula</i>	
Pizza Margarita	24€
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
Assiette de fromage	18€
<i>Cheese plate</i>	
Terrine Campagnarde	22€
<i>French Pork terrine, cognac, thyme</i>	
Pâté en croute	24€
<i>Poultry, foie gras, porcini mushrooms</i>	
Terrine de poisson	22€
<i>Mahi Mahi, duo of carrots, ginger, dill, sherry vinegar</i>	

PLATS MAIN COURSES

Traditionnelle Salade César	35€
<i>Poulet grillé, romaine, sauce césar, tomate cerise, parmesan, oeufs, lardons, croutons, menthe</i>	
<i>Grilled chicken, romaine, caesar sauce, cherry tomatoes, parmesan, eggs, bacon, croutons, mint</i>	
Salade Niçoise	36€
<i>Thon, salade, tomates, concombre, poivrons, haricots verts, oignons, œufs durs, olives taggiasche, huile olive.</i>	
<i>Tuna, salad, tomatoes, cucumber, peppers, green beans, onions, hard-boiled eggs, Taggiasca olives, olive oil.</i>	
Burrata des Pouilles	28€
<i>Tomate, pesto de sauge, granola, gazpacho</i>	
<i>Burrata from Italy, pesto, granola, gazpacho</i>	
Poke bowl de thon jaune	34€
<i>Quinoa, thon, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombre, radis, cacahuètes torréfiées, chou rouge</i>	
<i>Quinoa, tuna, edamame, wakame, avocado, fruit of the day, cucumber, radish, roasted peanuts, red cabbage</i>	
Manap bacon cheeseburger	38€
<i>Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, frites</i>	
<i>Black Angus beef steak, homemade pickles, lettuce, tomato, fontina cheese, homemade ketchup & cheese sauce, french fries</i>	

DESSERTS

Glaces & Sorbets	6€ la boule / the scoop
<i>Vanille, chocolat, café, coco, fraise & citron, passion</i>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, coconut, strawberry & lemon, passion fruit</i>	
Carpaccio d'ananas	14€
<i>Sorbet au mojito, grenade</i>	
<i>Pineapple carpaccio, mojito sorbet, pomegranate</i>	
Tiramisu léger comme l'air	16€
<i>Glace café, cacao</i>	
<i>Tiramisu, coffee ice cream, cocoa</i>	
One pie cookie (10-min de cuisson)	22€
<i>Chocolat, noix de pécan, pâte à tartiner noisette, glace vanille</i>	
<i>Chocolate, pecan nuts, hazelnut spread, vanilla ice cream</i>	

MENU ENFANT KIDS MENU

Steak haché Black Angus OU tenders de poulet OU mahi-mahi	25€
<i>Black Angus ground beef OR chicken tenders OR mahi-mahi</i>	
Boule de glace	<i>Scoop of Ice cream</i>



Bar à Tequila

TEQUILA BAR

4 CL

CASAMIGO BLANCO

20€

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

CASAMIGO REPOSADO

24€

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

CASAMIGO ANEJO

30€

Notes : caramel, vanille, épicé, boisé
Notes: caramel, vanilla, spicy, woody

AVION 44

50€

Notes : vanille, caramel, fruits rouges
Notes: braised, smoked, caramel, red berries

BOZAL MEZCAL ARTESANAL SINGLE Maguey

40€

Notes : braisé, fumé, épicé
Notes: braised, smoked, spicy

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

55€

Notes : caramel, miel, vanille
Notes: caramel, honey, vanilla

PATRON SILVER

20€

Notes : fruits, agrumes
Notes: fruits, citrus

PATRON SILVER REPOSADO

22€

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

PATRON ANEJO

26€

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

MEZCAL ILLEGAL

18€

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

Nos vins au verre

OUR WINES BY THE GLASS

12.5 CL

CHAMPAGNE

24€

Charles Heidsieck Brut

CRÉMANT

14€

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Vitteaut Alberti

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

12€

Côte de Provence, B Création 2023

VINS BLANCS WHITE WINES

Côte de Provence, Moment inattendu 2023

14€

Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Jolly & Fils 2023

16€

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

BURGUNDY RED WINES

Hautes Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022

16€

Côte de Nuit village, Domaine Gachot Monot 2022

20€

Carte des vins disponible sur demande
Wine list available on request

KIR / KIR ROYAL

16 / 22€

Crème de cassis
Blackcurrant cream

Crème de pêche
Peach cream

Nos bières

OUR BEERS

12.5 CL

Carib

9€

Heineken Pression 25 cL / 50 cL

8€ / 16€

Red Stripe

12€

Softs

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES*

7€

- Ananas *Pineapple*
- Mangue *Mango*
- Tomate *Tomato*
- Banane *Banana*
- Maracuja *Passion fruit*
- Pomme *Apple*

SODAS

8€

- Coca-Cola
- Coca-Zéro
- Orangina
- Sprite

CAFÉS *COFFEE*

- Allongé *Americano*
- Cappuccino
- Double espresso
- Espresso
- Décaféiné *Decaffeinated*
- Macchiatto
- Ristretto
- Café glacé *Iced Coffee*
- Latte glacé *Iced Latte*

8€
9€
8€
5€
5€
7€
5€
8€
12€

THÉS *MARIAGE FRÈRES TEA*

10€

- Thé vert Sur le Nil *Sur le Nil green tea*
- Thé noir Earl Grey *Earl Grey black tea*
- Thé noir Chandernagor *Chandernagor black tea*
- Infusion Camomille *Chamomile infusion*



