



## SUGGESTIONS TAPAS

à partir de 17h

### SUGGESTIONS DE L'ÉCAILLER

6 huîtres	12,50	6 langoustines	28,00
12 crevettes, aioli	16,50	12 pointus	12,50
		Huître Guillaudeau	4,00

### ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 26

6 huîtres, 4 moules, 4 crevettes, 4 pointus

### PLATEAU EXTRA MANNA 140

8 huîtres, 8 moules, 6 crevettes, 6 pointus 6 palourdes,  
4 langoustines, 1 homard bleu de Bretagne

### PLATEAU ROYAL 150

14 huîtres, 10 moules, 10 crevettes, 10 pointus, 6 palourdes,  
6 langoustines, 1 homard, 1 tourteau

### PINCE DE KING CRABE

100g | 25

Sublimez votre dégustation de fruits de mer et crustacés

 **Beurre de caviar Petrossian 40g 32**

**12 MOULES gratinées 18**

**6 HUITRES gratinées 18**

**Portion de moules tempura 12**

**Portion de JOËLS, aioli 12**

**Seiches en persillade 14**

# MANNA

BEACH



## L'INSTANT PETROSSIAN

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G crème Isigny et blinis (G-O-P-A-L)	95
TARAMA AU CRABE ROYAL PETROSSIAN ©100 G crackers au seigle (C-MO-L-FC)	20
TARAMA AU HOMARD PETROSSIAN ©100 G crackers au seigle (C-MO-L-FC)	20
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G pan con tomate (G-P)	25

## SUBLIMEZ VOTRE DÉGUSTATION

SHOT DE CAVIAR BEAR BROTHERS 4 CL Rencontre improbable entre pureté de la Vodka et le luxe du Caviar	18
COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT Carte jaune 10 cl	12

Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.



MANNA

# LES COCKTAILS SIGNATURES



## COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE

### PERLE DE GARRIGUE 14

Ce cocktail raffiné marie le Gin de Grézan à la fraise des bois, relevé de citron jaune et d'un cordial framboise-thym, le tout sublimé par une touche de cerise pétillante.

### CAÏPI DEL MANNA 14

Une cachaça Magnífica infusée à la fève de tonka, sublimée par des notes de cacao et une pointe de passion, pour une composition élégante et envoûtante.

### PORN STAR 15

Une création iconique et sensuelle mêlant vodka Renaissance à la vanille, liqueur et purée de passion, maracuja frais, pointe de citron vert.

### PASTÈQUE MULE 15

Vodka Belvédère infusée au poivre noir, jus de pastèque clarifié et citron vert, allongée de ginger beer pour un final frais, épicé et élégant.

### SPICY VIDA 15

L'alliance du rhum blanc Pura Vida et de la liqueur de Mandarine Napoléon, relevée par un cordial de mangue épicé et sublimée par une eau pétillante.

### GUAVACOLADA 15

Assemblage de rhum Planteray coco et de rhum blanc Pura Vida, structuré par une purée de coco et un sirop de coco rôti, équilibré par la fraîcheur du jus de goyave.

### ANOTHER WORLD 15

Entre éclats d'agrumes et profondeur cacaotée, le Hendrick's Another se pare de poire et d'une mousse d'avoine pour une dégustation tout en finesse.

### PALOMITA 15

La tequila Milagro infusée au Padrón s'embrase au contact du Campari, adoucie par l'hibiscus et relevée d'un éclat de pamplemousse.

### MADELEINE CRISTAL 16

Un souvenir d'enfance revisité, la douceur de la madeleine cristallisée dans un cocktail d'une clarté absolue.

### AURORE DORÉE 17

Laissez-vous envoûter par le souffle de fleurs de la liqueur Ciala et ses paillettes d'or, la fraîcheur du citron, la douceur du miel, l'ensemble sublimé par les bulles de la Veuve Clicquot.

### OR D'AGAVE 28

La rondeur noisette du fat-wash, la noblesse du Don Julio 1942, couronnées d'une mousse légère de maïs soufflé.

# LES COCKTAILS SIGNATURES



COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE

## Nos Signatures Gourmandes

### BANANA BREAD 15

Un cocktail ultra gourmand où la banane fondante et le beurre de cacahuète s'entrelacent avec la douceur vanillée, sublimé par une frécinette caramélisée qui apporte une touche croustillante et délicieusement sucrée (L-FC)

### T'TIME LA BRIQUOLE® 15

YU Gin Black Lemon, thé noir, sirop de thé vert, mousse de lait d'avoine et miel.  
Pensé pour La Briquole – biscuit moelleux aux notes de citron, à l'enrobage délicatement craquant (G-L-O-SO)

*Déclinaison sans alcool sur demande.*

## Nos Spritz

### MANNA SPRITZ 14

liqueur Fair de passion, purée de passion, sirop de vanille

### ASIAN SPRITZ 14

liqueur d'Umeshu, jus Yuzu et saké pétillant

### DOLCE FRESCA 14

liqueur d'Italicus, liqueur de concombre, purée de pêche de vigne

### SPRITZ CLASSIQUE 12

Mio, Solare, Sureau

## Nos Ice Coffee

### MANNA COFFEE 12

Nespresso, Lait de coco, sirop de coco, liqueur Shanky's Whip, Cachaça Magnifica

### MATCHA LATTE 7

### CHAÏ LATTE 7

### ICE COFFEE AROMATISÉ 7

vanille, noisette, orgeat, caramel

### ICE COFFEE VÉGÉTAL 8

amande, avoine, coco (Gamme Barista ALPRO)

**NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE RÉALISER TOUS VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE.**

*Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.*

# LES PIZZAS

---



MANNA

## LA NAPOLITAINE 21

Sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois marinés, olives taggiasche, tomates rôties, pesto de basilic, fleurs de câpres, huile d'olive (G-L-P-FC)

## LA CARBONARA 20

crème de pecorino, guanciale grillé, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, pecorino râpé, poivre (G-L-O)

## LA PARMA 23

sauce tomate, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, mozzarella di bufala, roquette, vinaigre balsamique (G-L-AS)

## LA TARTUFATA 24

crème mascarpone à la truffe, poêlée de champignons de Paris, porchetta aux herbes, burrata crémeuse (G-L)

# LES APÉRITIFS



---

RICARD/PASTIS 4cl	5
MARTINI ROUGE/BLANC 5cl	5
SANGRIA À NOTRE FAÇON	15 cl 12 / 75 cl 32

## BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

ESTRELLA DAMM 5,4%	Demi 25 cl 4 / Pinte 50 cl 7,50
MILLENARI CITRON COMBAVA 4,8%	Demi 25 cl 5,50 / Pinte 50 cl 9
Supplément Picon +1 Supplément sirop + 0,50	
DESPERADOS 33cl	8
NOAM 34cl	9

## Mocktails

<b>YU NO SMASH</b>	10
Yu No 0 %, sirop de basilic, purée de fraise, jus de citron jaune	
<b>VELOURS EXOTIQUE</b>	10
jus de pomme pressé, jus d'ananas, sirop d'orgeat, purée de passion	
<b>ALMAVE</b>	10
tequila sans alcool, cordial de mangue épicée, ginger beer	
<b>NO AMARETTO SOUR</b>	10
Adriatico 0 %, jus de citron jaune, sirop d'orgeat	
<b>SPRITZ 0 %</b>	10
Mio 0 %, prosecco sans alcool, eau gazeuse	
<b>DÉTOX DU MOMENT</b>	10
<b>THÉ GLACÉS MAISON 25cl</b>	6
Ice tea pêche « thé Earl Gray, sirop de pêche, jus de citron »	
Thé ibiscus « thé ibiscus, sirop hibiscus et menthe fraîche »	
<b>FRUITS PRESSÉS À FROID 25cl</b>	6
orange / citron / pamplemousse / pomme	
<b>PEPSI / PEPSI MAX 33cl</b>	6
<b>LIMONADE 50cl</b>	6
<b>DIABOLO 50cl</b>	6,50
<b>SIROP À L'EAU 50cl</b>	4,50
<b>RED BULL ENERGY DRINK /</b>	
<b>RED BULL SUGAR FREE 25cl</b>	6
<b>JUS DE FRUITS JARDIN DES PAPES</b>	5
jus de tomates / nectar fraises	
<b>EVIAN / EVIAN SPARKLING 75cl</b>	7

# LES SPIRITUEUX



## VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

<b>BELVÉDÈRE</b> La vodka Belvédère est créée à partir de seigle de Pologne, d'eau purifiée et distillée au feu.	12	150	300
<b>BELUGA</b> Vodka très pure, Cristalline avec des notes florales et sucrées.	13		
<b>HAKU VODKA</b> Haku est une vodka élaborée à partir 100% de riz blanc japonais (Hakumai).	13		
<b>BEAR BROTHER CAVIAR</b> Rencontre improbable entre la pureté de la vodka et le luxe du caviar.	17		

## GIN TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER

### FRANCE

<b>LA PERLE NOIRE</b> Gin d'inspiration Montpelliéraine à la grisette, saveurs citron, agrumes, réglisse, anis.	12		
<b>ALTITUDE</b> Altitude Alpine Strawberry Pink Gin, infusé avec des plantes de montagne et des fraises des bois.	12		
<b>G'VINE</b> Un gin frais, floral, rond et onctueux, élaboré à partir de fleurs de vignes.	12		
<b>BB 09</b> Gin qui se distingue par ses ingrédients frais, notamment des zestes de bergamote et de citron, du thym, romarin, sauge, coriandre et du poivre de timut.	13		
<b>YU BLACK</b> Grande fraîcheur laissant la place à l'expression des notes à la fois fraîches, profondes et puissantes du citron noir, accents fumés et boisés.	13		
<b>GENEROUS ORGANIC</b> Un gin d'une grande fraîcheur avec une explosion citronnée en bouche.	13		
<b>MELFIRA</b> Gin artisanal corse, sublimé par des notes de myrte et d'immortelle.	13		
<b>PRINCE EXPLORER</b> Un équilibre parfait associant l'éclat rafraîchissant des agrumes méditerranéens à la complexité exotique de certains des meilleurs poivres du monde.	14		
<b>PALMERAIE</b> Gin premier cru distillé avec les saveurs distinctes de Marrakech.	17		

### UNITED KINGDOM

<b>HENDRICK'S</b> Gin écossais infusé de roses et servi avec des tranches de concombre.	13	150	300
<b>HENDRICK'S ANOTHER</b> Gin aux saveurs de fleurs d'oranger et aux notes gourmandes de cacao.	13		
<b>HENDRICK'S GRAND CABARET</b> Arômes décadents de fruits à noyau tels que l'abricot et la pêche, un voyage d'exploration pour les palais avertis.	13		

### ESPAGNE

<b>NORDÉS</b> Gin espagnol au goût de fruits rouges bien prononcé.	13		
<b>GIN MARE</b> Il est distillé avec une botanique typiquement méditerranéenne telle que le basilic, thym, romarin, baies de genièvre, coriandre et cardamome.	13		

