



## SUGGESTIONS DU JOUR

---

### POISSONS ENTIERS GRILÉS

- SOLE 500g 58
- LOUP SAUVAGE 500g 40
- TURBOT SAUVAGE
  - 1,5kg 165
  - 2kg 220
- SAINT PIERRE SAUVAGE
  - 1,1kg 130

Nos poissons & crustacés entiers grillés sont accompagnés d'un écrasé de pommes de terre, de légumes sautés et d'aïoli

### SUGGESTION VIN

Chablis Or Domaine Aegerter «Chardonnay» 15cl 15

### SUGGESTION DESSERT

AFFOGATO DEL MANNA, glace vanille noix de pécan, chantilly amaretto 0.0%, Nespresso 12

18/06/2026

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



## SUGGESTIONS ENTRÉES

- 12 moules gratinées 18
- 6 huîtres gratinées 18
- Plancha de couteaux en persillade 22

## SUGGESTIONS DE L'ÉCAILLER

6 huîtres 12,50	12 pointus 12,50
12 crevettes, aioli 16,50	huître Gillardeau 4,00
6 langoustines 28,00	

### ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 26

6 huîtres, 4 moules, 4 crevettes, 4 pointus

### PLATEAU EXTRA MANNA 140

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

### PLATEAU ROYAL 150

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

## SUGGESTION D'EXCEPTION

### PINCE DE KING CRABE

100g | 25

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





## 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.



MANNA

# LES COCKTAILS SIGNATURES



## COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE

### PERLE DE GARRIGUE 14

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

### CAÏPI DEL MANNA 14

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

### PORN STAR 15

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

### PASTÈQUE MULE 15

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

### SPICY VIDA 15

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

### GUAVACOLADA 15

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

### ANOTHER WORLD 15

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

### PALOMITA 15

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

### MADELEINE CRISTAL 16

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

### AURORE DORÉE 17

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

### OR D'AGAVE 28

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

# LES COCKTAILS SIGNATURES



COCKTAILS SIGNATURES IMAGINÉS PAR GAËTAN SAUVAGE

## Nos Signatures Gourmandes

### BANANA BREAD 15

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

### T'TIME **LA BRIQUOLE**® 15

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

*Déclinaison sans alcool sur demande.*

## Nos Spritz

### MANNA SPRITZ 14

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

### ASIAN SPRITZ 14

liqueur d'Umeshu, jus Yuzu et saké pétillant

### DOLCE FRESCA 14

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

### SPRITZ CLASSIQUE 12

Mio, Solare, Sureau

## Nos Ice Coffee

### MANNA COFFEE 12

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

### MATCHA LATTE 7

### CHAÏ LATTE 7

### ICE COFFEE AROMATISÉ 7

vanille, noisette, orgeat, caramel

### ICE COFFEE VÉGÉTAL 8

amande, avoine, coco (Gamme Barista ALPRO)

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

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

# LES ENTRÉES

---



**ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA 25**  
pan con tomate (G-FC)

**ŒUFS MIMOSA AU CRABE (2 PIÈCES) 14**  
mayonnaise aux agrumes, huile d'herbes, pousses d'épinard (O-M-C)  
Extra Caviar +10

**CEVICHE DE MULET DORÉ 19**  
yaourt au concombre et citron, gel de pamplemousse, pickles de concombre (P-AS-L)  
Extra Caviar +10

**MOZZARELLA TRESSÉE 20**  
salade de tomates toutes en couleurs, huile d'olive IGP, vinaigre balsamique de Modène IGP  
« Maison La Vernède » (L-FC)

**MINI TACOS AU SAUMON MARINÉ 18**  
mayonnaise aux agrumes, salade de chou (O-P-M-G)

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

# LES SUSHIS



IMAGINÉS ET CRÉÉS PAR AKHMED DZIRO

## 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, cibette (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 SALADES

