

La carte du Manapany

LES BULLES

Charles Heidsieck Brut
Crémant Bourgogne, Blanc de Blanc Vitteaut Alberti

12,5 CL

24€
16€

VINS ROSÉS

Côte de Provence, B Création 2023

12€

VINS BLANCS

Côte de Provence, Moment Inattendu 2023
Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Jolly & Fils 2023

14€
18€

VINS ROUGES

Côtes du Rhône IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Domaine d'Ouréa 2022
Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022

14€
18€

COCKTAILS SIGNATURE

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

25€

POUR CEUX QUI SAVENT

Ti' Punch - rhum agricole blanc Maison Longueteau
Ti' Punch - vieux rhum Maison Longueteau
Planteur des îles

12€
14€
16€

LES CLASSIQUES

Espresso Martini | Spritz | St-Germain Spritz | Margarita | Negroni | Mojito | Bloody Mary | Martini | Cuba Libre

20€

MOCKTAILS

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

12€

JUS DE FRUITS

Orange | Pamplemousse | Mangue | Ananas | Passion | Tomate | Pomme

7€

SODAS - 33CL

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Orangina | Sprite | Ginger ALE

8€

EAUX - 75CL

Evian | Acqua Panna | San Pellegrino | Bernardo

13€

LES THÉS MARIAGE FRÈRES

Thé vert Fujiyama | Thé noir Earl Grey | Thé noir Chandernagor | Infusion Camomille

10€

CAFÉS

Expresso | Ristretto
Macchiato
Allongé | Double Expresso | Café glacé
Cappuccino
Latte glacé

5€
7€
8€
9€
12€



MANAPANY

HOTEL BSIGNATURE
SAINT-BARTH

Carte Brasserie

SUIVEZ-NOUS



La carte du Manapany

LES ENTRÉES

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

LES SALADES

Salade de langouste SBH * <small>L.F - G.F</small>	70€
<i>Tomates, cive, avocat, mangue, grenade, agrumes, vinaigrette à l'orange, râpé de citron vert</i>	
Traditionnelle salade César	36€
<i>Volaille fermière, oeuf, romaine, lardons, sauce césar, tomates cerise, croûtons, parmesan, menthe</i>	
 Salade Niçoise <small>L.F</small>	36€
<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>	

LES CLASSIQUES

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

La carte du Manapany

LES PLATS

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

MENU ENFANT

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

Boule de glace au choix

LES DESSERTS ET PLAISIRS AJOUTÉS

Glaces et sorbets	6€/boule
<i>Vanille, chocolat, café, coco, fraise et citron, citron vert, passion</i>	
One Pie cookie à partager	24€
<i>Chocolat, noix de pécan, praliné noisette, glace vanille, 10 minutes de cuisson</i>	
 Carpaccio d'ananas <small>L.F - G.F</small>	14€
<i>Sorbet mojito, grenade</i>	
Tiramisu léger comme l'air	16€
<i>Biscuit, mascarpone, glace café, cacao</i>	
 Pavlova Exotique <small>G.F</small>	20€
<i>Meringue, mangue, passion, citron vert.</i>	
Planche de fromage <small>G.F</small>	18€
<i>Comté affiné 12 mois, fromage de chèvre, tomme de brebis</i>	

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 (VIETNAM OU LOCAL)

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