



MANNA

SUGGESTIONS DU JOUR

Suggestions entrées
12 moules gratinées 18

SUGGESTION DE L'ECAILLER
6 HUITRES 12,50 / 6 LANGOUSTINES 28,00
12 POINTUS 12,50 / HUITRE GILLARDEAU 4/pièce

ASSIETTE DE L'ECAILLER 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

Suggestion d'exception
PINCE DE KING CRABE 288g 65
Sublimez votre dégustation de fruits de mer et crustacés Beurre de caviar Petrossian
40g 32

Suggestion dessert
AFFOGATO DEL MANNA, glace vanille pécan, topping amaretto 0%, Nespresso 12

COCKTAIL DU MOMENT

DETOX DU MOMENT "menthe, citron, pastèque, aloé vera"



L'INSTANT PETROSSIAN

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

SUBLIMEZ VOTRE DÉGUSTATION

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

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

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.

NOS SNACKING



CLUB SANDWICH BY MANNA 23

focaccia, poulet cuit à basse température « origine UE », œuf dur, mayonnaise fumée, coleslaw de chou, pickles d'oignon rouge, cheddar fumé, lard grillé (G-L-O-M-A-FC)

CLUB SANDWICH SAUMON 23

focaccia, saumon fumé, œuf dur, fromage frais, avocat, tomates, pousses d'épinard, frites maison (G-L-O-P-A-FC)

SALADE CÉSAR 24

romaine, poulet croustillant « origine UE », parmesan, œuf parfait, focaccina, tomates cerises, sauce César (G-O-A-SO-L-FC)

SALADE ASIATIQUE 23

mélange de salades, tataki de bœuf « origine UE », pickles d'oignon rouge, fèves de soja, avocat, tomates cerises, pousses de soja, oignons frits, cacahuètes grillées, vinaigrette asiatique (SE-G-A-AS)

BUDDHA BOWL 21

quinoa mariné, avocat, fèves de soja, salade de chou, pickles d'oignon rouge, houmous de betterave, grenade, mangue fraîche, sarrasin grillé (AS-SE-FC)

MOZZARELLA TRESSÉE 20

salade de tomates toutes en couleurs, huile d'olive IGP, vinaigre balsamique de Modène IGP « Maison La Vernède » (L-FC)

ŒUFS MIMOSA AU CRABE (2 PIÈCES) 14

mayonnaise aux agrumes, huile d'herbes, pousses d'épinard (O-M-C)
Extra Caviar +10

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA 25

pan con tomate (G-FC)

IMAGINÉS ET CRÉÉS PAR AKHMED DZIRO

Signatures Rolls (8 pièces)

ROLL WAGYU 40

bœuf Wagyu, crevette tempura, concombre, caviar Petrossian (C-P-G-O-SO-SE)

EBI TEMPURA ROLL 20

crevette tempura, avocat, œufs de masago, jalapeño (C-O-G-SE)

Extra Caviar +10

SPICY MAGURO ROLL 20

thon, concombre, takuan, sauce spicy, shichimi, cébette (P-SO-SE)

Extra Caviar +10

DRAGON ROLL 20

saumon, concombre, sauce unagi, sésame, anguille (P-SO-SE)

Extra Caviar +10

YASAI 17

avocat, concombre, takuan, sésame vert (SE-SO)

Extra Caviar +10

Nigiris (6 pièces)

THON 20

kizami wazabi (P)

SAUMON 18

ciboulette, citron (P)

BŒUF WAGYU, CAVIAR PETROSSIAN (2 PIÈCES) (P) 20

Sashimis (6 pièces)

SAUMON, ŒUFS DE TRUITE (P) 18

THON, KIZAMI WASABI (P) 20

Tataki

TATAKI DE THON 25

thon mariné, sauce soja, sésame vert, cébette (P-SO-SE)

Bowls Shirachis

SAUMON 22

riz vinaigré, saumon, avocat, œufs de truite, sésame, ciboulette (P-SE)

THON 24

riz vinaigré, thon, avocat, sésame, kizami wasabi, ciboulette (P-SE)

MIX 23

riz vinaigré, saumon, thon, avocat, sauce unagi (P-SO)

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

LES PIZZAS



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, guanciaie grillé, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, pecorino râpé, poivre (G-L-0)

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 DESSERTS



TIRAMISU FAÇON MANNA 13
(O-L-G-FC)

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 16
sauce chocolat (L-FC)

ANGIOLETTIS AU NUTELLA (10 PIÈCES) 13
éclats de noisettes (L-G-FC)

MANGO STICKY RICE 13
riz crémeux à la noix de coco, perles de riz soufflé, sorbet mangue, mangue fraîche, coulis coco, gel citron vert (L-AS)

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.

