



# La Brasserie du Manapany

## MENU DAY PASS • DAY PASS MENU

85€

Mocktail, transat, entrée, plat et dessert au choix

*Cocktail/ 10€ suppl.*

Mocktail, transat, choice of starter, main course and dessert

*Cocktail/ 10€ suppl.*

## ENTRÉES • STARTERS

L'asperge verte pochée au court-bouillon, œuf comme un mimosa à la truffe, vinaigrette à l'huile de noix **G.F.**

*Green asparagus poached in court-bouillon, egg like a mimosa with truffles, walnut oil vinaigrette*

Finger focaccia, labneh ciboulette, jambon truffé, roquette et pousses fraîches 

*Finger focaccia, labneh chives, truffled ham, arugula and fresh sprouts*

Tartare de mahi-mahi de nos côtes à la Tahitienne

*Tahitian-style mahi-mahi tartare*

## LES INCONTOURNABLES • MUST-HAVES

Poke ball thon tataki mariné, pickles et éclats de cacahuètes torréfiées **G.F.**

*Poke ball marinated tuna tataki, pickles and roasted peanut slivers*

Pizza truffée

*Truffled pizza*


Manap bacon cheeseburger et frites fraîches

*Manap bacon cheeseburger and fresh fries*

Tartare de bœuf « tradition », frites fraîches et roquette

*Traditional" beef tartar with fresh fries and arugula*

## PLATS • MAIN COURSES

Coquelet mariné, les suprêmes rôtis et croustillants de cuisses confites, jus de braisage truffé et pommes de terre sautées 

*Marinated cockerel, roasted supremes and crispy confit legs, truffled braising juice and sautéed potatoes*

Mahi fish and chips, mayonnaise au citron vert 

*Mahi fish and chips, lime mayonnaise*

## DESSERTS

Glaces & Sorbets

*Icea Creams & Sorbets*

Chiffonnade d'ananas, glace mojito 

*Pineapple chiffonnade, mojito ice cream*

Millefeuille caramélisé vanille, framboises

*Caramelized vanilla millefeuille, raspberry confit, fresh raspberries*

Paris New York 

*Paris New York*



## LE PETIT COLIBRI

25€

Plat et dessert - **Main & dessert**

Steak haché Black Angus ou  
Chicken tenders ou Mahi plancha

*Black Angus chopped steak or*

*Chicken tenders or*

*Mahi plancha*

\*\*\*\*

Boule de glace ou Brownie

*Ice cream scoop or Brownie*

 Plats Signature - Signature Dishes

G.F. : Gluten Free

 : Vegan

Origines des viandes : Boeuf USA - Poulet France & USA  
*Origin of meat: Beef USA - Chicken France & USA*

Prix nets en Euros. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 3%. Une liste avec les allergènes se tient à votre disposition.  
*Net prices are in Euros, and excluding a 3% employee benefit charge. A list with the allergens is at your disposal.*