

Suggestions du Jour



La date d'ouverture vous sera annoncée prochainement...

Cocktail du moment



L'instant Petrossian

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G & ses blinis (G-O-P-A-L)	95
TARAMA AU CRABE ROYAL PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants (C-MO-L-FC)	20
TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants (C-MO-L-FC)	20
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G & pan con tomate (G-P)	25

Sublimez votre Dégustation

GUILLOTINE CAVIAR VODKA 40° 4 CL Vodka française ultra premium distillée avec le plus fin des caviars osciètre	20
COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT Brut Carte jaune 10 cl	12

SCANNEZ
POUR CONSULTER
LES SUGGESTIONS
DU JOUR ET LE
COCKTAIL DU MOMENT



Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.



MENU +





MANNA

Les Cocktails Signatures

COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE & SIMON DECONINCK

CAÏPI DEL MANNA	14
Cachaça Parati infusée à la fève de tonka, sirop de cacao, purée de passion	
MATCHA SOUR	14
Liqueur de Matcha, purée de yuzu, sirop de mangue, Bitter Japanese	
MARGAMATÉ	14
Tequila Milagro infusée au maté, cointreau, maté, sirop d'agave infusé au romarin, citron jaune	
PORN STAR	15
Vodka Renaissance vanille, liqueur et purée de passion, citron vert et maracuja frais	
PASTÈQUE MULE	15
Vodka Belvedere, pastèque fraîche, citron vert, sirop de pastèque poivré, Three Cents ginger beer	
BAKERY MARTINI	15
Vodka Renaissance infusée au croissant, liqueur de café, Alpro Barista Amande, sirop gourmand	
DUBAÏ COCKTAIL	15
Vodka Renaissance, liqueur de chocolat et de noisette, sirop pistache et mousse de pistaches torréfiées	
OASIUM MANNA	15
Gin Hendrick's Oasium, pamplemousse, liqueur de sureau, Campari, mousse de baies roses et d'hibiscus	
THE LAST MARE	15
Gin Mare de Capri, limoncello Villa Massa, chartreuse verte, verjus, Lillet blanc	
NOTRE CLARIFICATION DU BLOODY MARRY	16
SPARKLING RASPBERRY	16
Champagne Veuve Clicquot, Rhum Planteray Coco, purée de framboises, citron vert, sirop de vanille	
TRUFFLEMARGA	28
Tequila Reposado Clase Azul, cointreau infusé à l'huile de truffe, verjus, sirop d'agave	

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

Liste des allergènes disponible sur demande.

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

Les Cocktails Signatures



COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE & SIMON DECONINCK

Nos Spritz

MANNA SPRITZ 14

Liqueur Fair de passion, purée de passion, sirop de vanille, prosecco, eau gazeuse

SAKURA SPRITZ 14

Gin Roku Sakura, liqueur de Pandan, saké pétillant, sirop de litchi, eau gazeuse

CHAMBORD SPRITZ 14

Chambord, amaretto Villa Massa, rhum coco Planteray, prosecco, eau gazeuse

SPRITZ CLASSIQUES 12

Mio / Sureau / Chandon

Nos Frozen

G'VINE SORBET 14

Gin G'vine, liqueur de sureau, cordial menthe, citron vert

SPICY MANGORITA 14

Tequila Milagro infusée au piment, cointreau, sirop d'agave, citron vert, purée de mangue

Nos Ice Coffee

MANNA COFFEE 12

Expresso, crème coco, sirop d'orgeat, rhum pura vida

MATCHA LATTE 7

CHAÏ LATTE 7

ICE COFFEE VÉGÉTAL 8

Amande / Avoine / Coco (Gamme Barista ALPRO)

ICE COFFEE AROMATISÉ 6

Vanille / Noisette / Orgeat / Caramel

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

Les Coquillages



ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU	13,50
vinaigre à l'échalote (M0)	
ASSIETTE DE 12 POINTUS	14
aioli maison (C-O-A-L-M-MO)	
BOUQUET DE 12 CREVETTES	16,50
aioli maison (M-O-C-L)	
ASSIETTE DE 6 LANGOUSTINES	24
aioli maison (C-O-A-L-M-MO)	
PETIT PLATEAU	58
6 huîtres du bassin de Thau, 6 crevettes, 6 pointus, 4 langoustines (MO-C-L-M-A-O)	

