



Petit-Déjeuner à la carte





Continental breakfast (Mini buffet)

Boisson chaude, orange ou pamplemousse pressé, viennoiseries, cakes/gâteaux, toasts, fruits

Hot drinks, fresh orange and grapefruit juice, pastries, cakes, toasts, fruits

25 €

Savoury (Inclus 2 œufs / Included 2 eggs)

Pancakes bacon grillé et confiture de myrtilles

Pancakes grilled bacon and blueberries jam

English muffin bœuf pastrami, cornichon et sauce cheddar

English muffin pastrami beef, pickles and cheddar sauce

Galette bretonne, jambon champignons et emmental

Galette bretonne ham, mushrooms and swiss cheese

Avocado toast saumon fumé et concombre pays

Avocado toast smoked salmon and cucumber

14 €

Sweet

Crêpes et selection de confitures bio

Crepes and organic jam selection

Açaï bowl fruits rouge, lait amande et granola maison

Açaï bowl red fruits, almond milk and homemade granola

Granola et fromage blanc bio, mangue, baie de goji et abricots sec

Granola and organic cottage cheese, goji berries and dry apricots

Porridge au graines de chia, lait de coco, crème de corossol et banane

Chia seeds porridge coconut milk, corossol and banana cream

Brochette de fruits flambée au rhum local

Flambee fruit skewers with local rum

Brioche perdue, pomme et caramel au beurre salé, au sel de Guérande

French toast apple and salted butter caramel with "Guérande salt"

12 €

Extra

Œufs (x2) : poché, au plat, brouillé, omelette nature

Eggs (X2) : Poached, fried, scramble, omelette

Saumon fumé / *Smoked salmon*

Bacon grillé / *Grilled bacon*

Avocat / *Avocado*

Champignons / *Mushrooms*

Tomates rôties / *Roasted tomatoes*

Rostis de pomme de terre / *Hash brown potatoes*

Yaourts, céréales bio, galettes de riz bio

Yogurts, organic cereals, organic rice crackers

Assiette de fruits / *Fruits plate*

6 €

20 €

15 €

La sélection de jus frais du Manapany

Manapany's fresh juices selection

Power C : concombre, épinard, gingembre, pomme, citron

Power C : cucumber, spinach, Ginger, appel, lemon

Detox : betterave, framboise, poire, citron, pomme

Detox : beetroot, raspberry, pear, lemon, appel

Antioxydant : annanas, myrtille, citron, fraise, miel

Hypocalorique : pineapple, blueberries, lemon, strawberries, honey





Tapas du jour de 15h à 22h - 9 €

Arancinis chorizo, tomates, mozzarella fumée et petits pois (3 pièces)

Deep fried rice ball stuffed with chorizo, smoked mozzarella and peas

Keftas de Mahi-mahi local épices Marocaine sauce Coriandre (2 pièces)

Pan fried mahi-mahi from on a skewer , morroccan spices and Cilantro sauce

Calzonis à la Coppa, ricotta et Parmigiano reggiano (3 pièces)

Deep fried Calzone, stuffed with ricotta cheese, coppa and parmigiano

Brochettes de Poulpe - Ananas et vinaigrette framboise (3 pièces)

Chargrilled octopus, pineapple and raspberry dressing

Gyozas aux crevettes, sauce Soja/Wasabi (4 pièces)

Poached or pan fried prawn gyoza, soy and wasabi

Nachos Rillette d'avocat, compoté de tomates aux Jalapenos et sauce Cheddar

Nacho bowl, with avodaco, cheddar sauce and tomato salsa

Samoussas de légumes de saison, raïta de concombre (3 pièces)

Oven baked, vegetarian samoussas with Colombo spice,raita sauce

Falafels Tzatsiki et Humous (6 pièces)

Nacho bowl, with avodaco, cheddar sauce and tomato salsa

Croquettas de poulet aux paprika / Sauce au piquillos facon "Romesco"

Deep fried chicken croquette with piquillos pepper and romesco sauce

Brownie aux noix de pécan • *Brownie in pecan nut*

Woopies (glace fromage blanc entre de cookies aux graines et cramberry)