Bar à Rhums

RUM BAR 4 CL

LE BLANC 40° LONGUETEAU 12€

Notes : sucre de canne, agrumes
Notes: sugar canne, citrus

L’AMBRE LONGUETEAU 14€

Notes : cannelle, vanille
Notes: cinnamon, vanilla

PRÉLUDE, HARMONIE COLLECTION LONGUETEAU 15€

Notes : fruité, floral, caramel
Notes: fruity, floral, caramel

SYMPHONIE, HARMONIE COLLECTION LONGUETEAU 25€

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

CONCERTO, HARMONIE COLLECTION LONGUETEAU 30€

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

ZACAPA 23 ANS 20€

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

RHUM NATION PANAMA 18 ANS 35€

Notes : fruits exotiques, cacao, dattes
Notes: exotic fruits, cocoa, dates

RHUM NATION GUATEMALA XO 30€

Notes : raisins, dattes, vanille, noix torréfiées
Notes: grapes, dates, vanilla, roasted nuts

Spiritueux

SPIRITS 4 CL

APÉRITIFS / LIQUEURS

Campari 8€
Martini Blanc 8€
Martini Rouge 8€
Ricard 8€
Amaretto Disaronno 8€
Bailey’s 10€
Get 27 / 31 10€

WHISKY

Bulleit Bourbon 12€
Monkey Shoulder 18€
The Glenlivet 12 ans 20€
Nikka Coffey Grain Whisky 23€

VODKA

Smirnoff 13€
Tito’s 16€
Grey Goose 18€

GIN

Gordon’s 12€
Tanqueray 14€
Hendrick’s 18€

CARAJILLO 20€

”Le Carajillo est une boisson chaude ou froide originaire d’Espagne et populaire au Mexique. C’est un mélange de café espresso et de liqueur servi chaud ou sur glace.”

”Carajillo is a hot or cold drink originating from Spain and popular in Mexico. It is a blend of espresso coffee and liqueur, served either hot or over ice.”

LICOR 43 | BAILEY’S | WHISKY | RHUM

Froid ou chaud Cold or hot



Nos Saveurs Locales

RHUMS GINETTE

14€

Coco Cacahuète
Mangue épicée
Vanille



”Entrez dans l’univers chaleureux de Ginette et laissez-vous séduire par ses délicieux rhums arrangés faits maison médaillé d’or au concours générale agricole. Une dégustation conviviale, chez elle, comme à la maison.”

”Step into Ginette’s warm and welcoming world and let yourself be charmed by her delicious homemade infused rums, awarded a gold medal at the General Agricultural Competition. Enjoy a friendly tasting experience, right at her place — just like home.”

Les Cocktails Signature

SIGNATURE COCKTAILS

SPICED SUZETTE MARGARITA

Tequila infusée au piment, Grand Marnier, jus d'orange frais

Infused Tequila with Chili, Grand Marnier, fresh orange juice



25€



THE BOTANIST

Gin "The Botanist" infusé au thym et romarin, St-Germain, citron vert

"The botanist" gin infused with fresh rosemary and thyme, St-Germain, lime juice

25€

PASSION DES CARAÏBES

Rhum ambré, jus de passion, sirop de bois d'inde maison, jus de citron vert, blanc d'œuf

Dark rum, passion fruit juice, indian wood syrup, lime juice, egg white



25€



CHARENTES SPRITZ

Pineau des Charentes, Prosecco, eau pétillante

Pineau des Charentes, Prosecco, soda water

25€

Les Cocktails Classiques

CLASSIC COCKTAILS

Espresso Martini, Spritz, Margarita, Pina Colada, Negroni, Moscow Mule, Mai Tai, Mojito, Bloody Mary, Gin Tonic, Porn Star Martini, Americano...

20€

CREATION COCKTAILS

25€

Just ask our barman !

Les Incontournables

MUST SEES

TI PUNCH RHUM BLANC

Rhum Longueuteau Blanc, citron vert, cassonnade

White Longueuteau Rum, lime, brown sugar

10€

TI PUNCH RHUM AGRICOLE

Rhum Longueuteau ambré, citron vert, cassonnade

Dark Longueuteau Rum, lime, brown sugar

12€

PLANTEUR DES ÎLES

Rhum Blanc, Rhum Ambré, mangue, passion, goyave, sirop de vanille, cannelle.

White Rhum, Dark rum, mango, passion fruit, goyava, vanilla, cinamon

16€

Les Frozen

DAIQUIRI PASSION

Rhum Passion Reimonenq, jus de passion, sirop de canne

Passion fruit rum Reimonenq, passion fruit juice, sugar syrop

20€

HIBISCUS MARGARITA

Tequila infusée à l'hibiscus, Cointreau, citron vert

Infused Hibiscus Tequila, Cointreau, lime juice

20€

Les Mocktails

CITRONNADE

Citron vert, sucre, menthe, eau plate

Lime, sugar, mint, still water

12€

LIMONADE

Citron vert, sucre, menthe, eau pétillante

Lime, sugar, mint, sparkling water

12€

ICED TEA

Thé noir, jus de citron vert, sirop de sucre

Black tea, lime, sugar syrup

12€

MINT TEA

Thé vert, menthe fraîche, sirop d'agave

Green tea, fresh mint, agave syrup

12€

VIRGIN PINA COLADA

Coca lopez, jus d'ananas, lait

Coco lopez, pineapple juice, milk

14€

Les Milkshakes

Chocolat

Chocolate

13€

Fraise

Strawberry

13€

Vanille

Vanilla

13€

Nos Jus Détox maison

GREEN BOOSTER

Concombre, céleri, pomme verte, citron vert

Cucumber, celery, apple, lime juice

15€

ACE BOOSTER

Carotte, orange, gingembre, citron vert

Carrot, orange, ginger, lime juice

15€