Nos Snacking

CLUB SANDWICH DU MANNA  Viande d'origine Française	23
focaccia, poulet cuit à basse température, œuf dur, mayonnaise fumée, coleslaw de chou, pickles oignon rouge, cheddar fumé, lard grillé (G-O-A-L-FC-M)	
HOT DOG DE LA MER	20
pain brioché, tentacule d'encornet, fromage frais aux herbes fraîches, coleslaw de chou, pickles oignon rouge, oignons frits, mayonnaise asiatique (G-L-O-M-MO)	
SALADE ASIATIQUE	23
mélange de salade, tataki de bœuf Origine UE, pickles d'oignon rouge, fèves de soja, avocat, tomates cerises, pousses de soja, oignons frits, cacahuètes, vinaigrette asiatique (SE-G-AS-A)	
SALADE NIÇOISE	24
mélange de salade, tataki de thon, œuf parfait, anchois marinés, olives taggiasche, tomates cerises, haricots croquants, vinaigrette balsamique (P-O-M-AS)	
SALADE CÉSAR  Viande d'origine Française	24
romaine, poulet croustillant Origine UE, parmesan, œuf parfait, focaccia, tomates cerises et sauce César (G-O-A-SO-L-FC)	

SUSHIS IMAGINÉS ET CRÉÉS PAR LE CHEF SUSHI MIKAEL BONJEAN

LES CHIRASHIS

CHIRASHI SAUMON	21
riz vinaigré, œufs de truite ikura, pointe de gel de soja fumé, avocat, ciboulette (O-P-SE)	
CHIRASHI THON	24
riz vinaigré, œufs de truite ikura, pointe de gel de soja fumé, avocat, ciboulette (O-P-SE)	
CHIRASHI MIXTE SAUMON/THON	22
œufs de truite ikura, pointe de gel de soja fumé, avocat, ciboulette (O-P-SE)	

Extra purée de truffes +8

LES NIGIRIS (6 pièces)

NIGIRI SAUMON	16
cheese, mélange 7 épices Togarachi (L-P)	
NIGIRI DAURADE	19
gel de passion, menthe fraîche (P)	
NIGIRI NOIX DE SAINT-JACQUES	20
sauce miso vanillée, gel de yuzu (MO)	
Extra Caviar Petrossian +10	
NIGIRI SAUMON GRAVLAX, GIN ROKU & BETTERAVE	22
stracciatella, gel de yuzu, piment fumé (P-L-AS)	
NIGIRI BŒUF WAGYU (2 pièces)	18
bœuf wagyu (origine JAPON) snacké à l'huile truffée, cébette (G-A)	
Extra Caviar Petrossian +10	

LES CALIFORNIAS (8 pièces)

CALIFORNIA SAUMON	18
cheese, sauce satay, oignons frits, ciboulette (L-P-SO-SE-A-G)	
CALIFORNIA TEMPURA DE CREVETTE	18
avocat, sauce MANNA (C-SE-G-OM)	
CALIFORNIA THON	19
avocat, coulis de framboises, basilic, perles de riz soufflé (P-SE)	

LES SASHIMIS (10 pièces)

SASHIMI SAUMON	17
mayonnaise spicy, oignons frits, ciboulette (L-P-SE-SO-G-O-M)	
SASHIMI SAUMON SNACKÉ	18
œufs de truite ikura, sauce MANNA (P-O-M-SE)	
SASHIMI SAUMON GRAVLAX GIN ROKU & BETTERAVE	22
straciatella, gel de yuzu, piment fumé (P-L-AS)	

Les Pizzas

NOTRE CARTE EST IMAGINÉE ET RÉALISÉE PAR LE CHEF VINCENT BERTHELON

LA FROMAGÈRE	19
crème fraîche, gorgonzola, mozzarella fumée, parmesan, mozzarella fior di latte, Taleggio, perles de miel (G-L)	
LA CORSICA	20
sauce tomate, Figatelli, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte et gel de romarin (G-L-AS)	
LA PARMA	21
sauce tomate, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, mozzarella di Bufala, roquette et vinaigre balsamique (G-L-AS)	
LA TARTUFATA	23
crème mascarpone à la truffe, poêlée de champignons de Paris, porchetta aux herbes, burrata crémeuse (G-L)	