(Ice cream fresh cheese between of cookies in seeds and cramberry)

Panacotta exotique • *Exotic panacotta*

Sundae cacahuète caramel (glace vanille, sauce caramel beurre salé et vanille, cacahuètes caramélisées comme des choucho)

Sundae peanut caramel (vanilla ice cream, wipes salted butter fudge and vanilla, Peanuts caramelized)

Salade de fruits • *Fruit salad*



Vins Rouges



Magnum

LOIRE

Château d'Anglès "Grand Vin", 2010	39 €
Sancerre Rouge, Pinot Noir, P. Jolivet, 2015	45 €

CÔTE DU RHONE

Belleruche, M.Chapoutier, 2016	38 €
Croze Hermitage, Meysonniers, 2015 BIO	45 €
Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine, 2014	78 €
Côte-Rôtie, Les Bécasses, 2014	129 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot noir, Domaine Antonin Guyon, 2014	48 €
Savigny Les Beaunes, Domaine Antonin Guyon, 2013	85 €
Gevrey Chambertin, 1 ^{er} Cru La Justice, A. Guyon, 2013	140 €
Vosne Romanée, Domaine Faiveley 2013	155 €
Nuits-Saint-Georges "Aux Vignerondes", 1 ^{er} Cru, Domaine Faiveley, 2012	170 €
Chambolle-Musigny "Les Chatelots", 1 ^{er} Cru, 2010	249 €
Echezeaux, Grand Cru, Domaine Faiveley, 2013	390 €
Pommard Les Vignots, 1 ^{er} Cru, 2013	990 €

BORDEAUX

La Maroutine, 2012	40 €	
Tour du Pas Saint-Georges, Saint Emilion, 2012	48 €	
Grand Corbin, Saint Emillion, 2012	90 €	
Phélan-Ségur, Saint Estèphe, 2012	110 €	(2013) 240 €
Réserve de Léoville Barton, Saint Julien, 2019	120 €	
Château Talbot, Saint-Julien, 2012	185 €	
Leoville Poyferré, Saint-Julien, 2008	290 €	
Ducru Baucaillou, Saint-Julien, 2011	470 €	
Joséphine de Boyd, Margaux, 2009	78 €	
Giscours, Margaux, 2011	160 €	
Réserve De La Comtesse, Pauillac, 2006	150 €	
Lynch-Bages, Pauillac, 2008	396 €	
Jardin de Petit Village, Pomerol, 2012	98 €	
Nénin, Pomerol, 2010	220 €	
Larrivet Haut-Brion, Pessac-Léognan, 2006	110 €	
Château Haut-Brion, Pessac-Léognan, 2001	1100 €	

ITALIE

Brunello Di Montalcino, La Poderina, 2011	95 €
Tignanello, Antinori, 2013	190 €



Au verre / by the glass

CHAMPAGNE

Coupe Charles Heidsieck brut	18 €
Coupe Charles Heidsieck rosé	22 €
Coupe Veuve Clicquot brut	20 €
Coupe Veuve Clicquot rosé	25 €

VINS ROSÉS

La Source Gabriel, Regine Sumeire, BIO	10 €
Esprit de Saint Marguerite, 2017 BIO	14 €

VINS BLANCS

Petit Chablis, Château de Maligny, 2015	12 €
Pinot Grigio, Marco Felluga, 2015	15 €
Sancerre, Pascal Jolivet, 2016	17 €

VINS ROUGES

La Maroutine, Bordeaux, 2012	10 €
Belleruche, M. Chapoutier, Côte du Rhône, 2016	12 €
Bourgogne, Domaine Antonin Guyon, Pinot Noir, 2014	17 €