### JAPON

<b>ETSU JAPANESE PACIFIC OCEAN WATER LIMITED EDITION</b> Distillé à partir de botaniques locales qui intègrent une touche d'eau de l'océan Pacifique.	14		
<b>ROKU SAKURA BLOOM</b> Gin très frais avec un goût floral doux et élégant rehaussé par une touche de salinité provenant des feuilles de sakura.	13		

**GIN** TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER 4 cl 70 cl

## ALLEMAGNE

**MONKEY 47** Ce gin puise son inspiration de la Forêt-Noire allemande et de ses ressources incroyables, il est produit à partir de 47 botaniques. 14

## BELGIQUE

**SIR CHILL** Gin belge aux arômes de tabac et de vanille. 15

## PORTUGAL

**ADAMVS** Seul gin au monde dont l'une des plantes est le raisin Baga. 15

## MEXIQUE

**LOS CONVIDADOS** Gin bio, on y retrouve des ingrédients rarement utilisés pour la confection du gin comme la spiruline et le yuzu, à découvrir. 13

## HOLLANDE

**SEVENTY ONE** Gin de luxe par excellence vieilli en fût de chêne. 25

## ITALIE

**SOLARO** Gin de Capri, gin d'exception utilisant une sélection précise de botaniques telles que les fleurs de citron. 20

## AGAVE SPIRITS

**TEQUILA PLATA** *Tequila non vieillie, directement embouteillée après distillation.*

MILAGRO SILVER 12

JOSE CUERVO PLATINO 14

CINCORO PLATA 15

CLASE AZUL AHUMADO 28

**TEQUILA REPOSADO** *Tequila vieillie en fût de bois pendant au moins 2 mois et jusqu'à 1 an maximum.*

CINCORO REPOSADO 15

CLASE AZUL REPOSADO 25 340

EIGHT RESERVE 30

CLASE AZUL GOLD 48 700

**TEQUILA AÑEJO** *Tequila avec un vieillissement entre 12 mois et 3 ans.*

CINCORO AÑEJO 20

HERMANA 25

1800 MILENIO 30

CLASE AZUL AÑEJO 70 900

**TEQUILA ULTRA AÑEJO** *Catégorie la plus premium des tequilas due à un long processus de vieillissement de plus de 3 ans minimum.*

CLASE AZUL ULTRA AÑEJO 2 cl 120 5000

DON JULIO 1942 28 340

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA 25

## AGAVE SPIRITS

4 cl

**MEZCAL** *Élaboré à partir d'agave mais avec des différences marquées au niveau de la fabrication, on y retrouve un goût fumé.*

LOST EXPLORER MEZCAL 14  
CLASE AZUL MEZCAL SAN LUIS POTOSI 48

## CACHAÇA

*La cachaça est une eau-de-vie brésilienne élaborée à partir de jus de canne à sucre frais fermenté et distillé, offrant un profil à la fois végétal, fruité et légèrement épicé.*

MAGNIFICA EXTRA PREMIUM 13  
MAGNIFICA RESERVA SOLERA 15

## RHUMS

### FRANCE

PLANTERAY SEALANDER 40° Assemblage de rhums aux goûts de pomme cuite, de fève tonka et de banane séchée. 13

PLANTERAY CUT & DRY COCONUT 40° Rhum infusé à la noix de coco offrant une saveur exotique douce. 13

PLANTERAY PX XO 40° Rhum vieilli en fût de Pedro Ximénez offrant des arômes riches de fruits secs et de caramel. 13

### GUATEMALA

SECHA DE LA SILVA 40° Vieilli en fût de chêne puis infusé avec des fèves de cacao. 12

### PANAMA

SÉRUM MAMIE 40° Rhum ambré aux notes de cacao, de vanille et de toffee. 12

SÉRUM ANCON 10 ANS 40° Rhum élaboré à partir de miel de canne, vieilli pendant 10 ans en fût de bourbon. 13

BUMBU XO 40° Rhum distillé à partir de canne à sucre locale, puis vieilli jusqu'à 18 ans en fûts de chêne américain. 13

### CUBA

LEGENDARIO 34° Rhum âgé de 7 ans minimum dans lequel s'ajoutent des raisins secs pour une macération de 45 jours. 12

EMINENTE 41,3° Rhum vieilli 7 ans en fût de whisky. 14

### VENEZUELA

BOCATHEVA 15 ANS 45° Rhum vieilli en fût de chêne américain avec des senteurs pâtisseries et cacao mêlées à des notes de raisins secs. 12

### PÉROU

MANDATARIO XO 40° Rhum vieilli en fût de cognac et ensuite en fût de Grand Marnier pour un goût d'écorces d'agrumes confites, de banane, d'ananas et de fruits de la passion. 13

## RHUMS

4 cl

### COSTA RICA

**PURA VIDA XO 40°** On retrouve au nez des notes gourmandes de crème brûlée, pain d'épices, banane et d'ananas flambé.

12

### JAMAÏQUE

**CANEROCK 40°** Rhum épicé et vanillé.

12

**YELLOW SNAKE 40°** Ce rhum vieux ambré est un assemblage raffiné d'une vingtaine de rhums traditionnels jamaïcains, vieillis entre 3 et 8 ans.

12

### BARBADE

**MOUNT GAY BLACK BARREL 43°** Rhum de caractère, aux notes de pain d'épices, de caramel et de litchi.

12

### SEYCHELLES

**TAKAMAKA 51,6°** Rhum fruité et herbacé avec des notes de vanille et de caramel.

13

### MADÈRE

**RUM 970 53,4°** Brut de fût, vieilli 5 années en fût de vin.

16

## RHUMS D'EXCEPTION

### PANAMA

**KUNA DAVIDOFF 42°** Rhum rare d'exception dont la production a été arrêtée, saveurs de tabac et de cuir sur un fond de vanille gourmande.

