



TAPAS SUGGESTIONS

From 5 p.m.

FISHMONGER'S SUGGESTIONS

6 oysters 12,50
12 shrimps, aioli 16,50

6 langoustines 28,00
12 whelks 12,50
Guillardeau Oyster 4,00

PLATE OF THE ECAILLER 26

6 oysters, 4 mussels, 4 shrimp, 4 whelks

EXTRA MANNA PLATTER 140

8 oysters, 8 mussels, 6 shrimp, 6 whelks, 6 clams,
4 langoustines, 1 Brittany blue lobster

ROYAL PLATTER 150

14 oysters, 10 mussels, 10 whelks, 10 shrimp, 6 clams,
6 langoustines, 1 lobster, 1 crab

EXCEPTIONAL SUGGESTION

KING CRAB CLAW
100g | 25

Enhance your seafood and shellfish tasting experience



Petrossian caviar butter 40g 32

12 gratinated mussels 18

6 gratinated oysters 18

Portion of tempura mussels 12

Portion of JOËLS, aioli 12

Cuttlefish in parsley 14

MANNA

BEACH



THE PETROSSIAN MOMENT

| | |
|---|----|
| CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G | 95 |
| Isigny cream and blinis(G-O-P-A-L) | |
| TARAMA WITH KING CRAB PETROSSIAN ©100 G | 20 |
| rye crackers(C-MO-L-FC) | |
| TARAMA WITH LOBSTER PETROSSIAN ©100 G | 20 |
| rye crackers(C-MO-L-FC) | |
| SARDINES IN OLIVE OIL PETROSSIAN ©112 G | 25 |
| pan con tomate(G-P) | |

ENHANCE YOUR TASTING

| | |
|--|----|
| BEAR BROTHERS CAVIAR SHOT 4 CL | 18 |
| An unexpected encounter between the purity of Vodka and the luxury of Caviar | |
| GLASS OF CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT | 12 |
| Carte jaune 10 cl | |

Prices on the menu are expressed in euros, net, inclusive of VAT, service included.



MANNA

SIGNATURE COCKTAILS



SIGNATURE COCKTAILS CREATED BY GAËTAN SAUVAGE

PERLE DE GARRIGUE 14

This refined cocktail combines Gin de Grézan with wild strawberry, enhanced by yellow lemon and a raspberry-thyme cordial, all elevated with a touch of sparkling cherry.

CAÏPI DEL MANNA 14

Magnifica cachaça infused with tonka bean, enhanced by cocoa notes and a hint of passion fruit, for an elegant and captivating composition.

PORN STAR 15

An iconic and sensual creation blending Renaissance vodka with vanilla, passion fruit liqueur and purée, fresh maracuja, and a hint of lime.

PASTÈQUE MULE 15

Belvédère vodka infused with black pepper, clarified watermelon juice and lime, topped with ginger beer for a fresh, spicy and elegant finish.

SPICY VIDA 15

The alliance of Pura Vida white rum and Mandarine Napoléon liqueur, enhanced by a spiced mango cordial and elevated with sparkling water.

GUAVACOLADA 15

A blend of Planteray coconut rum and Pura Vida white rum, structured with coconut purée and roasted coconut syrup, balanced by the freshness of guava juice.

ANOTHER WORLD 15

Between citrus brightness and cocoa depth, Hendrick's Another is dressed with pear and an oat foam for a delicate tasting experience.

PALOMITA 15

Milagro tequila infused with Padrón ignites on contact with Campari, softened by hibiscus and enhanced with a burst of grapefruit.

MADELEINE CRISTAL 16

A revisited childhood memory, the sweetness of madeleine crystallised in a cocktail of absolute clarity.

AURORE DORÉE 17

Let yourself be enchanted by the floral notes of Ciala liqueur and its gold flakes, the freshness of lemon, the sweetness of honey, all elevated by the bubbles of Veuve Clicquot.

OR D'AGAVE 28

The nutty roundness of fat-wash, the nobility of Don Julio 1942, crowned with a light popcorn foam.

SIGNATURE COCKTAILS



SIGNATURE COCKTAILS CREATED BY GAËTAN SAUVAGE

Our Gourmet Signatures

BANANA BREAD 15

An ultra-indulgent cocktail where melting banana and peanut butter intertwine with vanilla sweetness, enhanced by a caramelised frécinette adding a crunchy and deliciously sweet touch (L-FC)

T'TIME LA BRIQUOLE® 15

YU Gin Black Lemon, black tea, green tea syrup, oat milk foam and honey.
Created for La Briquole – a soft biscuit with lemon notes, coated with a delicately crunchy shell (G-L-O-SO)

Alcohol-free version available on request.