Pause Sucrée



TIRAMISU FAÇON MANNA (O-L-G-FC)	13
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON, SAUCE CHOCOLAT (L-FC)	16
ANGIOLETTIS AU NUTELLA, ÉCLATS DE NOISETTES (10 pièces) (L-G-FC)	13
MANGO STICKY RICE riz crémeux à la noix de coco, perles de riz soufflé, sorbet mangue, mangue fraîche, gel de citron vert (L-AS)	13

Les Sundae's

FRAMBOISE-PISTACHE glace à l'italienne, coulis framboise citron vert, pistaches caramélisées (L-FC)	12
DÉLICE EXOTIQUE glace à l'italienne, brunoise de fruits exotiques, coulis mangue, crumble coco (L)	12
COMPLÈTEMENT CHOCO glace à l'italienne, coulis chocolat, billes soufflées au chocolat (L-FC)	12
CARAMEL CACAHUÈTES EN FOLIE glace à l'italienne, coulis caramel, cacahuètes grillées (L-A)	12

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 Kombawa 4,8%	Demi 25 cl - 5,50 / Pinte 50 cl - 9
Supplément Picon + 1 Supplément sirop + 0,50	
BIÈRE BOUTEILLE 33cl	8
DESPERADOS / CORONA	
BIÈRE BOUTEILLE 34cl	9
NOAM	

Les Softs

Nos Mocktails

CHILL AND SMASH 10

Sir Chill 0%, sirop de basilic, purée de fraises, citron jaune

VELOURS EXOTIQUE 10

pomme pressée, ananas, sirop d'orgeat et purée de passion

SPRITZ 0% 10

Mio 0%, prosecco sans alcool, eau gazeuse

DETOX DU MOMENT 10

THÉ GLACÉS MAISON 25 CL 6

Ice tea pêche « thé Earl Grey, sirop de pêche, citron jaune »

Maté « Maté, citron jaune, sirop d'agave infusé au romarin »

FRUITS PRESSÉS À FROID 25 CL 6
orange / citron / pamplemousse / pomme

CITRONNADE MAISON 25 CL 6

PEPSI, PEPSI MAX 33 CL 6

LIMONADE 50 CL 6

DIABOLO 50 CL 6,5

SIROP À L'EAU 50 CL 4,5

GANGSTAR PREMIUM
ENERGY DRINK 25 CL 6

JUS DE FRUITS LES JARDINS
DES PAPES 25 CL 6
tomate / fraise

EAUX 75 CL 7
Évian / Badoit

Les Spiritueux



VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

- ORAGE CITRON DE MENTON** Vodka distillée avec une sélection rigoureuse de citrons de Menton IGP. 12
- ORAGE CLÉMENTINE CORSE** Vodka distillée avec des clémentines fraîches et quelques feuilles qui viennent compléter son bouquet aromatique. 12
- RENAISSANCE** Renaissance vodka est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français. 12
- BELVEDERE** La vodka Belvedere est créée à partir de seigle de Pologne, d'eau purifiée et distillée au feu. 13 150 300
- HAKU VODKA** Haku est une vodka élaborée à partir de 100% de riz blanc Japonais (Hakumai). 13
- GUILLOTINE CAVIAR** Vodka Française ultra premium distillée avec le plus fin des caviars Ossetra. 20

GIN

FRANCE

- LA PERLE NOIRE** Gin d'inspiration Montpelliéraine à la Grisetto, saveur citron, agrumes, réglisse et 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
- HOLD UP** Gin artisanal fait à Cognac offrant des notes de genièvre et de fèves de Tonka. 13
- BB 09** Gin qui se distingue par ses ingrédients frais, notamment des zestes de bergamote et de citron, de thym, de romarin, de sauge, de coriandre et de poivre de timut. 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
- NOUAISON GIN RÉSERVE** Le résultat d'une distillation de raisins français associée à un élevage méticuleux en fût de cognac. 14
- PRINCE EXPLORER** Un équilibre parfait associant l'éclat rafraichissant des agrumes méditerranéens à la complexité exotique de certains des meilleurs poivres du monde. 14