---



## 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)

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

## LA PARMA 23

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

## LA TARTUFATA 24

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

# LES VIANDES

---



## TARTARE DE BŒUF ORIGINAL 26

tartare au couteau «origine France», mayonnaise légèrement relevée, câpres, cornichons, échalotes, frites maison (O-M)

Extra foie gras poêlé +6 • Extra caviar Petrossian +10 • Extra os à moelle +6

## MAGRET DE CANARD GRILLÉ À LA BRAISE 30

magret «origine France», écrasé de patate douce, légumes grillés, sauce unagi, sarrasin grillé (L-FC-P-SO-SE)

## ENTRECÔTE FRANÇAISE MATURÉE SÉLECTION «MAISON LESAGE» 39

mayonnaise chimichurri, frites maison (O-M)

# LES POISSONS

---

## RISOTTO DE GAMBAS 30

risotto crémeux au parmesan, gambas sauvages grillées, copeaux de parmesan, crème d'ail noir, huile de persil (L-C)

## SAINT-JACQUES GRILLÉES 32

arroz à l'encre de seiche et poivrons, sauce au Noilly Prat, œufs de truite fumés, ciboulette (G-L-C)

## TENTACULE D'ENCORNET GRILLÉ 26

mayonnaise aux agrumes, chorizo grillé, écrasé de pommes de terre aux cébettes, légumes grillés, jus d'orange caramélisé (MO-M-O-L)

# LES PÂTES

---

## BUCATINI À L'AMATRICIANA 26

sauce tomate au basilic, guanciale de porc grillé, stracciatella, huile de basilic, pecorino râpé (G-L-O)

## TAGLIATELLES AUX PALOURDES EN PERSILLADE 32

copeaux de parmesan (G-MO-L-O)

# 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)

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 14  
selectionnés par notre Chef, confiture et bouquet de salade (L-M-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 (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)  
*Declinaison 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

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

# LES SPIRITUEUX



## VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

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

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

### FRANCE

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

### UNITED KINGDOM

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

### ESPAGNE

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

### JAPON

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

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

## ALLEMAGNE

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

## BELGIQUE

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

## PORTUGAL

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

## MEXIQUE

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

## HOLLANDE

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

## ITALIE

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

## AGAVE SPIRITS

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

LOST EXPLORER MEZCAL 14

CLASE AZUL MEZCAL SAN LUIS POTOSI 48

## CACHAÇA

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

MAGNIFICA EXTRA PREMIUM 13

MAGNIFICA RESERVA SOLERA 15

## RHUMS

### FRANCE

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

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

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

### GUATEMALA

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

### PANAMA

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

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

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

### CUBA

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

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

### VENEZUELA

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

### PÉROU

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

## RHUMS

4 cl

### COSTA RICA

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

12

### JAMAÏQUE

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

12

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

12

### BARBADE

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

12

### SEYCHELLES

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

13

### MADÈRE

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

16

## RHUMS D'EXCEPTION

### PANAMA

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

40

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

15

### VIETNAM

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

18

### ÎLE MAURICE

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

16

### ANTILLES FRANÇAISES

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

13

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

15

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

16

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

18



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](http://MANNABEACH.FR)

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



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

WHISKY	4 cl	70 cl
<b>FRANÇAIS</b>		
BELLEVOYE TRIPLE MALT FINITION GRAIN FIN 40° Single Malt.	12	
<b>ÉCOSSE</b>		
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	
<b>TOURBÉS D'ÉCOSSE</b>		
AILSA BAY 48,9° Single Malt.	14	
<b>IRLANDE</b>		
WEST CORK 45° Single Malt.	13	
<b>JAPON</b>		
HIBIKI JAPANESE HARMONY 43° Blended.	15	
<b>USA</b>		
SAZERAC RYE 45° Rye.	12	
JACK DANIEL'S WOODFORD RESERVE 43,2° Bourbon	13	
JACK DANIEL'S 40° Tennessee Whiskey.	12	120
<b>COGNAC</b>		
RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL	13	
RÉMY MARTIN XO	25	
<b>LIQUEURS</b>		
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

# 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