Our Spritz

MANNA SPRITZ 14

Fair passion liqueur, passion purée, vanilla syrup

ASIAN SPRITZ 14

Umeshu liqueur, Yuzu juice and sparkling sake

DOLCE FRESCA 14

Italicus liqueur, cucumber liqueur, vineyard peach purée

SPRITZ CLASSIQUE 12

Mio, Solare, Elderflower

Our Iced Coffees

MANNA COFFEE 12

Nespresso, coconut milk, coconut syrup, Shanky's Whip liqueur, Magnifica cachaça

MATCHA LATTE 7

CHAÏ LATTE 7

FLAVOURED ICED COFFEE 7

vanilla, hazelnut, orgeat, caramel

PLANT-BASED ICED COFFEE 8

almond, oat, coconut (ALPRO Barista range)

OUR TEAM WILL BE DELIGHTED TO PREPARE ALL YOUR FAVOURITE COCKTAILS ON REQUEST.

Prices on the menu are expressed in euros, net, inclusive of VAT, service included.

PIZZAS



MANNA

LA NAPOLITAINE 21

tomato sauce, mozzarella di bufala, marinated anchovies, taggiasche olives, roasted tomatoes, basil pesto, caper flowers, olive oil (G-L-P-FC)

LA CARBONARA 20

pecorino cream, grilled guanciale, mozzarella fior di latte, egg yolk, grated pecorino, pepper (G-L-0)

LA PARMA 23

tomato sauce, Parma ham, cherry tomatoes, parmesan shavings, mozzarella di bufala, rocket, balsamic vinegar (G-L-AS)

LA TARTUFATA 24

truffle mascarpone cream, sautéed button mushrooms, herb porchetta, creamy burrata (G-L)

APERITIFS



| | |
|-----------------------|---------------------|
| RICARD/PASTIS 4cl | 5 |
| MARTINI RED/WHITE 5cl | 5 |
| SANGRIA OUR WAY | 15 cl 12 / 75 cl 32 |

DRAUGHT & BOTTLED BEERS

| | |
|---|-------------------------------------|
| ESTRELLA DAMM 5,4% | Half pint 25 cl 4 / Pint 50 cl 7,50 |
| MILLENARI COMBAVA LEMON 4,8% | Half pint 25 cl 5,50 / Pint 50 cl 9 |
| Picon supplement + 1 Syrup supplement + 0,50 | |
| DESPERADOS 33cl | 8 |
| NOAM 34cl | 9 |

SPIRITS



VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

| | | | |
|--|----|-----|-----|
| BELVÉDÈRE Belvédère vodka is created from Polish rye, purified water and fire-distilled. | 12 | 150 | 300 |
| BELUGA A very pure vodka, crystalline with floral and sweet notes. | 13 | | |
| HAKU VODKA Haku is a vodka made from 100% Japanese white rice (Hakumai). | 13 | | |
| BEAR BROTHER CAVIAR An unexpected encounter between the purity of vodka and the luxury of caviar. | 17 | | |

GIN ALL OUR GINS ARE SERVED WITH THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER

FRANCE

| | | | |
|--|----|--|--|
| LA PERLE NOIRE A Montpellier-inspired gin with grisetto, featuring lemon, citrus, liquorice and anise flavours. | 12 | | |
| ALTITUDE Altitude Alpine Strawberry Pink Gin, infused with mountain botanicals and wild strawberries. | 12 | | |
| G'VINE A fresh, floral, smooth and velvety gin, made from vine flowers. | 12 | | |
| BB 09 A gin distinguished by its fresh ingredients, including bergamot and lemon zest, thyme, rosemary, sage, coriander and timut pepper. | 13 | | |
| YU BLACK Great freshness allowing the expression of both fresh, deep and powerful notes of black lemon, with smoky and woody accents. | 13 | | |
| GENEROUS ORGANIC A gin with great freshness and a burst of citrus on the palate. | 13 | | |
| MELFIRA Artisanal Corsican gin, enhanced by notes of myrtle and immortelle. | 13 | | |
| PRINCE EXPLORER A perfect balance combining the refreshing brightness of Mediterranean citrus with the exotic complexity of some of the world's finest peppers. | 14 | | |
| PALMERAIE Premier cru gin distilled with the distinctive flavours of Marrakech. | 17 | | |