ROYAUME-UNI

- MARTIN MILLER'S** London Dry classique et traditionnel distillés avec l'eau la plus pure au monde. 12
- GLENDALOUGH** Gin Irlandais infusé avec des roses sauvages. 12
- BROCKMANS** Ce gin combine les saveurs classiques sublimées par une note d'orange. 13
- HENDRICK'S** Gin Ecossois infusé de roses et de concombres. 13 150 300
- HENDRICK'S FLORA ADORA** La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante. 13
- HENDRICK'S GRAND CABARET** Arômes décadents de fruits à noyaux tels que l'abricot et la pêche, un voyage d'exploration pour les palais avertis. 13
- HENDRICK'S OASIUM** Ce gin dévoile un bouquet captivant d'arômes où la fraîcheur des herbes désertiques et des agrumes se mêle harmonieusement aux notes de rose et de concombre. 13

GIN

4 cl

ESPAGNE

NORDÉS Gin Espagnol au goût de fruits rouges bien prononcé. 13

GIN MARE Il est distillé avec une botanique typiquement méditerranéenne tels que le basilic, le thym, le romarin, les baies de genièvre, la coriandre et le cardamome. 13

GIN MARE ÉDITION CAPRI Il se distingue par l'ajout de citrons de Capri et de bergamote de calabre qui viennent enrichir la recette originale du gin Mare. 13

JAPON

ROKU SAKURA BLOOM Gin très frais avec un goût floral doux et élégant rehaussé avec une touche de salinité provenant des feuilles de sakura. 13

ETSU JAPANESE SAKURA LIMITED EDITION Arômes subtils de fleurs de cerisier, accompagnés de notes d'agrumes et d'épices. 14

OKINAWA Élaboré avec soin en utilisant une eau de vie locale de riz à longs grains et de baies de genièvre combinées à cinq botaniques des tropiques ajoutant des notes fruitées et exotiques. 14

ALLEMAGNE

ELEPHANT GIN AFRICAN EXPLORA Gin élaboré grâce aux botaniques africaines. 14

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

SIR CHILL SUMMER EDITION Arôme reconnaissable de tabac, de poire Conférence et de menthe poivrée. 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... 14

ITALIE

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

HOLLANDE

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

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

AGAVE SPIRITS

4 cl 70 cl

TEQUILA PLATA

Tequila non vieillie, directement embouteillée après distillation.

MILAGRO SILVER

12

JOSE CUERVO PLATINO

14

CLASE AZUL PLATA

15

CINCORO PLATA

15

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

CLASE AZUL GOLD

48 700

TEQUILA ANEJO

Tequila avec un vieillissement entre 12 mois et 3 ans.

CINCORO ANEJO

20

HERMANA

25

CLASE AZUL ANEJO

70 900

TEQUILA ULTRA ANEJO

Catégorie la plus premium des tequilas dû à un long processus de vieillissement de plus de 3 ans minimum.

DON JULIO 1942

25 340

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA

25

CLASE AZUL ULTRA ANEJO

2 cl 120 5000

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

RHUM

FRANCE

PLANTERAY SEALANDER 40% Assemblage de rhums au goût de pomme cuite, de fèves Tonka et de bananes séchées.

13

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

13

RHUM

4 cl

FRANCE

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

PLANTERAY JAMAICA 2010 61,4% Assemblage de deux rhums provenant de la plus ancienne distillerie de l'île et affiné en fût de cognac. 18

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 fût 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

ROBLE 40% Rhum distillé en alambic 5 colonnes, vieilli 12 ans. 13

PÉROU

MANDATARIO XO 40% Rhum vieilli en fût de cognac puis en fût de Grand Marnier pour un goût d'écorces, d'agrumes confits, de banane, d'ananas et de fruit de la passion. 13

COSTA RICA

PURA VIDA XO 40% On retrouve au nez des notes gourmandes de crème brûlée, pain d'épices, de banane et d'ananas flambé. 12

JAMAÏQUE

CANEROCK 40% Rhum épicé et vanillé. 12

CANADA

ROSEMONT ANANAS 40% Rhum élaboré avec des ananas du Costa Rica récoltés en pleine maturité puis macérés dans un rhum de mélasse vieilli en fût. 12