40

**SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40°** Remarquable rhum hors d'âge, vieilli 16 ans en ex-fûts de bourbon, produit à 3000 exemplaires seulement.

15

### VIETNAM

**BELAMI LEGACY 48°** Rhum vieilli à l'intérieur d'un ananas puis pressé et mis en macération en fût.

18

### ÎLE MAURICE

**EMPEROR 42°** Rhum affiné dans les fûts du Château Pape Clément.

16

### ANTILLES FRANÇAISES

**SAINT JAMES BRUT DE COLONNE 73,7°** Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne.

13

**SAINT JAMES 2001 43°** Rhum aux arômes complexes de cacao et de notes boisées, vieilli 10 ans.

15

**PÈRE LABAT GRAND DIPLOMATE 45°** Assemblage de différents crus pour un final où le caramel, le chocolat et l'orange amère dominent.

16

**ART DECO J. BAILLY 45°** Un rhum agricole martiniquais d'exception, aux notes boisées, épicées et élégamment patinées par le temps.

18

## WHISKY

4 cl 70 cl

### FRANÇAIS

BELLEVOYE TRIPLE MALT FINITION GRAIN FIN 40° Single Malt. 12

### ÉCOSSE

MONKEY SHOULDER 40° Blended Malt. 12 140

GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS 40° Single Malt. 12

GLENFIDDICH 21 ANS GRAN RESERVA 40° Single Malt. 25

GLENFIDDICH 23 ANS GRAND CRU 40° Single Malt. 40

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS 40° Single Malt. 14

### TOURBÉS D'ÉCOSSE

AILSA BAY 48,9° Single Malt. 14

### IRLANDE

WEST CORK 45° Single Malt. 13

### JAPON

HIBIKI JAPANESE HARMONY 43° Blended. 15

### USA

SAZERAC RYE 45° Rye. 12

JACK DANIEL'S WOODFORD RESERVE 43,2° Bourbon 13

JACK DANIEL'S 40° Tennessee Whiskey. 12 120

## COGNAC

RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL 13

RÉMY MARTIN XO 25

## LIQUEURS

MENTHE ERNEST 9

ADRIATICO LIQUEUR D'AMANDE 9

DI SOREMENTO LIMONCELLO 9

COINTREAU NOIR Mélange harmonieux d'essence d'écorces d'oranges et de cognac Rémy Martin. 10

BIARRITZ BONHEUR (Citron, framboise, menthe poivrée) 9

NOCES ROYALES Liqueur noble française 100 % naturelle qui réunit la poire Williams et le cognac. 10

FIVE FARMS Liqueur à la crème savamment mélangée à du whiskey irlandais. 10

CHARTREUSE VERTE 10

CHARTREUSE M.O.F (Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France sommeliers) 14

# LES BOISSONS CHAUDES

---



## NESPRESSO®

NESPRESSO, NESPRESSO ALLONGÉ, NESPRESSO DÉCA	3,50
DOUBLE NESPRESSO	6
NESPRESSO GRAND CRÈME	6
<i>Gamme végétale Alpro amande, avoine et coco +2€</i>	
CAPPUCCINO	8
CHOCOLAT CHAUD	5
THÉ / INFUSION	4

## NOS BLANCS

### OCCITANIE

#### IGP PAYS D'OC

##### « CONFIDENTIEL »

Château Saint-Martin-des-Champs  
Chardonnay  
75 cl **35€**

##### « VIOGNIER »

La Madeleine Saint-Jean  
Viognier  
75 cl **35€**

##### « 1675 »

Château Saint-Martin-des-Champs  
Sauvignon  
75 cl **45€**

##### « COMBARELS »

Domaine Cassagne et Vitailles  
Chardonnay, Viognier, Colombar  
75 cl **48€**

##### « LA FALAISE »

Château La Négly  
Chardonnay, Grenache, Petit Manseng,  
Sauvignon  
75 cl **55€**

##### « CIGALUS »

Gérard Bertrand  
Chardonnay, Viognier, Sauvignon  
2024 - 75 cl **55€**  
2019 S.A. 75 cl **78€**  
2018 S.A. 75 cl **80€**

##### « ART »

Clos des Centenaires  
Roussanne, Grenache Blanc  
75 cl **70€**

##### « LES CREISSES »

Domaine Les Creisses  
Chardonnay, Rolle, Grenache  
S.A. 75 cl **110€**

#### IGP HÉRAULT

##### « COMBE CALCAIRE »

Famille Guibert  
Chardonnay, Grenache Blanc, Sauvignon  
75 cl **38€**

##### « PUECH LAZERT »

Domaine Puech Lazert  
Chardonnay, Viognier  
75 cl **55€**

##### « SICLÈNE »

Domaine La Terrasse d'Élise  
Roussanne, Marsanne, Chardonnay  
75 cl **68€**

##### « MAS JULLIEN »

Domaine Cassagne et Vitailles  
Chenin Blanc, Grenache, Carignan  
S.A. 75 cl **75€**

##### « LE 360 »

Domaine du Mas des Armes  
Rolle, Roussanne, Sauvignon, Viognier  
75 cl **120€**