UNITED KINGDOM

| | | | |
|--|----|-----|-----|
| HENDRICK'S Scottish gin infused with roses and served with slices of cucumber. | 13 | 150 | 300 |
| HENDRICK'S ANOTHER A gin with orange blossom flavours and indulgent cocoa notes. | 13 | | |
| HENDRICK'S GRAND CABARET Decadent aromas of stone fruits such as apricot and peach, a journey of exploration for refined palates. | 13 | | |

SPAIN

| | | | |
|--|----|--|--|
| NORDÉS Spanish gin with a pronounced red fruit flavour. | 13 | | |
| GIN MARE Distilled with typically Mediterranean botanicals such as basil, thyme, rosemary, juniper berries, coriander and cardamom. | 13 | | |

JAPAN

| | | | |
|--|----|--|--|
| ETSU JAPANESE PACIFIC OCEAN WATER LIMITED EDITION Distilled from local botanicals incorporating a touch of Pacific Ocean water. | 14 | | |
| ROKU SAKURA BLOOM A very fresh gin with a soft and elegant floral taste, enhanced by a hint of salinity from sakura leaves.. | 13 | | |

SPIRITS



MANNA

GIN ALL OUR GINS ARE SERVED WITH THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER 4 cl 70 cl

GERMANY

MONKEY 47 This gin draws its inspiration from the German Black Forest and its incredible resources; it is made from 47 botanicals. 14

BELGIUM

SIR CHILL Belgian gin with aromas of tobacco and vanilla. 15

PORTUGAL

ADAMVS The only gin in the world using the Baga grape as one of its botanicals. 15

MEXICO

LOS CONVIDADOS Organic gin featuring ingredients rarely used in gin production, such as spirulina and yuzu – one to discover. 13

HOLLAND

SEVENTY ONE A luxury gin par excellence, aged in oak barrels. 25

ITALIA

SOLARO A gin from Capri, an exceptional spirit using a precise selection of botanicals such as lemon blossom. 20

AGAVE SPIRITS

TEQUILA PLATA *Unaged tequila, bottled directly after distillation.*

MILAGRO SILVER 12

JOSE CUERVO PLATINO 14

CINCORO PLATA 15

CLASE AZUL AHUMADO 28

TEQUILA REPOSADO *Tequila aged in wooden barrels for at least 2 months and up to a maximum of 1 year.*

CINCORO REPOSADO 15

CLASE AZUL REPOSADO 25 340

EIGHT RESERVE 30

CLASE AZUL GOLD 48 700

TEQUILA AÑEJO *Tequila aged between 12 months and 3 years.*

CINCORO AÑEJO 20

HERMANA 25

1800 MILENIO 30

CLASE AZUL AÑEJO 70 900

TEQUILA ULTRA AÑEJO *The most premium category of tequila due to a long ageing process of more than 3 years.*

CLASE AZUL ULTRA AÑEJO 2 cl 120 5000

DON JULIO 1942 28 340

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA 25

SPIRITS

AGAVE SPIRITS

4 cl

MEZCAL *Made from agave but with marked differences in production, featuring a smoky flavour.*

| | |
|-----------------------------------|----|
| LOST EXPLORER MEZCAL | 14 |
| CLASE AZUL MEZCAL SAN LUIS POTOSI | 48 |

CACHAÇA

Cachaça is a Brazilian spirit made from fresh sugarcane juice that is fermented and distilled, offering a profile that is both vegetal, fruity and slightly spicy.

| | |
|--------------------------|----|
| MAGNIFICA EXTRA PREMIUM | 13 |
| MAGNIFICA RESERVA SOLERA | 15 |

RUMS

FRANCE

| | |
|---|----|
| PLANTERAY SEALANDER 40° <i>A blend of rums with flavours of baked apple, tonka bean and dried banana.</i> | 13 |
| PLANTERAY CUT & DRY COCONUT 40° <i>Rum infused with coconut, offering a smooth exotic flavour.</i> | 13 |
| PLANTERAY PX XO 40° <i>Rum aged in Pedro Ximénez casks, offering rich aromas of dried fruits and caramel.</i> | 13 |

GUATEMALA

| | |
|--|----|
| SECHA DE LA SILVA 40° <i>Aged in oak barrels, then infused with cocoa beans.</i> | 12 |
|--|----|

PANAMA

| | |
|---|----|
| SÉRUM MAMIE 40° <i>Amber rum with notes of cocoa, vanilla and toffee.</i> | 12 |
| SÉRUM ANCON 10 ANS 40° <i>Rum made from cane honey, aged for 10 years in bourbon casks.</i> | 13 |
| BUMBU XO 40° <i>Rum distilled from local sugarcane, then aged up to 18 years in American oak barrels.</i> | 13 |