ROSEMONT SANTA BANANA 40% Rhum à la saveur onctueuse de banane flambée. 13

BELIZE

COPALLI CACAO 40% Rhum 100% bio distillé au cœur de la forêt tropicale du Belize. 13

RHUM

4 cl

HAÏTI

BARBANCOURT 55% Ce rhum blanc d'Haïti nous offre des douces notes de banane, de mangue et de nougat. 12

BARBADES

MOUNT GAY BLACK BARREL 43% Rhum de caractère, aux notes de pain d'épices, de caramel et de litchi. 12

R.L SEAL'S 46% Ce rhum évoque celui d'un vin liquoreux aux notes fruitées, des touches de bois brûlé et d'épices savamment mêlées à celle du toffee et des fruits exotiques. 13

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

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

RHUMS D'EXCEPTION

PANAMA

SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40% Remarquable rhum hors d'âge, vieilli 16 ans en ex-fûts de bourbon, produit à 3000 exemplaires seulement. 15

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

VIETNAM

BELAMI LEGACY 48% Rhum vieilli à l'intérieur d'un ananas puis pressé et mis en macération en fût. 18

BELAMI PREMIUM 55% Rhum hors d'âge vieilli en fût de chêne avec l'un des cafés les plus chers au monde (le Kopi Luwak vietnamien). 25

ÎLE MAURICE

EMPEROR 42% Rhum affiné dans les fûts du Château Pape Clément. 16

MARIE GALANTE

PÈRE LABAT GRAND DIPLOMATE 45% Assemblage de différents crus pour un final où le caramel, le chocolat et l'orange amère dominent. 16

Les Spiritueux



MANNA

WHISKY

4 cl 70 cl

FRANCE

BELLEVOYE TRIPLE MALT FINITION GRAIN FIN 40% Single Malt 12

ÉCOSSE

MONKEY SOULDER 40% Blended Malte 12 140

GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS 40% Single Malt 12

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS 40% Single Malt 14

GLENFIDDICH 21 ANS GRAN RESERVA 40% Single Malt 25

GLENFIDDICH 23 ANS GRAND CRU 40% Single Malt 40

TOURBÉS D'ÉCOSSE

PORT CHARLOTTE 10 ANS 50% Single Malte Islay 13

AILSA BAY 48,9% Single Malt 14

JAPON

HIBIKI JAPANESE HARMONY 43% Blended 15

USA

MAKER'S MARK 45% Bourbon 12

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

JACK DANIEL'S 40% Bourbon 12 120

COGNAC

RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL 13

RÉMY MARTIN XO 25

Les Spiritueux



LIQUEURS

4 cl

MENTHE ERNEST		9
VILLA MASSA AMARETTO		9
VILLA MASSA LIMONCELLO		9
CHARTREUSE VERTE		10
COINTREAU NOIR	Mélange harmonieux d'essence d'écorces d'oranges et de cognac Rémy Martin	10
NOCES ROYALES	Liqueur noble française 100% naturelle qui réunit la poire Williams et le Cognac	10
KARUKERA	Crème de Rhum Vieux	10
ADRIATICO	Liqueur d'amande blanche 100% naturelle	10
FIVE FARMS	Liqueur à la crème savamment mélangée à du Whiskey Irlandais	10
CHARTREUSE M.O.F	(Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers)	14

NOS VINS BLANCS

OCCITANIE

IGP PAYS D'OC

« CHARDONNAY »

Moulin de Gassac

Chardonnay

75 cl **35€**

« LA MAISON BLANCHE »

La Madeleine Saint Jean

Chardonnay, Sauvignon, Viognier

75 cl **38€**

« ANTHUS »

Domaine Grand Chemin

Chardonnay, Rolle,
Viognier, Sauvignon

75 cl **40€**

« THEYRON »

Château Puech Haut

Rolle

75 cl **40€**

« COMBARELS »

Domaine Cassagne et Vitaille

Chardonnay, Viognier, Colombar

75 cl **45€**

« LA FALAISE »

Château la Négly

Chardonnay, Grenache,
Petit manseng, Sauvignon

75 cl **50€**

« TÊTE DE BÉLIER »

Château Puech Haut

Roussanne, Marsanne,
Grenache blanc, Viognier

75 cl **50€** - 150 cl **105€**

« CIGALUS »

