

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

Ceviche de mahi-mahi, leche de tigre au lait de coco	G.F - L.F.	
Leche de tigre, pineapple, coconut milk, ginger, bell pepper, cucumber, corn, coriander, roasted peanuts		26€
Assiette de fromages		18€
12 month aged Comté, goat cheese, sheep's milk Tomme		
Tartare de thon à l'asiatique	L.F.	
Local yellowfin tuna marinated in soy sauce, shallots, chives, cilantro, soy vinaigrette, jalapeño pickles, sesame tuile		28€
Os à moelle, croûte d'herbes		22€
Bone marrow, herb crust, parsley, breadcrumbs and butter		
Œufs Mimosa façon César		18€
Bio eggs, caesar mayonnaise, croûtons, bacon		
Gaspacho de melon, crème légère au basilic et porto	G.F - V	
Tomatoes, bell peppers, cantaloupe melon, vegetarian pepper, cucumber, red onion, raspberry vinegar, whipped Porto-basil cream		16€
Terrine de foie gras des Landes*	G.F - L.F	
Homemade foie gras terrine four spices 110g, fleur de sel and Cognac served with onion confit.		36€

Plats / Main courses

Salade César au poulet croustillant		36€
Free range crispy chicken, romaine, caesar sauce, cherry tomatoes, parmesan, eggs, bacon, crispy bready		
Tartare de boeuf au couteau et frites maison	L.F	36€
Flank steak 150g, shallots, capers, parsley, worchestershire sauce, mustard, yellow egg		
Burrata des Pouilles, tomates et pesto de basilic	G.F - V	28€
Burrata from Italy, cherry tomatoes, pesto		
Poke bowl de thon jaune : Riz complet, thon, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombre, radis, cacahuètes torréfiées, chou rouge	L.F	34€
Brown rice, yellow tuna, edamame, wakame, avocado, fruit of the day, cucumber, radish, roasted peanuts, red cabbage		
Manap' bacon cheeseburger : Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, frites maison		38€
Black Angus beef steak, homemade pickles, bacon, lettuce, tomato, fontina cheese, homemade ketchup & cheese sauce, french fries		

Desserts

Glaces & Sorbets	6€ la boule / the scoop	
Vanille, chocolat, café, coco, fraise & citron, passion		
Vanilla, chocolate, coffee, coconut, strawberry & lemon, passion fruit		
Nage d'agrumes		14€
Citrus delight (grapefruit, orange, and lemon), light syrup, orange sorbet, and crispy tuile		
Tiramisu léger comme l'air : Glace café, cacao		16€
Biscuit, tiramisu, coffee ice cream, cocoa		
One pie cookie (10-min de cuisson) : Chocolat, noix de pécan, pâte à tartiner noisette, glace vanille		24€
Chocolate, pecan nuts, hazelnut spread, vanilla ice cream		

Menu enfant / Kids menu

Steak haché Black Angus OU tenders de poulet OU mahi-mahi	30€
Black Angus ground beef OR chicken tenders OR mahi-mahi	
Boule de glace	
Scoop of Ice cream	



Bar à Tequila

TEQUILA BAR

CASAMIGO BLANCO

Notes : agrumes, vanille, agave sucrée

Notes: citrus, vanilla, sweet agave

CASAMIGO REPOSADO

Notes : douce, boisée, caramel, cacao

Notes: sweet, woody, caramel, cocoa

CASAMIGO ANEJO

Notes : caramel, vanille, épicé, boisé

Notes: caramel, vanilla, spicy, woody

AVION 44

Notes : vanille, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

BOZAL MEZCAL ARTESANAL SINGLE Maguey

Notes : braisé, fumé, épicé

Notes: braised, smoked, spicy

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

Notes : caramel, miel, vanille

Notes: caramel, honey, vanilla

PATRON SILVER

Notes : fruits, agrumes

Notes: fruits, citrus

PATRON REPOSADO

Notes : braisé, fumé, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

PATRON ANEJO

Notes : braisé, fumé, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

CLASE AZUL

Notes : agrumes, vanille, agave sucrée

Notes: citrus, vanilla, sweet agave

MEZCAL ILLEGAL JOVEN

Notes : braisé, fumé, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

Nos vins au verre

OUR WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut

CRÉMANT

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, Vitteaut Alberti

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Côte de Provence, “B Création” 2023