		Magnum	Jéroboam
Charles Heidsieck brut	120 €	230 €	
Charles Heidsieck rosé	150 €		
Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 95	380 €		
Veuve Cliquot brut	130 €	240 €	920 €
Veuve Cliquot Rosé	165 €	320 €	
Ruinart brut	130 €	290 €	
Ruinart rosé	170 €		
Ruinart Blanc De Blanc	180 €		
Dom Pérignon	390 €		
Dom Pérignon Vintage, 2006	730 €		
Louis Roederer Cristal, 2009	450 €		
Louis Roederer Cristal rosé, 2005	1100 €		



		Magnum	
La Source Gabriel, Regine Sumeire, BIO	40 €		
Esprit de Sainte Marguerite, 2017 BIO	49 €	95 €	
Clos Beylesse, Domaine de l'Abbaye	75 €	130 €	
Château Minuty, Rosé et Or, 2016	85 €	170 €	
Domaines OTT, Cœur de Grain, Bandol 2015	92 €		
Château D'Esclan Garrus, 2016	260 €		



		Magnum
CÔTES-DE-PROVENCE		
Domaines OTT Blanc de Blancs, Clos Mireilles AOC, 2015	70 €	168 €
BOURGOGNE		
Petit Chablis, Château de Maligny, 2015	42 €	
Pouilly-Fuissé, Tête de Cru, 2014	75 €	180 €
Bourgogne Henri Boillot, 2015	85 €	
Puligny-Montrachet, Village, 2013	115 €	
Meursault, 1 ^{er} Cru, Château de Blagny, Louis Latour, 2013	140 €	297 €
Chassagne-Montrachet, J. Drouhin, 2014	170 €	
Corton-Charlemagne, Henri Boillot, 2014	469 €	
Batard-Montrachet, Henri Boillot, 2012	985 €	
LOIRE		
Sancerre, P. Jolivet, 2016	55 €	
Pouilly-Fumé, P. Jolivet, 2015	58 €	130 €
Pouilly-Fumé Baron De L, 2014	168 €	
CÔTE DU RHÔNE		
Croze Hermitage, BIO , domaine des Entrefaux, 2013	60 €	
Châteauneuf-du-Pape, la Bernardine, 2012	75 €	
ITALIE		
Pinot Grigio, Marco Felluga, 2015	50 €	
Gavi Di Gavi, La Scolca, 2015	75 €	

Vins de desserts / Dessert wine

½ bouteille Sauternes , Carmes De Rieussec, 2014	45 €
½ bouteille Sauternes , Château Yquem, 2005	589 €



Le soir Manapany's table experience

65 €

Notre Chef Edouard Fabius vous propose une expérience culinaire originale.

Partagez un menu avec des plats signature de notre carte, ainsi que des plats créés à partir de produits locaux sélectionnés par nos chefs. Autour du partage, laissez-vous guider par notre sélection du jour. (Pour l'ensemble de la table).

Our Chef Edouard Fabius invites you for an original culinary experience.

You will be sharing 3 courses with signature dishes of the "à la carte" menu and dishes created from fresh local produces selected by the chef. Let yourself be guided by our daily selection, as you enjoy a meal in the spirit of sharing. (Menu will be served on the whole table).

Menu enfants / Manapany kid's menu

22 €

Filet de daurade ou filet de poulet ou Mac & cheese pasta,
avec une boisson et une boule de glace maison

Mahi-Mahi filet, chicken, mac & cheese pasta, with 1 drink and 1 scoop home made ice cream.



Entrées / Appetizers

Gambas en court bouillon, pastèque et feta grecque 24 €

Prawns in a court-bouillon, watermelon and greek feta cheese

Poulpe en 2 cuissons, ananas de Guadeloupe rôtis et vinaigrette framboise 25 €

Double cooked octopus, roasted Guadeloupe pineapple and raspberry vinaigrette

Poulet mariné et grillé, avocat pays et parmigiano Reggiano 24 €

Marinated and grilled chicken, local avocado and parmigiano reggiano

Gratin de cristophines et poissons de roches de nos côtes 18 €

Pear squash gratin and local coastal rockfish

Assiette de légumes grillés, tapenade et caviar d'aubergines fumées 22 €

Grilled vegetable plate, tapenade, and smoked eggplant caviar

Ceviche de wahoo à la fleur d'oranger et vinaigrette aux oranges de Saint Domingue 24 €