## NOS BLANCS

### OCCITANIE

#### AOP LANGUEDOC

---

##### « CHEMIN DES GARENNES »

Château Capion

Viognier, Rolle, Marsanne, Clairette

75 cl **48€**

##### « ÉGÉRIE »

Château Bas d'Aumelas

Grenache, Roussanne

75 cl **60€**

##### « SAINT-SYLVESTRE »

Domaine Saint-Sylvestre

Marsanne, Roussanne, Viognier

S.A. 75 cl **70€**

##### « TÊTE DE BÉLIER »

Château Puech-Haut

Roussanne, Marsanne,

Grenache, Viognier

2023 - 75 cl **50€**

2022 - 75 cl **55€** 150 cl **105€**

2010 S.A. 75 cl **95€**

##### « PARCELLAIRE

##### BOSC NÈGRE »

Château Puech-Haut

Roussanne

2023 S.A. 75 cl **100€**

#### AOP PIC SAINT LOUP

---

##### « MIRABEL »

Domaine Mirabel

Viognier, Roussanne

S.A. 75 cl **45€**

#### AOP FAUGÈRES

---

##### « RISÉES EN MER »

Fabien Pujol

Roussanne, Rolle

75 cl **45€**

## NOS BLANCS

### OCCITANIE

#### IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT (CITÉ ANIANE)

---

##### « SELENE »

Domaine Nova Solis

Carignan Blanc

75 cl **45€**

##### « L'HERMAS »

Domaine L'Hermas

Rolle, Roussanne, Chenin Blanc

S.A. 75 cl **55€**

##### « LES CARGADOUS »

Clos de la Barthassade

Roussanne, Chenin

75 cl **70€**

##### « TRÉLANS »

Domaine Alain Chabanon

Chenin, Rolle

2022 - 75 cl **80€**

##### « MAS DE DAUMAS GASSAC »

Famille Guibert de la Vaissière

Viognier, Petit Manseng, Chardonnay,  
Chenin, Bourboulenc

2023 - 75 cl **90€** 150 cl **190€**

2020 - 75 cl **110€**

2018 - 75 cl **140€**

#### IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

---

##### « PLÔ DE CAMBRE »

Domaine Saint Antonin

Chardonnay

75 cl **48€**

#### AOP CORBIÈRES

---

##### « SOLUS »

Domaine Caraguilhes

Grenache, Roussanne

75 cl **55€**

##### « LA BÉGOU »

Domaine Maxime Magnon

Grenache Gris, Grenache Blanc

75 cl **75€**

## NOS BLANCS

### OCCITANIE

#### AOP LIMOUX

---

##### « AIGLE ROYAL »

Gérard Bertrand  
Chardonnay  
75 cl **90€**

### IGP MÉDITERRANÉE

---

##### « LA GRANDE BLEUE »

Gérard Bertrand  
Rolle, Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay, Sauvignon  
75 cl **40€**

### VINS DE FRANCE

---

##### « ARGALI »

Château Puech-Haut  
Rolle, Sauvignon Blanc  
75 cl **38€** 150 cl **75€**

##### « SOUS LA GRANGE DU PIFFÉ »

Domaine Van Aalderen  
Chardonnay, Clairette  
S.A. 75 cl **55€**

##### « BOUBOULES »

Domaine Van Aalderen  
Grenache, Clairette  
S.A. 75 cl **60€**

##### « ALTUS »

Nicolas SenLanne  
Grenache Blanc, Clairette  
S.A. 75 cl **70€**

##### « MONTCALMÈS »

Domaine Montcalmès  
Marsanne, Roussanne  
S.A. 75 cl **120€**

### PROVENCE

#### AOP CÔTES DE PROVENCE – CRU CLASSÉ

---

##### « BLANC ET OR »

Château Minuty  
Rolle, Sauvignon, Viognier  
75 cl **55€** 150 cl **110€**

##### « FANTASTIQUE »

Château Sainte Marguerite  
Rolle  
75 cl **60€** S.A. : SOUS ALLOCATION

## NOS BLANCS

### CORSE

#### IGP ÎLE DE BEAUTÉ

---

##### « INITIALE »

Domaine Zuria

Rolle, Biancu Gentile, Genovese

75 cl **80€**

### BOURGOGNE

#### AOP MÂCON-VILLAGES

---

##### « PETIT VILLAGE »

Domaine Aegerter

Chardonnay

75 cl **45€**

#### AOP VIRÉ-CLESSÉ

---

##### « VIRÉ-CLESSÉ »

Domaine Chanson

Chardonnay

75 cl **55€**

#### AOP CHABLIS

---

##### « OR »

Domaine Aegerter

Chardonnay

S.A. 75 cl **80€** 150 cl **160€**

#### AOP MEURSAULT

---

##### « MEURSAULT RÉSERVE PERSONNELLE »

Domaine Aegerter

Chardonnay

2023 S.A. 75 cl **100€**

2022 S.A. 75 cl **110€**

2020 S.A. 75 cl **120€**

##### « 1ER CRU CHARMES »

Domaine Aegerter

Chardonnay

2003 S.A. 75 cl **180€**

## NOS BLANCS

### BOURGOGNE AOP BOURGOGNE

---

« OVUM »  
Domaine Aegerter  
Chardonnay  
2021 S.A. 75 cl **150€**

### AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

---

« LES CHENEVOTTES »  
Domaine Chanson  
Chardonnay  
75 cl **165€**

### AOP BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

---

« CLOS DES MOUCHES » Domaine Chanson Chardonnay 2022 - 75 cl <b>160€</b>	« CLOS DES MOUCHES » Maison Joseph Drouhin Chardonnay 2023 - 75 cl <b>265€</b>
---	---

### AOP PULIGNY-MONTRACHET

---

« PULIGNY-MONTRACHET » Domaine Aegerter Chardonnay 2023 S.A. 75 cl <b>155€</b>	« VIEILLES VIGNES » Domaine Seguin Manuel Chardonnay 2021 - 75 cl <b>160€</b>
---	--