Gérard Bertrand

Chardonnay, Viognier, Sauvignon

75 cl **54€**

IGP HÉRAULT

« K'YENNE »

La Terrasse d'Élise

Marsanne, Roussanne

75 cl **55€**

« PUECH LAZERT »

Domaine Puech Lazert

Chardonnay, Viognier

75 cl **55€**

« MAS JULLIEN »

Domaine Mas Jullien

Viognier, Clairette, Chenin Blanc,
Grenache, Carignan

Sous allocation - 75 cl **75€**

« GRANGE DES PÈRES »

Domaine la Grange des Pères

Viognier, Marsanne, Roussanne

2015 - 75 cl **400€** - 150 cl **900€**

NOS VINS BLANCS

OCCITANIE

AOP LANGUEDOC

« BAS AUMELAS »

Château Bas Aumelas

Grenache, Roussanne, Viognier

75 cl **38€**

« FINALMENTE »

Mas Peyrolle

Roussanne, Marsanne, Rolle

75 cl **40€**

AOP PIC SAINT LOUP

« SAINTE AGNÈS »

Héritage du Pic Saint Loup

Roussanne, Clairette, Marsanne, Grenache

75 cl **47€**

IGP SAINT GUILHEM DU DÉSERT (CITÉ ANIANE)

« MAS DE DAUMAS GASSAC »

Mas de Daumas Gassac

Viognier, Petit manseng, Chardonnay, Chenin blanc, Bourboulenc

2023 Sous allocation - 75 cl 90€

2021 Sous allocation - 75 cl 110€

2019 Sous allocation - 75 cl 130€

AOP LIMOUX

« AIGLE ROYAL »

Gérard Bertrand

Chardonnay

75 cl **90€**

NOS VINS BLANCS

OCCITANIE

AOP LA CLAPE

« HÉRITAGE 1650 »

Gérard Bertrand

Bourboulenc, Macabeu, Grenache Blanc

75 cl **42€**

VIN DE FRANCE

« ARGALI »

Château Puech Haut

Rolle, Sauvignon blanc

75 cl **38€** - 150 cl **75€**

PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

« BLANC ET OR »

Château Minuty

Rolle, Sauvignon, Viognier

75 cl **50€** - 150 cl **100€**

« EXCELLENCE »

Château Saint Maur

Rolle

75 cl **50€**

« FANTASTIQUE »

Château Sainte Marguerite

Rolle

75 cl **60€**

« CLOS DE CAPELUNE »

Château Saint Maur

Rolle

75 cl **95€**

NOS VINS BLANCS

BOURGOGNE

AOC MACON FUISSÉ

« MACON FUISSÉ »

Domaine Aegeter

Chardonnay

75 cl **45€**

AOC HAUTES CÔTES BEAUNES

« VALLEROT »

Domaine Aegeter

Chardonnay

75 cl **50€**

AOC CHABLIS GRAND CRU

« CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES »

Domaine Jean et Sébastien Dauvissat

Chardonnay

75 cl **95€**

AOC MEURSAULT

« LES NARVAUX »

Domaine Aegeter

Chardonnay

2023 - Sous allocation - 75 cl 98€

2014 - Sous allocation - 75 cl 150€

« 1^{ER} CRU CHARMES »

Domaine Aegeter

Chardonnay

Sous allocation - 75 cl 210€

NOS VINS BLANCS

BOURGOGNE

AOC CHASSAGNE MONTRACHET

« CHASSAGNE MONTRACHET »

Domaine Aegeter

Chardonnay

Sous allocation - 75 cl 150€

AOC BEAUNE 1^{ER} CRU

« CLOS DES MOUCHES »

Domaine Chanson

Chardonnay

2022 - 75 cl 150€

AOC PULIGNY MONTRACHET

« PULIGNY MONTRACHET »

Domaine Louis Jadot

Chardonnay

Sous allocation - 75 cl 160€

AOC CORTON CHARLEMAGNE

« CORTON CHARLEMAGNE »

Domaine Maldan Pauvelot

Chardonnay

Sous allocation - 75 cl 250€

LOIRE

AOP POUILLY-FUMÉ

« POUILLY FUMÉ »

Château de Tracy

Sauvignon blanc

75 cl 55€

« XXI »