Orange blossom flavored wahoo ceviche and santo domingo orange vinaigrette



Plats / Mains

Les ravioles d'artichauts « sans gluten » tombée d'épinards et beurre noisette 32 €
"Gluten free" artichoke raviolis and butter roasted fresh Spinach

Vivaneau poché façon créole, risotto al'verde et émulsion cardamome & citronnelle 34 €
Creole style poached red Snapper, risotto al'verde and cardamom & lemongrass emulsion

Pavé de thon rouge des caraïbes, wok de légumes et réduction soja-yuzu 38 €
Caribbean Red Tuna filet, vegetable wok and soja-yuzu reduction

Paleron de bœuf braisé comme un Colombo servi avec son chutney de mangues de st Barth 36 €
Colombo style braised beef chuck served with its St Barth mango chutney

Filet de poulet chimi churi grillé, frites de yams et guacamole 32 €
Grilled chimichuri chicken filet, Sweet potato fries and guacamole

Accompagnements / Sides dishes

Riz, wok de légumes, salade verte, frites maison 8 €
Rice, vegetable wok, green salade, homemade french fries



Suggestions du jour / Suggestion of the day

Demandez nos suggestions / Ask for our suggestions

Le BBQ ou la pièce du boucher - MP

BBQ of the day or butcher's cut

La pêche du jour locale / Catch of the day - MP

Le Vivier, langouste locale / Local lobster - 11 €/kg



Desserts 15 €

Baba au rhum fraise poivre

(Tartare ananas, sirop rhum épicé, gelée ananas, chantilly, sorbet ananas)

Pineapple rum baba peper (Matcha tiramisu raspberry, candied raspberry sherbet raspberry)

Tiramisu matcha framboise

(Framboises fraîches et confit, glace matcha)

Raspberry matcha tiramisu (Fresh and candied raspberries, matcha ice cream)

Tout chocolat

(Biscuit chocolat, mousse chocolat 65%, crémeux chocolat 70%, riz soufflé enrobé chocolat 85%, gelée cacao, glace tonka)

All chocolate (Chocolate biscuit, chocolate mousse 65%, creamy chocolate 70%, chocolate puffed rice with chocolate 85%, cacao jelly and tonka ice-cream)

Coco et citron vert

(Crèmeux coco, pain de gènes coco, confit citron vert vanille, segments citron, meringue coco et fraîche, mangue, sorbet citron vert vanille)

Coconut and lime (Creamy coconut, sponge cake, candied vanilla & lime, lemon segment, fresh coconut and meringue, mango, vanilla & lime sorbet)

Pomme confite gâteau nantais, glace caramel beurre salé de Guérande

Crystallized apple, Breton shortbread cookie, freezes salted butter fudge of Guérande

Sundae

(Glace vanille, cacahuètes, et caramel au beurre salé de Guérande)

Sundae (Vanilla ice cream, peanuts and salted butter caramel of Guérande)

Glaces et sorbets maison / Ices creams and sorbets house

Glaces : vanille, chocolat, café, fromage blanc

Ices creams: vanilla, chocolate, coffee, cream cheese

Sorbets : fraise, framboise, citron vanille, mangue, coco

Sorbets: strawberry, raspberry, lemon vanilla, mango, coconut





Menu enfants / Manapany kid's menu

22 €

Filet de poisson ou filet de poulet ou pasta tomates,
avec une boisson et un brownie ou panacotta exotique

Mahi-Mahi filet, chicken breast, tomatoes pasta,
with 1 drink and brownie or exotic panacotta