### AOP CORTON-CHARLEMAGNE

---

« CORTON-CHARLEMAGNE » Domaine Aegerter Chardonnay 2023 S.A. 75 cl <b>250€</b>	« CORTON-CHARLEMAGNE » Domaine Maldant-Pauvelot Chardonnay 2022 S.A. 75 cl <b>300€</b>
---	---

## NOS BLANCS

### VALLÉE DU RHÔNE

#### IGP COLLINES RHODANIENNES

---

##### « LES CONTOURS DE DEPONCINS »

Domaine François Villard

Viognier

75 cl **54€**

#### AOP SAINT-JOSEPH

---

##### « LE GRAND POMPÉE »

Maison Paul Jaboulet Aîné

Syrah

75 cl **55€**

#### AOP CONDRIEU

---

##### « LE GRAND VALLON »

Domaine François Villard

Viognier

75 cl **92€**

##### « LA DORIANE »

E. Guaigal

Viognier

2021 - 75 cl **160€**

#### AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

---

##### « ROUSSANNE VIEILLES VIGNES »

Famille Perrin

Roussanne

2024 S.A. 75 cl **230€**

### LOIRE

#### AOP POUILLY-FUMÉ

---

##### « POUILLY-FUMÉ »

Château de Tracy

Sauvignon Blanc

75 cl **58€**

## NOS BLANCS

### LOIRE

#### AOP POUILLY-FUMÉ

##### « POUILLY-FUMÉ »

Château de Tracy

Sauvignon Blanc

75 cl **58€**

#### VIN DE FRANCE

##### « SILEX »

Didier Dagueneau

Sauvignon Blanc

2022 S.A. 75 cl **190€**

2020 S.A. 75 cl **200€**

2019 S.A. 75 cl **210€**

### SUD-OUEST

#### VIN DE FRANCE

##### « VILLA CHAMBRE D'AMOUR »

Domaine Lionel Osmin & Cie

Gros Manseng, Sauvignon Blanc

75 cl **40€**

## NOS ROSÉS

### OCCITANIE IGP PAYS D'OC

#### « ARGALI »

Château Puech-Haut  
Grenache, Cinsault  
75 cl **38€** 150 cl **75€**

#### « THEYRON »

Château Puech-Haut  
Syrah, Mourvèdre, Grenache  
75 cl **42€**

### AOP LANGUEDOC CABRIÈRES

#### « CLOS DU TEMPLE »

Gérard Bertrand  
Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Viognier  
75 cl **220€**

### PROVENCE AOP CÔTES DE PROVENCE

#### « ROSÉ ET OR »

Château Minuty  
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle  
75 cl **50€** 150 cl **100€**

#### « 281 »

Château Minuty  
Grenache, Syrah, Rolle  
75 cl **85€** 150 cl **180€**

## NOS ROUGES

### OCCITANIE IGP PAYS D'OC

#### « CONFIDENTIEL »

Château Saint-Martin-des-Champs  
Syrah  
75 cl **35€**

#### « HORLOGE »

La Madeleine Saint-Jean  
Grenache, Syrah, Carignan  
75 cl **45€**

### AOP LANGUEDOC

#### « LES INITIÉS »

Domaine d'Hondrat  
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre  
75 cl **40€**

#### « PARCELLAIRE LA 40<sup>E</sup> »

Château Puech-Haut  
Syrah, Grenache  
2021 - 75 cl **100€**

#### « PARCELLAIRE CANTE LEBRE »

Château Puech-Haut  
Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah  
2016 - 75 cl **110€**

#### « PARCELLAIRE REBOUSSIER »

Château Puech-Haut  
Carignan, Grenache  
2016 - 75 cl **110€**

#### « BERGERIE DE L'ARCADE »

Domaine La Bergerie de l'Arcade  
Grenache, Syrah  
S.A. 75 cl **180€**

### IGP HÉRAULT

#### « COMBE CALCAIRE »

Famille Guibert  
Cabernet Sauvignon, Grenache,  
Merlot, Syrah  
75 cl **38€**

#### « PRINCESSES »

Domaine Parpalhòl  
Syrah, Cabernet, Grenache,  
Mourvèdre  
75 cl **50€**

## NOS ROUGES

### OCCITANIE IGP HÉRAULT

#### « PUECH LAZERT »

**Domaine Puech Lazert**  
Cabernet, Syrah, Mourvèdre  
2021 - 75 cl **65€**  
2015 - 75 cl **110€**

#### « LES BRUNES »

**Domaine Les Creisses**  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre  
2023 S.A. 75 cl **90€**

#### « GRANGE DES PÈRES »

**Domaine de la Grange des Pères**  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre  
2020 S.A. 75 cl **350€**

### AOP FAUGÈRES

#### « PARADIS DES CIGALES »

**Fabien Pujol**  
Syrah, Mourvèdre, Grenache  
75 cl **45€**

### AOP TERRASSES DU LARZAC

#### « COMBARELS »

**Domaine Cassagne et Vitailles**  
Grenache, Syrah  
75 cl **56€**

#### « L'HERMAS »

**Domaine de l'Hermas**  
Syrah, Mourvèdre, Carignan  
2023 - 75 cl **60€**

#### « AUTOUR DES JONQUIÈRES »

**Domaine Mas Jullien**  
Mourvèdre, Carignan, Syrah  
S.A. 75 cl **82€**

#### « CLAS MANI »

**Domaine Cassagne et Vitailles**  
Grenache, Syrah, Carignan  
2020 - 75 cl **80€**

#### « MONTCALMÈS »

**Domaine Montcalmès**  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
S.A. 75 cl **120€**

## NOS ROUGES

### OCCITANIE

#### IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT (CITÉ ANIANE)

---

##### « MAS DE DAUMAS GASSAC »

Famille Guibert de la Vaissière

Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, Merlot,  
Petit Verdot, Malbec