Didier Dagueneau

Sauvignon blanc

Sous allocation - 75 cl 200€

NOS VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

« LES CONTOURS DE DEPONCINS »

Domaine François Villard

Viognier

75 cl **50€**

AOP SAINT PÉRAY

« LIEU DIT HONGRIE »

M. Chapoutier

Marsanne

75 cl **80€**

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

« CHÂTEAUNEUF DU PAPE »

Domaine la Solitude

Clairette, Grenache, Roussanne

75 cl **89€**

AOP CONDRIEU

« LE GRAND VALLON »

Domaine François Villard

Viognier

75 cl **92€**

SUD-OUEST

VIN DE FRANCE

« VILLA CHAMBRE D'AMOUR »

Domaine Lionel Osmin & Cie

Gros manseng et Sauvignon blanc

75 cl **38€**

NOS VINS 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 **40€**

AOP LANGUEDOC CABRIÈRES

« CLOS DU TEMPLE »

Gérard Bertrand

Cinsault, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Viognier

75 cl **200€**

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 VINS ROUGES

OCCITANIE

AOP PIC SAINT-LOUP

« LOUP DU PIC »

Château Puech Haut

Mourvèdre, Syrah

75 cl **40€**

« L'OPTIMISTE »

Domaine Le Chemin des Rêves

Syrah, Grenache, Mourvèdre

75 cl **44€**

IGP CÔTES CATALANES

« SINOPIA »

Torredemer Mangin

Grenache noir

75 cl **44€**

AOP LA CLAPE

« LA FALAISE »

Château la Négly

Carignan, Grenache, Mourvèdre

75 cl **43€**

« L'HOSPITALITAS »

Gérard Bertrand

Mourvèdre, Syrah

75 cl **80€**

IGP AUDE HAUTERIVE

« CIGALUS »

Gérard Bertrand

Cabernet Franc et Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache, Caladoc

75 cl **55€**

NOS VINS ROUGES

VIN DE FRANCE

« SÉCULAIRE »

Château Grézan famille Cros-Pujol

Carignan

75 cl **75€**

« PORTE DU CIEL »

Château la Négly

Grenache, Syrah

75 cl **200€**

« CLOS DES TRUFFIERS »

Château la Négly

Grenache, Syrah

75 cl **210€**

OCCITANIE

IGP PAYS D'OC

« PÈRE JOSEPH »

Madeleine Saint Jean

Syrah, Grenache

75 cl **35€**

« HORLOGE »

Madeleine Saint Jean

Grenache, Syrah, Carignan

75 cl **40€** - 150 cl **85€**

AOP LANGUEDOC

« PARCELAIRE LA 40^{ÈME} » « BERGERIE DE L'ARCADE »

Château Puech Haut

Syrah, Grenache

75 cl **100€**

Domaine la bergerie de l'arcade

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Sous allocation - 75 cl **160€**

IGP HÉRAULT

« PRINCESSES »

Domaine Parpalhol

Syrah, Cabernet, Grenade,

Mourvèdre

75 cl **45€**

« PUECH LAZERT »

Domaine Puech Lazert

Cabernet sauvignon, Syrah,

Mourvèdre

75 cl **60€**

« GRANGE DES PÈRES »

Domaine La Grange des Pères

Mourvèdre, Syrah, Cunoise, Cabernet Sauvignon

2017 - 75 cl **350€**

NOS VINS ROUGES

AOC TERRASSES DU LARZAC

« AUTOUR DES JONQUIÈRES »

Domaine Mas Jullien

Mourvèdre, Carignan, Syrah

Sous allocation - 75 cl 80€

« MONTCALMÈS »

Domaine Montcalmès

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sous allocation - 75 cl 90€

« COMBARELS »

Domaine Cassagne et Vitailles

Grenade, Syrah

75 cl 55€

« CLAS MANI »

Domaine Cassagne et Vitailles

Grenade, Syrah, Carignan

Sous allocation - 75 cl 78€

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT, CITÉ ANIANE

« MAS DE DAUMAS GASSAC »

Mas de Daumas Gassac

Cabernet Sauvignon et Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec

2022 - Sous allocation - 75 cl 90€

2021 - Sous allocation - 75 cl 100€

2018 - Sous allocation - 75 cl 130€

PROVENCE

IGP ALPILLES

« TRÉVALLON »