Lunch 12h-15h • Diner 19h-22h

Entrées / Appetizers

Crevettes cuites en court bouillon, pastèque et feta grecque Prawns cooked in a broth, watermelon and greek feta	24€
Piquillos farcis au thon des Caraïbes confit, maïs et tomates, Jalapeños et herbes fraîches Sweet pepper stuffed with tuna bigeye confit, corn and tomatoes, jalapeños and fresh herbs	24€
Poulet mariné et grillé, avocat pays et parmigiano reggiano Marinated and grilled chicken, local avocado and parmigiano reggiano	24€
Mozzarella Di Buffala, salsa d'avocat, courgettes et tomates Mozzarella Di Buffala, avocado, zucchinis and tomatoes salsa	23€
Assiette de légumes grillés, tapenades et caviar d'aubergines fumées Grilled vegetable platter, tapenades, and smoked eggplant caviar	22€



Plats / Mains



Les ravioles d’artichaut,tombée d’épinards et beurre noisette Artichoke raviolis and butter roasted fresh Spinach	32 €
Vivaneau poché façon créole, risotto al’verde et émulsion cardamome Creole style poached red Snapper, risotto al’verde and cardamome emulsion	34 €
Pavé de thon rouge des caraïbes,wok de légumes et réduction soja-yuzu Caribbean Red Tuna filet, vegetable wok and soja-yuzu reduction	38 €
Filet de poulet chimi churi grillé, frites de yams et guacamole Grilled chimichuri chicken breast, Sweet potato fries and guacamole	32 €
Entrecôte Black Angus 300 gr Black Angus Rib eye steack 300 gr	46 €
La pâte du Manapany Manapany’s pasta	MP €
Langouste Saint Barth de notre vivier Saint Barth’s Lobster	11€/100gr

Accompagnements / Sides

Riz, wok de légumes, salade verte, frites de pommes de terre, frites de yams Rice, vegetable wok, green salade, french fries, Sweet potatoes fries	8 €
---	-----



Desserts 15 €

Baba au rhum ananas poivre (Tartare ananas, sirop rhum épicé, gelée ananas, chantilly, sorbet ananas) <i>Pineapple pepper rum baba</i> (pineapple tartare, spicy rum syrup, pineapple jelly, whipped cream, pineapple sorbet)
Tiramisu matcha framboise (Framboises fraîches et confit, glace matcha) <i>Raspberry matcha tiramisu</i> (Fresh and candied raspberries, matcha ice cream)
Tout chocolat (Biscuit chocolat, mousse chocolat 65%, crémeux chocolat 70%, riz soufflé enrobé chocolat 85%, gelée cacao, glace tonka) <i>All chocolate</i> (Chocolate biscuit, chocolate mousse 65%, creamy chocolate 70%, chocolate puffed rice with chocolate 85%, cacao jelly and tonka ice-cream)
Coco et citron vert (Crèmeux coco, pain de gênes coco, confit citron vert vanille, segments citron, meringue coco et fraîche, mangue, sorbet citron vert vanille) <i>Coconut and lime</i> (Creamy coconut, sponge cake, candied lime & vanilla , lemon segment, fresh coconut and meringue, mango, lime & vanilla sorbet)

Pomme doucement confite, gâteau Nantais, glace caramel au beurre salé au sel de Guérande <i>Softly candied apple, Shortbread, salted butter caramel of Guérande ice cream</i>
--

Sundae (Glace vanille, cacahuètes, et caramel au beurre salé au sel de Guérande) <i>Sundae</i> (Vanilla ice cream, peanuts and salted butter caramel of Guérande)

Glaces et sorbets / Ices creams and sorbets Glaces : vanille, chocolat, café <i>Ice cream: vanilla, chocolate, coffee</i>

Sorbets : framboise, citron vert, mangue, coco <i>Sorbets:</i> Raspberry, lime, mango, coconut



Cigares & Cigarettes

MARLBORO Filter Red	10 €
MARLBORO Filter Gold	10 €
MONTECRISTO N°2 (Cuba)	35 €
MONTECRISTO PETIT N°2 (cuba)	30 €
EPICURE HOYO DE MONTEREY-ROBUSTO (Cuba)	20 €
ROMEO Y JULIETA (CUBA)	25 €
COHIBA ROBUSTO (CUBA)	45 €
COHIBA MADURO (Cuba)	55 €
COHIBA PIRAMIDES EXTRA (Cuba)	75 €
DAVIDOFF SIGNATURE (République Dominicaine)	25 €

