



BIENVENUE AU MANAPANY

Welcome to Manapany

AU VERRE • BY THE GLASS

Champagne

Charles Heidsieck Brut
Perrier-Jouët Rosé

12,5 CL

25€
35€

Vins rosé - Rosé wines

Château de Berne, Romance, 2021
Cave d'Esclans, Whispering Angel, 2021

17€
20€

Vins blancs - White wines

Muscadet, Château de Chasseloir, Comte Leloup, 2014
Pinot Grigio, Livio Felluga, 2019

15€
19€

Vins Rouges - Red wines

Attitude, Pinot Noir, Pascal Jolivet, 2019
Château Teyssier, Montagne-Saint-Emilion, 2017

17€
19€

POUR CEUX QUI SAVENT • FOR THOSE WHO KNOW

Pour le café, le croissant et les potins ? Rendez-vous à la boulangerie La Petite Colombe !
Fancy a good coffee croissant and gossip? Rendez-vous to La Petite Colombe bakery!

Pour le verre de vin au coucher du soleil face au port ? Réservez à l'Ocean Club !
For a glass of wine at sunset facing the harbor? Book at the Ocean Club!

Nager avec les tortues ? Rendez-vous à la plage de Grand Cul-de-Sac !
Swimming with turtles? Rendez-vous to Grand Cul-de-Sac Beach!

Pour les glaces ? Faites un brin de queue chez Natural Delights !
For an ice cream? Go for a quick queue to Natural Delights!

Pour le rendez-vous du barbecue dominical ? Vous êtes à la bonne adresse !
For the Sunday BBQ? You are at the right place!

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

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix nets en Euros. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 3%. Une liste avec les allergènes se tient à votre disposition. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering. Net prices are in Euros, and excluding a 3% employee benefit charge. A list with the allergens is at your disposal.

ENTRÉES • STARTERS

Carpaccio de poulpe à la Napolitaine <i>Neapolitan octopus carpaccio</i>	28€
L'asperge verte pochée au court-bouillon, œuf comme un mimosa à la truffe, vinaigrette à l'huile de noix <i>Green asparagus poached in court-bouillon, egg like a mimosa with truffles, walnut oil vinaigrette</i>	G.F. 32€
Burrata des Pouilles, tartare de tomates, olives taggiasche, pesto de roquette et amandes <i>Pouilles' burrata, tomato tartar, taggiasche olives, arugula and almond pesto</i>	28€
Finger focaccia, labneh ciboulette, jambon truffé, roquette et pousses fraîches <i>Finger focaccia, labneh chives, truffled ham, arugula and fresh sprouts</i>	35€
Tartare de mahi-mahi de nos côtes à la Tahitienne <i>Tahitian-style mahi-mahi tartare</i>	26€

LES INCONTOURNABLES • MUST-HAVES

Poke bowl thon tataki mariné, pickles et éclats de cacahuètes torréfiées <i>Poke bowl marinated tuna tataki, pickles and roasted peanut slivers</i>	G.F. 34€
Pizza truffée <i>Truffled pizza</i>	32€
Salade de langouste tout en fraîcheur, tomate, cive, avocat, mangue, grenade, vinaigrette aux agrumes, râpé de citron vert <i>Fresh lobster salad with tomato, cive, avocado, mango, pomegranate, citrus vinaigrette, grated lime</i>	G.F. 50€
Salade César poulet bacon <i>Caesar salad with chicken and bacon</i>	38€
Manap bacon cheeseburger et frites fraîches <i>Manap bacon cheeseburger and fresh French fries</i>	38€
Tartare de bœuf « tradition », frites fraîches et roquette <i>Traditional" beef tartar with fresh French fries and arugula</i>	45€

PLATS • MAIN COURSES

Coquelet mariné, les suprêmes rôtis et croustillants de cuisses confites, jus de braisage truffé et pommes de terre sautées <i>Marinated cockerel, roasted supremes and crispy confit legs, truffled braising juice and sautéed potatoes</i>	36€
Mahi fish and chips, mayonnaise au citron vert <i>Mahi fish and chips, lime mayonnaise</i>	38€
Langouste du vivier beurre à l'ail et garniture au choix <i>Lobster with garlic butter and your choice of garnish</i>	15€/100gr
Filet de bœuf lardé au Colonnata, pressé de pomme de terre, céleri et truffe, jus réduit <i>Fillet of beef larded with Colonnata, pressed potato, celery and truffle, reduced juice</i>	62€
Poisson au cours du marché rôti au soin du Chef, pommes de terre sautées et sauce créole <i>Fish from the market roasted by the Chef, fried potatoes and Creole sauce</i>	80€
Tagliatelles à la langouste au poêlon pour 2, bisque maison au rhum <i>Pan-fried lobster tagliatelle for 2, homemade rum bisque</i>	62€/pax

DESSERTS

Glaces & Sorbets <i>Icea Creams & Sorbets</i>	5€ la boule/the scoop
Chiffonnade d'ananas, glace mojito <i>Pineapple chiffonnade, mojito ice cream</i>	G.F. ✓ 16€
Millefeuille caramélisé vanille, framboises <i>Caramelized vanilla millefeuille, raspberry confit, fresh raspberries</i>	20€
Paris New York <i>Paris New York</i>	20€

G.F. : Gluten Free ✓ : Vegan