

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

A partager / To share

Pizza Tartufata	26€
<i>Tartufata cream, parmesan, arugula salad</i>	
Pizza Margarita	24€
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
Ceviche de Mahi-Mahi	26€
<i>Leche de tigre, pineapple, coconut milk, ginger, bell pepper, cucumber, corn, coriander, roasted peanuts</i>	
Assiette de fromages	18€
<i>12 month aged Comté, goat cheesen sheep's milk tomme</i>	
Pissaladière	24€
<i>Homemade dough, onions, anchovies, olives, tomato, pesto</i>	
Pâté en croûte	26€
<i>Poultry, foie gras, porcini mushrooms, pistachio</i>	
Œufs Mimosa Bio du chef	18€
<i>Bio eggs, colombo-spiced mayonnaise with crispy bread chips</i>	
Gaspacho Rosso	16€
<i>Tomato, watermelon, bell pepper, chili, cucumber, red onions, vinegar, basil</i>	

Plats / Main courses

Traditionnelle Salade César : poulet grillé, romaine, sauce césar, tomate cerise, parmesan, œufs, lardons, croûtons, menthe	36€
<i>Yellow grilled chicken, romaine, caesar sauce, cherry tomatoes, parmesan, eggs, bacon, croutons, mint</i>	
Salade Niçoise : Thon, salade, tomates, concombre, poivrons, haricots verts, oignons, œufs durs, olives taggiasche, huile olive, anchois	36€
<i>Yellow tuna, salad, tomatoes, cucumber, peppers, green beans, pickles red onion, hard-boiled eggs, Taggiasca olives, olive oil, anchovies</i>	
Burrata des Pouilles : Tomate, pesto, granola, gaspacho	28€
<i>Burrata from Italy, pesto, granola, gazpacho</i>	
Poke bowl de thon jaune : Quinoa, thon, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombre, radis, cacahuètes torréfiées, chou rouge	34€
<i>Quinoa, tuna, edamame, wakame, avocado, fruit of the day, cucumber, radish, roasted peanuts, red cabbage</i>	
Manap' bacon cheeseburger : Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, frites maison	38€
<i>Black Angus beef steak, homemade pickles, bacon, lettuce, tomato, fontina cheese, homemade ketchup & cheese sauce, french fries</i>	
Paccheri alla Vittorio : Pâtes paccheris, sauce tomate, tomates confites, stracciatella, basilic, olives	28€
<i>Paccheri pasta, tomato sauce, sun-dried tomatoes, stracciatella, basil, olives</i>	

Desserts

Glaces & Sorbets	6€ la boule / the scoop
Vanille, chocolat, café, coco, fraise & citron, passion	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, coconut, strawberry & lemon, passion fruit</i>	
Carpaccio d'ananas : Sorbet au mojito, grenade	14€
<i>Pineapple carpaccio, mojito sorbet, pomegranate</i>	
Tiramisu léger comme l'air : Glace café, cacao	16€
<i>Biscuit, tiramisu, coffee ice cream, cocoa</i>	
One pie cookie (10-min de cuisson) : Chocolat, noix de pécan, pâte à tartiner noisette, glace vanille	24€
<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 JOVEN

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

16€

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

18€

VINS ROUGES RED WINES

Côtes du Rhône IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Dom d'Ouréa 2022

14€

Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022

18€

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*

Maracuja *Passion fruit*

Pomme *Apple*

Goyave *Guava*

SODAS

8€

Coca-Cola

Coca-Zéro

Orangina

Sprite

CAFÉS *COFFEE*

Allongé *Americano*

8€

Cappuccino

9€

Double espresso

8€

Espresso

5€

Décaféiné *Decaffeinated*

5€

Macchiatto

7€

Ristretto

5€

Café glacé *Iced Coffee*

8€

Latte glacé *Iced Latte*

12€

Café au lait *Latte*

9€

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 10€

Notes : sucre de canne, agrumes

Notes: sugar cane, citrus

L'AMBRE LONGUETEAU 12€

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€

Botanist 20€

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 Coconut, Peanut

Mangue épicée Spicy Mango

Vanille Vanilla



"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 Signatures

SIGNATURES 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 infusé au bois d'inde, jus de passion, jus de citron vert, blanc d'œuf
Infused Dark rum with West Indian bay leaf, passion fruit juice, lime juice, egg white



25€



MIDNIGHT CLOUD

Whisky infusé aux grains de café, Licor43, vanille et mousse de lait.
Infused Whisky with coffee beans, Licor43, vanilla and milk foam.

25€

Les Cocktails Classiques

CLASSIC COCKTAILS

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

20€

CREATION COCKTAILS

Just ask our barman !

25€

Les Incontournables

MUST SEES

TI PUNCH RHUM BLANC

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

12€

TI PUNCH RHUM AMBRÉ

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

14€

PLANTEUR DES ÎLES

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

THÉ GLACÉ HIBISCUS MAISON

Thé noir, infusion maison à l'hibiscus
Black tea, homemade hibiscus infusion

12€

MINT TEA

Thé vert, menthe fraîche, sirop d'agave
Green tea, fresh mint, agave syrup

12€

VIRGIN PINA COLADA

Coco lopez, jus d'ananas, lait
Coco lopez, pineapple juice, milk

14€

VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante
Brown sugar, lime, mint, sparkling water

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€