Tapas du jour

Demandez la carte

Les Softs



Jus de fruit

Ananas, Pomme, Orange, Mangue, Cramberry, Passion, Goyave, Banane, Tomate, Pamplemousse	8 €
<i>Ananas, Pomme, Orange, Mangue, Cramberry, Passion, Goyave, Banane, Tomate, Pamplemousse</i>	
Coconut Water Organic	10 €
Orange et pamplemousse pressé	12 €
<i>Orange et pamplemousse pressé</i>	
Jus Bio du jour / Organic juice of the day	15 €

Sodas

Coca, coca light, coca zéro, Ginger Ale, Orangina, Sprite, Schweppes, Lipton Ice Tea pêche, Perrier 33cl	7 €
Red Bull	8 €

Cafés

Expresso, Ristretto, Macchiato	6 €
Cappuccino, Latte, cafés glacés	8 €

Thés Bio

YOGI TEA DETOX CITRON BIO	9 €
Pissenlit, réglisse, zest de citron	
<i>Dandelion, licorice, lemon zest</i>	
YOGI TEA INFUSION BONHEUR BIO	
Cannelle, houblon, zest d'orange	
<i>Cinnamon, hop, range zest</i>	
YOGI TEA GRAND CALME BIO	
Fleur de tilleuls, camomille, cynorrhodon	
<i>linden flower, chamomile, rosehip</i>	
THE NOIR PUR CEYLAN BIO	
THE VERT JAMIN BIO	
INFUSION DES PLANTES TILLEUL BIO	
<i>Linden infusion</i>	
INFUSION DES PLANTES VERVEINE BIO	
<i>Verbena infusion</i>	
INFUSION DES PLANTES CAMOMILLE BIO	
<i>Chamomile infusion</i>	
THE BLANC PAIMU TAN	
THE NOIR EARL GREY	
THE ENGLISH BREAKFAST	
THE NOIR DARJELING	
THE VERT NATURE CHUN ME	

Eaux

Evian, Badoit, Perrier, San Pellegrino	9 €
--	-----

Bières	
Carib, Corona, Heineken, Presidente, Coors light	7 €
Desperados, Bière Bio sans gluten	8 €



Les Vins & Champagnes

au verre

CHAMPAGNE

Coupe Charles Heidsieck brut	18 €
Coupe Charles Heidsieck rosé	22 €
Coupe Veuve Clicquot brut	20 €
Coupe Veuve Clicquot rosé	25 €

VINS ROSÉ

La Source Gabriel, BIO	10 €
Esprit de Saint Marguerite, BIO	14 €

VINS BLANC

Petit Chablis	12 €
Pinot Grigio	15 €
Sancerre, Pascal Jolivet	17 €

VINS ROUGE

La Maroutine, Bordeaux	10 €
Belleruche, Côte du Rhône	12 €
Bourgogne, Pinot noir	17 €



Les Champagnes

MAGNUM JEROBOAM

Charles Heidsieck brut	120 €	230 €
Charles Heidsieck rosé	150 €	
Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 95	380 €	
Veuve Clicquot brut	130 €	240 € 920 €
Veuve Clicquot rosé	165 €	320 €
Ruinart brut	130 €	290 €
Ruinart rosé	170 €	
Ruinart Blanc de Blanc	180 €	
Dom Pérignon	390 €	
Dom Pérignon Vintage	730 €	
Louis Roederer Cristal	450 €	
Louis Roederer Cristal rosé	1100 €	

VODKA

Stolichnaya, Zubrowska	10 €
Greygoose, Ketel One, Belveder	12 €
Titos	14 €
Stoli Elit	16 €

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray	10 €
Hendrix	14 €
G'Vine	16 €
Sloe Gin	18 €

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	12 €
Patron XO café	15 €
Patron Silver	16 €
Patron Anejo	20 €
Don Julio 1942	28 €
Patron Platinum	39 €