CUBA

| | |
|--|----|
| LEGENDARIO 34° <i>Rum aged for a minimum of 7 years, with raisins added for a 45-day maceration.</i> | 12 |
| EMINENTE 41,3° <i>Rum aged for 7 years in whisky casks.</i> | 14 |

VENEZUELA

| | |
|---|----|
| BOCATHEVA 15 ANS 45° <i>Rum aged in American oak barrels with pastry notes and cocoa blended with hints of raisins.</i> | 12 |
|---|----|

PERU

| | |
|---|----|
| MANDATARIO XO 40° <i>Rum aged in cognac casks and then in Grand Marnier casks, offering flavours of candied citrus peel, banana, pineapple and passion fruit.</i> | 13 |
|---|----|

SPIRITS



RHUMS

4 cl

COSTA RICA

PURA VIDA XO 40° On the nose, indulgent notes of crème brûlée, gingerbread, banana and flambéed pineapple.

12

JAMAICA

CANEROCK 40° Spiced and vanilla-forward rum.

12

YELLOW SNAKE 40° This aged amber rum is a refined blend of around twenty traditional Jamaican rums, aged between 3 and 8 years.

12

BARBADOS

MOUNT GAY BLACK BARREL 43° A characterful rum with notes of gingerbread, caramel and lychee.

12

SEYCHELLES

TAKAMAKA 51,6° A fruity and herbaceous rum with notes of vanilla and caramel.

13

MADEIRA

RUM 970 53,4° Cask strength rum, aged for 5 years in wine barrels.

16

EXCEPTIONAL RUMS

PANAMA

KUNA DAVIDOFF 42° A rare and exceptional rum whose production has been discontinued, with flavours of tobacco and leather over a base of rich vanilla.

40

SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40° A remarkable extra-aged rum, aged for 16 years in ex-bourbon casks, with only 3,000 bottles produced.

15

VIETNAM

BELAMI LEGACY 48° Rum aged inside a pineapple, then pressed and macerated in casks.

18

MAURITIUS

EMPEROR 42° Rum finished in Château Pape Clément casks.

16

FRENCH ANTILLES

SAINT JAMES BRUT DE COLONNE 73,7° Organic white agricole rum, bottled straight from the column without dilution.

13

SAINT JAMES 2001 43° Rum with complex aromas of cocoa and woody notes, aged for 10 years.

15

PÈRE LABAT GRAND DIPLOMATE 45° A blend of different crus with a finish dominated by caramel, chocolate and bitter orange.

16

ART DECO J. BAILLY 45° An exceptional Martinican agricole rum, with woody, spicy notes elegantly mellowed by time.

18

SPIRITS



MANNA

WHISKY

4 cl 70 cl

FRANCE

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

SCOTLAND

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

SCOTTISH PEAT BOLTS

AILSA BAY 48,9° Single Malt. 14

IRELAND

WEST CORK 45° Single Malt. 13

JAPAN

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

LIQUORS

MENTHE ERNEST 9

ADRIATICO LIQUEUR D'AMANDE 9

DI SOREMENTO LIMONCELLO 9

COINTREAU NOIR A harmonious blend of orange peel essence and Rémy Martin cognac. 10

BIARRITZ BONHEUR (lemon, raspberry, peppermint) 9

NOCES ROYALES A noble French liqueur, 100% natural, combining Williams pear and cognac. 10

FIVE FARMS A cream liqueur skilfully blended with Irish whiskey. 10

CHARTREUSE VERTE 10

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

HOT DRINKS



NESPRESSO®

| | |
|---|------|
| NESPRESSO, NESPRESSO LONG, NESPRESSO DECAF | 3,50 |
| DOUBLE NESPRESSO | 6 |
| NESPRESSO GRAND CRÈME | 6 |
| <i>Alpro plant-based range: almond, oat and coconut +€2</i> | |
| CAPPUCCINO | 8 |
| HOT CHOCOLATE | 5 |
| TEA / HERBAL INFUSION | 4 |

