

La carte du Manapany

LES BULLES	12,5 CL
Charles Heidseick Brut	24€
Crémant Bourgogne, Blanc de Blanc Vitteaut Alberti	14€
VINS ROSÉS	
Côte de Provence, B Création 2023	12€
VINS BLANCS	
Côte de Provence, Moment Inattendu 2023	14€
Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Jolly & Fils 2023	16€
VINS ROUGES	
Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022	16€
Bourgogne, Côte de Nuit village, Domaine Gachot Monot 2022	20€
COCKTAILS SIGNATURE	25€
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	
Back To The Roots - Rhum ambré, passion, sirop de bois d'inde maison, citron vert, blanc d'oeuf	
Charente Spritz - Pineau des Charentes, prosecco, apérol, eau gazeuse	
POUR CEUX QUI SAVENT	
Ti' Punch - rhum agricole blanc Maison Longueateau	10€
Ti' Punch - vieux rhum Maison Longueateau	12€
Planteur des îles	16€
LES CLASSIQUES	20€
Espresso Martini Spritz St-Germain Spritz Margarita Negroni Mojito Bloody Mary Martini Cuba Libre	
MOCKTAILS	12€
Citronnade - Citron vert, sucre, menthe, eau plate	
Limonade - Citron vert, sucre, menthe, eau pétillante	
Thé glacé maison - Thé noir, citron vert, sirop de sucre	
Mintea - Menthe fraîche, thé vert, jus de citron vert, sirop de sucre	
JUS DE FRUITS	7€
Orange Pamplemousse Mangue Ananas Passion Tomate	
SODAS - 33CL	8€
Coca-Cola Coca-Cola Zero Orangina Sprite	
EAUX - 75CL	13€
Evian Acqua Panna San Pellegrino Bernardo	
LES THÉS MARIAGE FRÈRES	10€
Thé vert Fujiyama Thé noir Earl Grey Thé noir Chandernagor Infusion Camomille	
CAFÉS	
Expresso Ristretto	5€
Macchiatto	7€
Allongé Double Espresso Café glacé	8€
Cappuccino	9€
Latté glacé	12€

MANAPANY

HOTEL BSIGNATURE

SAINT-BARTH

Carte Brasserie

SUIVEZ-NOUS



La carte du Manapany

LES ENTRÉES			
	Ceviche de mahi-mahi <i>Lèche del tigre, ananas, lait de coco, gingembre, poivron, concombre, mais, coriandre, cacahuètes torréfiées</i>	L.F - G.F	26€
	Terrine de poisson <i>Mahi Mahi, duo de carottes, gingembre, aneth, vinaigre de xeres.</i>	G.F	22€
	Burrata des Pouilles <i>Tomates, pesto de sauge, granola et gaspacho</i>	G.F	28€
	Carpaccio de boeuf <i>Copeaux de parmesan, tomates séchées, câpres, pesto, crumble au zaatar.</i>		25€
	Vitello Tonato <i>Quasi de veau cuit basse température, tranches froides, mayonnaise maison au thon, câpres, parmesan, tomates confites.</i>		24€
	Les Huîtres Premium n°3 * <i>Yves PAPIN, La Tremblade (Charentes Maritimes Marennes-Oléron)</i>		36€
	Terrine campagnarde <i>Porc, cognac (de la boucherie Nivernaise)</i>	L.F - G.F	22€
	Gaspacho Rosso <i>Tomate, pastèque, poivrons, piments, concombre, oignons rouges, vinaigre, basilic.</i>	L.F - G.F - Ve	16€
	Pâté en croûte <i>Volaille, foie gras, cêpes (de la boucherie Nivernaise)</i>		24€
LES SALADES			
	Salade de langouste SBH * <i>Tomates, cive, avocat, mangue, grenade, agrumes, vinaigrette à l'orange, râpé de citron vert</i>	L.F - G.F	70€
	Traditionnelle salade César <i>Volaille jaune, oeuf, romaine, lardons, sauce césar, tomates cerise, croûtons, parmesan, menthe</i>		35€
	La Niçoise <i>Thon jaune, salade mixte, tomates, concombre, poivrons rouges, haricots verts, pickles onions rouges, Œufs durs, olives taggiasche, anchois, huile d'olive</i>	L.F - G.F	36€
LES CLASSIQUES			
	Poke bowl de thon jaune <i>Quinoa, thon jaune, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombres, radis, cacahuètes torréfiées, choux rouge, huile de sésame, crème Sriracha</i>	G.F	34€
	Manap bacon cheeseburger <i>Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, avec frites croustillantes</i>		38€
	Pizza tartufata <i>Crème tartufata, parmesan, roquette</i>	V.	26€
	Pizza margarita <i>Sauce tomate, mozzarella, pesto de basilic</i>	V.	24€
	Pizza végétarienne <i>Sauce tomate, poivrons jaunes, poivrons rouges, artichauts, roquette.</i>	Ve	24€

La carte du Manapany

LES PLATS			
	Mahi-mahi <i>Purée de manioc, salade de fenouil, sauce vierge</i>	G.F	34€
	Langouste du vivier * <i>Beurre à l'ail, garniture au choix, citron en gaz</i>	G.F	15€/100g
	Magret de canard entier <i>Écrasé de pommes de terre, jus au lard de Colonnata</i>		46€
	Linguine à la langouste * <i>Bisque maison au rhum & tomates cerises</i>		60€
	Tagliata de boeuf <i>Roquette, tomates, copeaux de Parmesan, jus à la sauge, olives, frites</i>		46€
	Paccheri alla Vittorio <i>Pâtes paccheri, sauce tomate, tomates confites, stracciatella, basilic</i>	V.	28€
MENU ENFANT			
	Steak haché / Tenders de poulet / Filet de mahi-mahi Accompagné d'une garniture au choix : frites, pâtes, légumes.		25€
	Plat de pâtes Beurre ou sauce tomate.		
	Boule de glace au choix		
LES DESSERTS ET PLAISIRS AJOUTÉS			
	Glaces <i>Vanille, chocolat, café, coco, fraise</i>		6€/boule
	Sorbets <i>Citron, passion</i>		6€/boule
	One Pie cookie <i>Chocolat, noix de pécan, pâte à tartiner maison à la noisette, glace vanille, 10 minutes de cuisson</i>		22€
	Carpaccio d'ananas <i>Sorbet mojito, grenade</i>	L.F - G.F	14€
	Tiramisu léger comme l'air <i>Mascarpone, glace café, cacao</i>		16€
	Pavlova Exotique <i>Meringue, mangue, passion, citron vert.</i>		20€
	Planche de fromage <i>Comté affiné 12 mois, fromage de chèvre, tomme de brebis</i>		18€
 PLATS SIGNATURES			
G.F SANS GLUTEN L.F SANS LACTOSE V. VÉGÉTARIEN Ve. VEGAN * NON INCLUS DAY PASS			
ORIGINES DE NOS VIANDES - BOEUF : USA / AUSTRALIE VEAU : HOLLANDE POULET : FRANCE MAGRET DE CANARD : SUD OUEST FRANCE MAHI & LANGOUSTE : LOCAL HUITRES : BRETAGNE THON : SELON ARRIVAGE (VIETMAN OU LOCAL)			
En cas d'allergie, merci de le signaler lors de la commande. Prix nets en euros, TVA comprise.			