2022 S.A. 75 cl **90€**

2018 S.A. 75 cl **120€**

2016 S.A. 75 cl **150€**

### AOP MONTPEYROUX

---

##### « CUVÉE AUPILHAC »

Domaine Aupilhac

Grenache, Syrah, Mourvèdre

2021 - 75 cl **48€**

2017 S.A. 75 cl **92€**

2015 S.A. 75 cl **110€**

### AOP LA CLAPE

---

##### « LA FALAISE »

Château La Négly

Carignan, Grenache, Mourvèdre

75 cl **45€**

##### « PARCELLAIRE L'HOSPITALITAS »

Gérard Bertrand

Mourvèdre, Syrah

2021 - 75 cl **80€**

### AOP PIC SAINT-LOUP

---

##### « LES BANCELS »

Domaine Mirabel

Syrah, Mourvèdre, Grenache,  
Cinsault, Carignan

75 cl **48€**

##### « LE LOUP DU PIC »

Château Puech-Haut

Mourvèdre, Syrah

75 cl **42€**

## NOS ROUGES

### OCCITANIE AOP CORBIÈRES

#### « DOMAINE DE VILLEMAJOU »

Gérard Bertrand  
Carignan, Grenache Noir, Syrah  
75 cl **40€**

#### « PARCELLAIRE LA FORGE »

Gérard Bertrand  
Carignan, Grenache Noir, Syrah  
2023 - 75 cl **80€**

### IGP AUDE HAUTERIVE

#### « CIGALUS »

Gérard Bertrand  
Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,  
Grenache, Caladoc  
2021 - 75 cl **55€**

### VINS DE FRANCE

#### « LE CISSO »

Domaine Van Aalderen  
Merlot, Cabernet Sauvignon  
75 cl **38€**

#### « MAS JANUS »

Domaine Van Aalderen  
Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah  
75 cl **48€**

#### « SÉCULAIRE »

Château Grézan - Famille Cros-Pujol  
Carignan  
75 cl **75€**

#### « PORTE DU CIEL »

Château La Négly  
Grenache, Syrah  
2021 - 75 cl **200€**

#### « CLOS DES TRUFFIERS »

Château La Négly  
Grenache, Syrah  
2021 - 75 cl **210€**

#### « THESIS »

Nicolas SenLanne  
Grenache Noir  
S.A. 75 cl **68€**

#### « ASSEMBLAGE »

Nicolas SenLanne  
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan  
S.A. 75 cl **68€**