Domaine Trévallon

Syrah, Cabernet sauvignon

Sous allocation - 75 cl 160€

CORSE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ

« ZURIA INITIALE »

Domaine Zuria

Sciaccarellu

75 cl 68€

NOS VINS ROUGES

BORDEAUX

AOC PESSAC LÉOGNAN

« LE PETIT SMITH
HAUT LAFITTE »

Château Smith Haut Lafitte

Cabernet sauvignon, Merlot

75 cl **60€**

« CHÂTEAU SMITH
HAUT LAFITTE »

Château Smith Haut Lafitte

Cabernet sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot

Sous allocation - 75 cl 220€

BOURGOGNE

AOC SAVIGNY LES BEAUNE

« LES BAS LIARDS »

Domaine Aegeter

Pinot Noir

Sous allocation - 75 cl 75€

AOC HAUT CÔTES DE NUITS

« LA REF »

Domaine Aegeter

Pinot Noir

Sous allocation - 75 cl 80€

AOC POMMARD

« POMMARD »

Domaine Aegeter

Pinot Noir

Sous allocation - 75 cl 160€

NOS VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE

« PIEDLONG »

Domaine du Vieux Télégraphe

Grenache, Mourvèdre

2021 - 75 cl 98€

« CLOS DES PAPES »

Domaine Clos des Papes

Grenache, Mourvèdre,
Syrah, Counoise

2020 - 75 cl 150€

AOP CÔTE-RÔTIE

« LA LANDONNE »

Château Delas

Syrah

2020 - 75 cl 210€

ITALIE

DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

« BIONDI SANTI TENUTA GREPPO »

Cantina Biondi Santi

San Giovese Grosso

2017 - 75 cl 300€

DOC BOLGHERI SASSICAIA

« SASSICAIA »

Tenuta San Guido

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

2020 - 75 cl 500€

NOS VINS AU VERRE 15 CL

NOS ROSÉS

« ARGALI »

Château Puech Haut

15 cl **8€**

« ROSÉ ET OR »

Château Minuty

15 cl **10€**

NOS BLANCS

« CHARDONNAY »

Moulin de Gassac

15 cl **8€**

« ARGALI »

Château Puech Haut

15 cl **8€**

« BLANC ET OR »

Château Minuty

15 cl **10€**

NOS ROUGES

« PÈRE JOSEPH »

Madeleine Saint Jean

15 cl **8€**

« LOUP DU PIC »

Château Puech Haut

15 cl **10€**

NOS CHAMPAGNES



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

VEUVE CLIQUOT BRUT CARTE JAUNE

10 cl 12€ - 75 cl 90€ - 150 cl 185€

VEUVE CLIQUOT ROSÉ

75 cl 95€ - 150 cl 195€

VEUVE CLIQUOT 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 »

VEUVE CLIQUOT 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 »

VEUVE CLIQUOT LA GRANDE DAME

75 cl 250€

VEUVE CLIQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ

75 cl 320€

NOS CHAMPAGNES

RUINART ROSÉ

75 cl 150€

RUINART BLANC DE BLANC

75 cl 170€ - 150 cl 350€ - 300 cl 1300€

DON RUINART BLANC DE BLANC

75 cl 300€

DON RUINART ROSÉ

75 cl 300€ - 150 cl 600€

DOM PÉRIGNON VINTAGE

2015 - 75 cl 300€ - 150 cl 700€

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE

2009 - 75 cl 550€

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

75 cl 350€ - 150 cl 700€

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ

75 cl 500€

ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANC

75 cl 700€

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

75 cl 95€

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE

2015 - 75 cl 200€

BOLLINGER R.D BATCH 1

2007 - 75 cl 400€

PIPER HEIDSIECK RARE

75 cl 250€

Boissons Chaudes



EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	Musetti Gold Cuvée	3
DOUBLE EXPRESSO		5
GRAND CRÈME		6
Supplément gamme végétale Alpro amande / avoine / coco +2		
CAPPUCCINO		5
CHOCOLAT CHAUD		5
THÉ / INFUSION		4

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
REIMS FRANCE

MINUTY

PLUS D'INFORMATIONS SUR:

MANNABEACH.FR

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



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