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.

LES SUNDAES

FRAMBOISE-PISTACHE 12

glace à l'italienne, coulis framboise-citron vert, pistaches caramélisées (L-FC)

DÉLICE EXOTIQUE 12

glace à l'italienne, brunoise de fruits exotiques, coulis mangue, crumble coco (L)

COMPLÈTEMENT NUTTY 12

glace à l'italienne, Nutella, billes de chocolat soufflées (L-FC)

CARAMEL CACAHUÈTES EN FOLIE 12

glace à l'italienne, coulis caramel, cacahuètes grillées (L-A)

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

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

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

LES SPIRITUEUX



VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

BELVÉDÈRE La vodka Belvédère est créée à partir de seigle de Pologne, d'eau purifiée et distillée au feu.	12	150	300
BELUGA Vodka très pure, Cristalline avec des notes florales et sucrées.	13		
HAKU VODKA Haku est une vodka élaborée à partir 100% de riz blanc japonais (Hakumai).	13		
BEAR BROTHER CAVIAR 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

LA PERLE NOIRE Gin d'inspiration Montpelliéraine à la grisette, saveurs citron, agrumes, réglisse, anis.	12		
ALTITUDE Altitude Alpine Strawberry Pink Gin, infusé avec des plantes de montagne et des fraises des bois.	12		
G'VINE Un gin frais, floral, rond et onctueux, élaboré à partir de fleurs de vignes.	12		
BB 09 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		
YU BLACK 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		
GENEROUS ORGANIC Un gin d'une grande fraîcheur avec une explosion citronnée en bouche.	13		
MELFIRA Gin artisanal corse, sublimé par des notes de myrte et d'immortelle.	13		
PRINCE EXPLORER Un équilibre parfait associant l'éclat rafraîchissant des agrumes méditerranéens à la complexité exotique de certains des meilleurs poivres du monde.	14		
PALMERAIE Gin premier cru distillé avec les saveurs distinctes de Marrakech.	17		

UNITED KINGDOM

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

ESPAGNE

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

JAPON

ETSU JAPANESE PACIFIC OCEAN WATER LIMITED EDITION Distillé à partir de botaniques locales qui intègrent une touche d'eau de l'océan Pacifique.	14		
ROKU SAKURA BLOOM 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 vieillée, directement embouteillée après distillation.*

MILAGRO SILVER 12

JOSE CUERVO PLATINO 14

CINCORO PLATA 15

CLASE AZUL AHUMADO 28

TEQUILA REPOSADO *Tequila vieillée 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 *Elaboré 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^{ER} CRU

« LES CHENEVOTTES »

Domaine Chanson
Chardonnay
75 cl **165€**

AOP BEAUNE 1^{ER} CRU

« CLOS DES MOUCHES »

Domaine Chanson
Chardonnay
2022 - 75 cl **160€**

« CLOS DES MOUCHES »

Maison Joseph Drouhin
Chardonnay
2022 - 75 cl **265€**

AOP PULIGNY-MONTRACHET

« PULIGNY-MONTRACHET »

Domaine Aegerter
Chardonnay
2023 S.A. 75 cl **155€**

« VIEILLES VIGNES »

Domaine Seguin Manuel
Chardonnay
2021 - 75 cl **160€**

AOP CORTON-CHARLEMAGNE

« CORTON-CHARLEMAGNE » « CORTON-CHARLEMAGNE »

Domaine Aegerter
Chardonnay
2023 S.A. 75 cl **250€**

Domaine Maldant-Pauvelot
Chardonnay
2022 S.A. 75 cl **300€**

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^E »

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€**

« ATOUR 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^{ER} 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^{ER} 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€**

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^{ÈME} 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

MAI & SEPTEMBRE

OUVERT TOUS LES JOURS

DE 9H À 21H

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

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



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