SOFT DRINKS



Mocktails

| | |
|---|------|
| YU NO SMASH | 10 |
| Yu No 0%, basil syrup, strawberry purée, lemon juice | |
| VELOURS EXOTIQUE | 10 |
| pressed apple juice, pineapple juice, orgeat syrup, passion fruit purée | |
| ALMAVE | 10 |
| alcohol-free tequila, spiced mango cordial, ginger beer | |
| NO AMARETTO SOUR | 10 |
| Adriatico 0%, lemon juice, orgeat syrup | |
| SPRITZ 0 % | 10 |
| Mio 0%, alcohol-free prosecco, sparkling water | |
| DETOX OF THE MOMENT | 10 |
| HOMEMADE ICED TEAS 25cl | 6 |
| Peach iced tea « Earl Grey tea, peach syrup, lemon juice » | |
| Hibiscus tea « hibiscus tea, hibiscus syrup and fresh mint » | |
| COLD-PRESSED JUICES 25cl | 6 |
| orange / lemon / grapefruit / apple | |
| PEPSI / PEPSI MAX 33cl | 6 |
| LIMONADE 50cl | 6 |
| DIABOLO 50cl | 6,50 |
| WATER WITH SYRUP 50cl | 4,50 |
| RED BULL ENERGY DRINK / | |
| RED BULL SUGAR FREE 25cl | 6 |
| JARDIN DES PAPES FRUIT JUICES | 5 |
| tomato juice / strawberry nectar | |
| EVIAN / EVIAN SPARKLING 75cl | 7 |

OUR WHITES

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€**

OUR WHITES

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€**

OUR WHITES

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€**

OUR WHITES

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

OUR WHITES

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€**

OUR WHITES

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

2023 - 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€**

OUR WHITES

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€**

OUR WHITES

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€**

OUR 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€**

OUR REDS

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€**

OUR REDS

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€**

OUR REDS

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€**

OUR REDS

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€**

OUR REDS

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

OUR REDS

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

OUR REDS

BOURGOGNE

AOP CORTON GRAND CRU

« CORTON BRESSANDES »

Domaine Aegerter

Pinot Noir

2023 S.A. 75 cl **260€**

AOP CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

« CLOS DE VOUGEOT » « CLOS DE VOUGEOT »

Château de La Tour

Pinot Noir

2019 S.A. 75 cl **270€**

Domaine Aegerter

Pinot Noir

2023 S.A. 75 cl **350€**

VALLÉE DU RHÔNE

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

« CLOS DES PAPES » « CHÂTEAU DE BEAUCASTEL »

Domaine Clos des Papes

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cunoise

2020 75 cl **150€**

Famille Perrin

Grenache, Mourvèdre, Syrah,
Cunoise, Cinsault

2009 S.A. 75 cl **220€**

2004 S.A. 75 cl **250€**

1998 S.A. 75 cl **290€**

AOP CÔTE-RÔTIE

« LA LANDONNE » 2020

Maison Delas

Syrah

2020 75 cl **210€**

AOP CORNAS

« REYNARD »

Maison Paul Jaboulet Aîné

Syrah

2020 S.A. 75 cl **250€**

S.A. : SOUS ALLOCATION

OUR REDS

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€**

WINES BY THE GLASS

OUR WHITES

« 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€**

OUR ROSÉS

« ARGALI »

Château Puech-Haut
Grenache, Cinsault
15 cl **9€**

« ROSÉ ET OR »

Château Minuty
Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle
15 cl **10€**

OUR REDS

« CONFIDENTIEL »

Château Saint-Martin-des-Champs
Syrah
15 cl **8€**

« LOUP DU PIC »

Château Puech-Haut
Mourvèdre, Syrah
15 cl **10€**

OUR 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 is the perfect summer champagne to enjoy over ice; it can be enhanced with cucumber, ginger or red pepper »

RICH ROSÉ 75 cl **100€**

« The Rosé version is also best served over ice, but it's even better when garnished with lime zest, pineapple chunks or ginger. »

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€**

OUR 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€**

ALLERGENS



G - Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products made from these cereals



C - Crustaceans and crustacean-based products



O - Eggs and egg-based products



P - Fish and fish-based products



A - Peanuts and peanut-based products



SO - Soya and soya-based products



L - Milk and milk-based products (including lactose)



FC - Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia, pistachios and products derived from these nuts)



CE - Celery and celery-based products



M - Mustard and mustard-based products



SE - Sesame seeds and sesame-based products



AS - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations over 10mg/l



L - Lupin and lupin-based products



MO - Molluscs and mollusc-based products



MANNA
BEACH

HORAIRES

JUIN À AOÛT

OUVERT TOUS LES JOURS

DE 9H À 21H

MAI & SEPTEMBRE

OUVERT TOUS LES JOURS

DE 9H À 20H



BAINS DE SOLEIL

TARIFS POUR 2 PERSONNES

BAIN DE SOLEIL : 50€

BAIN DE SOLEIL PREMIÈRE LIGNE : 60€

BED SUR ESTRADE : 80€

LOCATION DRAP DE BAIN : 8€



Veuve Clicquot **MINUTY**

PLUS D'INFORMATIONS SUR:

MANNABEACH.FR

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



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