SUGGESTIONS DU JOUR

MANNA

Suggestions entrées
-10 Moules gratinées 18
-«L'instant Marin», palourdes en persillade, joels croustillants et moules en tempura 20

Suggestions De L'écailler
12 crevettes, aïoli 19,50
12 bulots 14,00
6 Huîtres Etang de Thau n°3 14

ASSIETTE DE L'ECAILLER 36
6 huîtres, 4 moules, 4 crevettes, 4 pointus

PLATEAU ROYAL 100
14 huîtres, 8 moules, 6 palourdes, 6 pointus, 6 crevettes, 1 homard

Sublimez votre dégustation de fruits de mer et crustacés Beurre de caviar Petrossian 40g 32

COCKTAIL DU MOMENT

DETOX
Pomme, yuzu, gingembre, sirop de chai

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 puretée 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.

MANNA

LES COCKTAILS SIGNATURES

MANNA

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

LES COCKTAILS SIGNATURES

MANNA

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

MANNA

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 22
salade de tomates toutes en couleurs, huile d'olive, vinaigre balsamique (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)

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

LES SUSHIS

MANNA

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

MANNA

LA MARGARITA 20
base tomate, mozzarella fio di latte, pesto, tomates rôties, stracciatella di burrata (G-L)

LA CARBONARA 20
crème de pecorino, guanciale grillé, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, pecorino râpé, poivre (G-L-O)

REGINA 23
base tomate, porchetta, crème de champignons, mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata (G-L)

L'AFFINÉE 23
crème de pécorino, mozzarella fio di latte, gorgonzola, taleggio, brie (G-L)

PISTACHIO 24
huile d'olive, mozzarella fior di latte, mortadella bologna, stracciatella di burrata, éclats de pistaches torréfiées (G-A-L-FC)

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

LES DESSERTS

MANNA

AFFOGATO 12
Nespresso, glace vanille noix de pécan, chantilly amaretto 0.0% (L-FC)
Extra Liqueur d'amande adriatico 2 CL +5

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

MANNA

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

LES SOFTS

MANNA

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

MANNA

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

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'oranger 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		

LES SPIRITUEUX

MANNA

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.*

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	

LES SPIRITUEUX

MANNA

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 pâtissières 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

LES SPIRITUEUX

MANNA

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

LES SPIRITUEUX

MANNA

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 XO	25

LIQUEURS

MENTHE EN VUE	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

MANNA

NESPRESSO

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

NOTRE CAVE

MANNA

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, Colombard
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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

NOS BLANCS

BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE

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

AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

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

AOP BEAUNE 1ER 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 »
Domaine Aegerter
Chardonnay
2023 S.A. 75 cl **250€**

« CORTON-CHARLEMAGNE »
Domaine Maldant-Pauvelot
Chardonnay
2022 S.A. 75 cl **300€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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
Marsanne, Roussanne
75 cl **55€**

AOP CONDRIEU

« LE GRAND VALLON »
Domaine François Villard
Viognier
75 cl **92€**

« LA DORIANE »
E. Guigal
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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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 40E »
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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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

NOTRE CAVE

MANNA

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 1ER 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 1ER CRU

« GEVREY-CHAMBERTIN »
Domaine Jacques Prieur
Pinot Noir
2022 S.A. 75 cl **280€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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 »
Château de La Tour
Pinot Noir
2019 S.A. 75 cl **270€**

« CLOS DE VOUGEOT »
Domaine Aegerter
Pinot Noir
2023 S.A. 75 cl **350€**

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

« CLOS DES PAPES »
Domaine Clos des Papes
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise
2020 75 cl **150€**

« CHÂTEAU DE BEAUCASTEL »
Famille Perrin
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, 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

NOTRE CAVE

MANNA

NOS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

AOP SAINT-JOSEPH

« LE GRAND POMPÉE »
Maison Paul Jaboulet Aîné
Marsanne, Roussanne
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€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

NOTRE CAVE

MANNA

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€**

NOTRE CAVE

MANNA

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 173ÈME 75 cl **300€**

PIPER-HEIDSIECK

RARE 2013 - 75 cl **250€**

LES ALLERGÈNES

MANNA



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€

Château Puech-Haut

Veuve Clicquot

MINUTY

PLUS D'INFORMATIONS SUR:
MANNABEACH.FR

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
MANNA.BEACH