

La carte du Manapany

LES BULLES	12,5 CL
Charles Heidseick Brut	24€
Crémant Bourgogne, Blanc de Blanc Vitteaut Alberti	16€
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	18€
VINS ROUGES	
Côtes du Rhône IGP Vaucluse “Tire Bouchon”, Domaine d’Ouréa 2022	14€
Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022	18€
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	
Passion des Caraïbes - Rhum ambré, passion, sirop de bois d’inde maison, citron vert, blanc d’oeuf	
Midnight Cloud - Whisky infusé aux grains de café, Licor43, vanille, mousse de lait	
POUR CEUX QUI SAVENT	
Ti’ Punch - rhum agricole blanc Maison Longueateau	12€
Ti’ Punch - vieux rhum Maison Longueateau	14€
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 d'hibiscus fait maison	
Mintea - Menthe fraîche, thé vert, jus de citron vert, sirop de sucre	
JUS DE FRUITS	7€
Orange Pamplemousse Mangue Ananas Passion Tomate Pomme	
SODAS - 33CL	8€
Coca-Cola Coca-Cola Zero Orangina Sprite Ginger ALE	
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 Expresso Café glacé	8€
Cappuccino	9€
Latte glacé	12€

MANAPANY

HOTEL BSIGNATURE

SAINT-BARTH




Carte Brasserie

SUIVEZ-NOUS




La carte du Manapany

LES ENTRÉES

	Ceviche de mahi-mahi G.F <i>Lèche del tigre, citron, ananas, lait de coco, gingembre, poivron, concombre, maïs, coriandre, cacahuètes torréfiées, radis rose</i>	26€
	Œufs Mimosa du chef <i>Œufs Bio, mayonnaise épices colombo et chips de pain, chips d'ail</i>	18€
	Burrata des Pouilles G.F <i>Tomates, pesto, granola et gaspacho</i>	28€
	Vitello Tonato G.F <i>Quasi de veau cuit basse température, tranches froides, mayonnaise maison au thon, câpres, parmesan, tomates confites, estragon</i>	24€
	Emietté de tourteau * G.F <i>Guacamole, salicorne en texture, yuzu, oeuf de saumon, crème de navet</i>	36€
	Gaspacho Rosso L.F - G.F - V.E <i>Tomate, pastèque, poivrons, piments végétariens, concombre, oignons rouges, vinaigre, basilic</i>	16€
	Pâté en croûte <i>Volaille, foie gras, câpes, pistache (de la boucherie Nivernaise)</i>	26€

LES SALADES




	Salade de langouste SBH * L.F - G.F <i>Tomates, cive, avocat, mangue, grenade, agrumes, vinaigrette à l'orange, râpé de citron vert</i>	70€
	Traditionnelle salade César <i>Volaille fermière, oeuf, romaine, lardons, sauce césar, tomates cerise, croûtons, parmesan, menthe</i>	36€
	Salade Niçoise L.F <i>Thon jaune, salade mixte, tomates, concombre, poivrons rouges, pomme de terre, haricots verts, pickles oignons rouges, oeufs, olives taggiasche, anchois, huile d'olive</i>	36€

LES CLASSIQUES

	Carpaccio de bœuf G.F <i>Copeaux de parmesan, tomates séchées, câpres, pesto</i>	25€
	Poke Bowl de thon jaune <i>Quinoa, thon jaune, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombres, radis, cacahuètes torréfiées, chou rouge, huile de sésame</i>	34€
	Pissaladière V. <i>Oignons blancs, anchois, olives, tomate, pesto, roquette</i>	24€
	Pizza tartufata V. <i>Crème tartufata, parmesan, roquette</i>	26€
	Pizza margarita V. <i>Sauce tomate, mozzarella, pesto de basilic</i>	24€
	Manap bacon cheeseburger <i>Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, bacon, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, frites maison</i>	38€

La carte du Manapany



LES PLATS

	Rognons de veau - 200g <i>Sauce moutarde à l'ancienne, frites maison</i>	35€
	Mahi-mahi G.F <i>Écrasé de pommes de terre, sauce vierge</i>	36€
	Tagliata de bœuf G.F <i>Roquette, tomates, copeaux de parmesan, jus de viande, piquillos, olives, frites maison</i>	46€
	Ris de veau doré * <i>Pressé de pommes de terre au jambon avec jus de viande</i>	62€
	Paccheri alla Vittorio V. <i>Pâtes paccheri, sauce tomate, tomates confites, stracciatella, basilic, olives</i>	28€
	Linguine à la langouste * <i>Bisque maison au rhum & tomates cerises</i>	70€
	Magret de canard entier * G.F <i>Écrasé de pommes de terre, jus au lard de Colonnata, roquette</i>	54€
	Langouste du vivier * G.F <i>Beurre à l'ail et persil, citron, frites maison</i>	15€/100G

MENU ENFANT

	Steak haché / Tenders de poulet / Filet de mahi-mahi <i>Accompagné d'une garniture au choix : frites, linguines, légumes, écrasé de pommes de terre</i>	25€
	Linguine tomate ou beurre	
	Boule de glace au choix	

LES DESSERTS ET PLAISIRS AJOUTÉS

	Glaces et sorbets <i>Vanille, chocolat, café, coco, fraise et citron, citron vert, passion</i>	6€/boule
	One Pie cookie à partager <i>Chocolat, noix de pécan, praliné noisette, glace vanille, 10 minutes de cuisson</i>	24€
	Carpaccio d'ananas L.F - G.F <i>Sorbet mojito, grenade</i>	14€
	Tiramisu léger comme l'air <i>Biscuit, mascarpone, glace café, cacao</i>	16€
	Pavlova Exotique G.F <i>Meringue, mangue, passion, citron vert.</i>	20€
	Planche de fromage G.F <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 V.E VEGAN * NON INCLUS DAY PASS

ORIGINES DE NOS VIANDES - BOEUF : USA/FR/CANADA VEAU : ITALIE/PAYS BAS POULET : FRANCE
MAHI & LANGOUSTE : LOCAL THON : SELON ARRIVAGE (VIETMAN OU LOCAL)

En cas d'allergie, merci de le signaler lors de la commande. Prix nets en euros, TVA comprise.