VINS BLANCS WHITE WINES

Côte de Provence, “L’Inattendu” 2023

Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Jolly & Fils 2023

VINS ROUGES RED WINES

Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022

Loire, Sancerre, Domaine Denizot “Osmoze” 2023

Carte des vins disponible sur demande

Wine list available on request

Nos bières

OUR BEERS

Carib 33 cl

Red Stripe 33 cl

Heineken 33cl 0%



JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES* 25 CL 8€

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

SODAS 33 CL 8€

Coca-Cola
Coca-Zéro
Orangina
Sprite

CAFÉS *COFFEE*

Allongé *Americano* 6€
Cappuccino 9€
Espresso 5€
Décaféiné *Decaffeinated* 5€
Macchiatto 8€
Ristretto 5€
Café glacé *Iced Coffee* 9€
Latte glacé *Iced Latte* 11€
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 Darjeling *Darjeling black tea*
Thé noir Menthe poivrée *Peper mint*
Infusion Camomille *Chamomile infusion*
Rouge metis sans téine *Fruity caffeine-free tea*



Bar à Rhums

RUM BAR	4 CL
LE BLANC 40° LONGUETEAU	10€
Notes : sucre de canne, agrumes Notes: sugar canne, citrus	
L'AMBRE LONGUETEAU	12€
Notes : cannelle, vanille Notes: cinnamon, vanilla	
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	
REIMONENQ VIEILLI 9 ANS	25€
Notes : grillé, canne à sucre, caramel Notes: grilled, cane sugar, caramel	
RHUM NATION PANAMA 18 ANS	35€
Notes : fruits exotiques, cacao, dattes Notes: exotic fruits, cocoa, dates	
RHUM LA FAVORITE	70€
Notes : canne à sucre, agrumes, poivre blanc Notes: sugarcane, citrus, white pepper	
RHUM JM VIEUX CUVÉE	45€
Notes : fruits tropicaux, muscade Notes: tropical fruits, nutmeg	
RHUM HSE SAUTERNES FINISH	25€
Notes : fruits secs, miel pain d'épice Notes: dried fruits, honey, gingerbread	



Nos Saveurs Locales

RHUMS GINETTE 4 CL
12€



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."

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€
The Glenlivet Caribbean reserve	20€
Talisker 10 ans	45€
VODKA	
Tito's	16€
Grey Goose	18€
Absolut Blue	15€
Absolut Elix	20€
Beluga	20€
Mamont	35€
GIN	
Tanqueray	16€
Hendrick's	18€
Botanist	20€

Retrouvez notre selection de Rhum et Téquila en dernière page

Discover our selection of rum and tequila at the end of the menu.



Les Cocktails Signatures

SIGNATURES COCKTAILS

SPICED SUZETTE MARGARITA 10 CL

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

Infused Tequila with Chili, Grand Marnier, orange juice



25€



THE BOTANIST 10.5 CL

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 15 CL

Rhum ambré infusé au bois d'inde, jus de passion, jus de citron vert, vanille, blanc d'œuf

Infused Dark rum with West Indian bay leaf, passion fruit juice, lime juice, Vanilla, egg white



25€

Les Cocktails Classiques

CLASSIC COCKTAILS 6-18 CL

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 6 CL

12€

Rhum Longueuteau Blanc, citron vert, cassonnade

White Longueuteau Rum, lime, brown sugar

TI PUNCH RHUM AMBRÉ 6 CL

14€

Rhum Longueuteau ambré, citron vert, cassonnade

Dark Longueuteau Rum, lime, brown sugar

PLANTEUR DES ÎLES 19 CL

16€

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

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

Les Frozens

MANAP' PEACH BELLINI 17 CL

20€

Vin Blanc "Moment Suspendu", Liqueur de Pêche, Purée de Pêche, sirop de Vanille

White Wine "Moment Suspendu", Liquor of Peach, Cream of Peach, Vanilla syrup

DAIQUIRI PASSION 12.5 CL

20€

Rhum Passion Reimonenq, jus de passion, sirop de canne

Passion fruit rum Reimonenq, passion fruit juice, sugar syrup

Les Mocktails

25 CL

CITRONNADE

12€

Citron vert, sucre, menthe, eau plate

Lime, sugar, mint, still water

LIMONADE

12€

Citron vert, sucre, menthe, eau pétillante

Lime, sugar, mint, sparkling water

THÉ GLACÉ MAISON

14€

Thé noir, citron vert, sucre de canne

Black tea, lime, sugar syrop

VIRGIN PINA COLADA

14€

Coco lopez, jus d'ananas, lait

Coco lopez, pineapple juice, milk

VIRGIN MOJITO

14€

Sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

Brown sugar, lime, mint, sparkling water

Les Milkshakes

25 CL

Fraise

15€

Strawberry

Vanille

15€

Vanilla

Nos Jus Détox

25 CL

by Kookabarra

GREEN BOOSTER

15€

Concombre, céleri, pomme verte, citron vert, épinard

Cucumber, celery, apple, lime juice, spinach

ACE BOOSTER

15€

Carotte, pomme, citron vert

Carrot, orange, ginger, lime juice