## NOS ROUGES

### PROVENCE

#### IGP ALPILLES

---

##### « TRÉVALLON »

Domaine Trévallon

Syrah, Cabernet Sauvignon

2022 S.A. 75 cl **160€**

#### AOP CÔTES DE PROVENCE

---

##### « GABRIEL »

Château Minuty

Syrah

S.A. 75 cl **110€**

### CORSE

#### IGP ÎLE DE BEAUTÉ

---

##### « INITIALE »

Domaine Zuria

Sciaccarellu

75 cl **70€**

### BORDEAUX

#### AOP PESSAC-LÉOGNAN

---

##### « CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE »

Château Smith Haut Lafitte

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

2022 S.A. 75 cl **200€**

2020 S.A. 75 cl **220€**

#### AOP MARGAUX

---

##### « CHÂTEAU BOYD-CANTENAC »

Château Boyd-Cantenac

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

2018 - 75 cl **80€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

## NOS ROUGES

### BORDEAUX

#### AOP PAUILLAC

---

#### « CHÂTEAU LYNCH-BAGES »

Château Lynch-Bages

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

2018 - 75 cl **200€**

### BOURGOGNE

#### AOP HAUTES-CÔTES DE NUITS

---

#### « LA REF »

Domaine Aegerter

Pinot Noir

S.A. 75 cl **85€**

### BOURGOGNE

#### AOP NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU

---

#### « LES CHABOEUFS »

Domaine Aegerter

Pinot Noir

2023 S.A. 75 cl **120€**

#### AOP VOSNE-ROMANÉE

---

#### « VOSNE-ROMANÉE »

Domaine Aegerter

Pinot Noir

2023 S.A. 75 cl **160€**

#### AOP GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU

---

#### « GEVREY-CHAMBERTIN »

Domaine Jacques Prieur

Pinot Noir

2022 S.A. 75 cl **280€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

## NOS ROUGES

### BOURGOGNE

#### AOP CORTON GRAND CRU

---

##### « CORTON BRESSANDES »

Domaine Aegerter

Pinot Noir

2023 S.A. 75 cl **260€**

#### AOP CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

---

##### « CLOS DE VOUGEOT » « CLOS DE VOUGEOT »

Château de La Tour

Pinot Noir

2019 S.A. 75 cl **270€**

Domaine Aegerter

Pinot Noir

2023 S.A. 75 cl **350€**

### VALLÉE DU RHÔNE

#### AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

---

##### « CLOS DES PAPES » « CHÂTEAU DE BEAUCASTEL »

Domaine Clos des Papes

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cunoise

2020 75 cl **150€**

Famille Perrin

Grenache, Mourvèdre, Syrah,  
Cunoise, Cinsault

2009 S.A. 75 cl **220€**

2004 S.A. 75 cl **250€**

1998 S.A. 75 cl **290€**

#### AOP CÔTE-RÔTIE

---

##### « LA LANDONNE » 2020

Maison Delas

Syrah

2020 75 cl **210€**

#### AOP CORNAS

---

##### « REYNARD »

Maison Paul Jaboulet Aîné

Syrah

2020 S.A. 75 cl **250€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

## NOS ROUGES

### VALLÉE DU RHÔNE AOP SAINT-JOSEPH

---

#### « LE GRAND POMPÉE »

Maison Paul Jaboulet Aîné

Syrah

2022 - 75 cl **50€**

### AOP HERMITAGE

---

#### « MAISON BLEUE »

Maison Paul Jaboulet Aîné

Syrah

2018 S.A. 75 cl **170€**

## ITALIE

### DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

---

#### « BIONDI SANTI – TENUTA GREPPO »

Biondi Santi

Sangiovese Grosso

2017 S.A. 75 cl **300€**

### DOC BOLGHERI SASSICAIA

---

#### « SASSICAIA »

Tenuta San Guido

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2020 S.A. 75 cl **500€**

### IGT TOSCANA

---

#### « SOLAIA »

Marchesi Antinori

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

2018 S.A. 75 cl **550€**

#### « MASSETO »

Tenuta dell'Ornellaia

Merlot

2019 S.A. 75 cl **1250€**

## NOS VINS AU VERRE

### NOS BLANCS

#### « VIOGNIER »

La Madeleine Saint-Jean

Viognier

15 cl **8€**

#### « ARGALI »

Château Puech-Haut

Rolle, Sauvignon Blanc

15 cl **9€**

#### « MÂCON-VILLAGES »

Domaine Aegerter

Chardonnay

15 cl **10€**

### NOS ROSÉS

#### « ARGALI »

Château Puech-Haut

Grenache, Cinsault

15 cl **9€**

#### « ROSÉ ET OR »

Château Minuty

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

15 cl **10€**

### NOS ROUGES

#### « CONFIDENTIEL »

Château Saint-Martin-des-Champs

Syrah

15 cl **8€**

#### « LOUP DU PIC »

Château Puech-Haut

Mourvèdre, Syrah

15 cl **10€**

---

## NOS CHAMPAGNES

### VEUVE CLICQUOT

BRUT CARTE JAUNE 10 cl **12€** - 75 cl **95€** - 150 cl **195€**

ROSÉ 75 cl **100€** - 150 cl **195€**

RICH 75 cl **95€** - 150 cl **195€**

*« Veuve Clicquot Rich est le champagne de l'été à consommer avec des glaçons, il peut être sublimé avec du concombre, gingembre ou poivron rouge »*

RICH ROSÉ 75 cl **100€**

*« La version Rosé est aussi à consommer avec des glaçons mais il est préférable de la sublimer avec des zestes de citron vert, morceaux d'ananas ou aussi du gingembre »*

LA GRANDE DAME 2015 - 75 cl **250€**

LA GRANDE DAME ROSÉ 2012 - 75 cl **320€**

---

### RUINART

ROSÉ 75 cl **150€**

BLANC DE BLANCS 75 cl **170€** - 150 cl **350€** - 300 cl **1300€**

DOM RUINART BLANC DE BLANCS 75 cl **300€**

DOM RUINART ROSÉ 75 cl **300€** - 150 cl **600€**

---

### DOM PÉRIGNON

VINTAGE 2015 - 75 cl **300€** - 150 cl **700€**

ROSÉ VINTAGE 2009 - 75 cl **550€**

ROSÉ ÉDITION « LADY GAGA » 2008 - 150 cl **1300€**

---

## NOS CHAMPAGNES

### **ARMAND DE BRIGNAC**

BRUT GOLD 75 cl **350€** - 150 cl **700€**

ROSÉ 75 cl **500€**

BLANC DE BLANCS 75 cl **700€**

---

### **BOLLINGER**

SPECIAL CUVÉE 75 cl **100€**

ROSÉ 75 cl **120€**

LA GRANDE ANNÉE 2015 - 75 cl **200€**

R.D (BATCH 1) 2007 - 75 cl **400€**

---

### **POL ROGER**

BRUT RÉSERVE 75 cl **120€**

---

### **DEUTZ**

BRUT CLASSIC 75 cl **100€**

BLANC DE BLANCS 75 cl **160€**

AMOUR DE DEUTZ 2015 - 75 cl **250€**

---

### **KRUG**

GRANDE CUVÉE ÉDITION 173<sup>ÈME</sup> 75 cl **300€**

---

### **PIPER-HEIDSIECK**

RARE 2013 - 75 cl **250€**

# LES ALLERGÈNES



**G** - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



**C** - Crustacés et produits à base de crustacés



**O** - Œufs et produits à base d'œufs



**P** - Poissons et produits à base de poissons



**A** - Arachides et produits à base d'arachides



**SO** - Soja et produits à base de soja



**L** - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



**FC** - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)



**CE** - Céleri et produits à base de céleri



**M** - Moutarde et produits à base de moutarde



**SE** - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



**AS** - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l



**L** - Lupin et produits à base de lupin



**MO** - Mollusques et produits à base de mollusques



MANNA  
BEACH

## HORAIRES

---

JUIN À AOÛT

---

OUVERT TOUS LES JOURS

**DE 9H À 21H**

MAI & SEPTEMBRE

---

OUVERT TOUS LES JOURS

**DE 9H À 20H**



## BAINS DE SOLEIL

---

TARIFS POUR 2 PERSONNES

**BAIN DE SOLEIL : 50€**

**BAIN DE SOLEIL PREMIÈRE LIGNE : 60€**

**BED SUR ESTRADE : 80€**

LOCATION DRAP DE BAIN : 8€



**Veuve Clicquot** **MINUTY**

PLUS D'INFORMATIONS SUR:

[MANNABEACH.FR](http://MANNABEACH.FR)

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



[MANNA.BEACH](https://www.instagram.com/MANNA.BEACH)