WHISKY/BOURBON

American Whisky

Jim Bean	12 €
Jack Daniel's	14 €

Single Malt

Talisker Storm	25 €
Glenlivet 15 ans	28 €
Glenfiddich 18 ans	35 €
Macalan 12 ans	40 €

Blend

Johnnie Walker Red label	10 €
Knob Creek	13 €
Johnnie Walker Black label	14 €
Chivas Regal 12 ans	22 €

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Hennessy VS	14 €
Hennessy VSOP	13 €
Remy Martin VSOP	15 €
Tariquet VSOP	12 €
Camut Reserve D'Adrien 35/40 ans	48 €

Un petit tour des caraïbes et ses alentours All over Caraïbes and more

BACARDI (cuba) 10 €

Marqué par les notes vanillées mêlées aux subtils arômes d'amandes et de fruits exotiques.

Marked by notes of vanilla mixed with the subtle aromas of almond and exotic fruits.

CAPTAIN MORGAN SPICES (Jamaïque) 10 €

Ce rhum provient d'un assemblage tenu secret de rhums des Caraïbes, des saveurs d'épices et d'arômes naturels.

This rum has been created through a secret blend of Caribbean rhums, of spiced flavors, and natural aromas.

LE RUM APPLETON 12 ANS (Jamaïque) 12 €

Il est dominé par les notes de miel, de chêne, d'amandes grillées et de vanille.

It is dominated by notes of honey, oak, roasted almonds, and vanilla.

LE RHUM BARBANCOURT 15 ANS (Haïti) 14 €

Il révèle une richesse aromatique presque explosive à base de poires cuites, agrumes, cannelle et poivre.

It reveals an almost explosive abundance of aromas of cooked pears, citrus, cinnamon, and pepper.

DIPLOMATICO RESERVA (Vénézuëla) 18 €

Une Belle harmonie entre des notes de fruits confits, noix, caramel et épices

A beautiful harmony between the notes of candied fruits, walnuts, caramel, and spices

BOLOGNE RHUM VIEUX VSOP (Guadeloupe) 18 €

De fines pointes iodées viennent compléter les parfums dominants de canne à sucre et de fruits confits.

An iodized hint completes the dominant flavors of sugar cane and candied fruits

LE RON ZACAPA 23 ANS (Guatemala) 20 €

Un mélange parfait de cannelle et de gingembre suivi d'arômes de raisins et d'abricots sec.

A perfect combination of cinnamon and ginger followed by aromas of grapes and dried apricots.

DICTADOR COLOMBIE 20 ANS (Colombie) 20 €

Un mariage enivrant de parfum floral, épices torréfiés et fruits tropicaux

An intoxicating alliance of floral flavors, roasted spices, and tropical fruits

LE RHUM REIMONENQ 9 ANS (Guadeloupe) 30 €

Très aromatique et équilibré, ses parfums sont fruités, miellés et finement boisés.

Extremely aromatic and balanced, its flavors are of fruit and honey, with a touch of wooded aromas.

CACHAÇA LEBLON 12 €

La Cachaça est un alcool produit au Brésil exclusivement et reprend le nom d'un des plus célèbres quartier de Rio, un des plus chics aussi...

Cachaça is an alcohol produced exclusively in Brazil, which takes its name from one of the most famous, and chic, neighborhoods of Rio...

Les Incontournables

17 €

MOJITO

FROZEN PINA COLADA DES CARAIBES

FROZEN MARGARITA

DAIQUIRI

Fraise, pêche, Maracuja
Strawberry, peach, maracuja

COSMOPOLITAIN

PLANTEUR

TI PUNCH ST BARTH

12 €

Testez notre barman sur vos cocktails favoris

Try our barman skills with your favorite cocktails

Les Cocktails Signature 18 €

BACK TO THE ROOTS

Rhum Clément, Jus de mangue, Purée de passion, jus de citron, Sirop de mangue épicé

Rum Clément, Mango Juice, Passion Purée, Lime Juice, Spicy Mango Syrup

CUCUMBER FIZZ

Grey Goose poire, Liqueur St Germain Elderflower, jus de citron, concombre, Limonade

Pear Grey Goose, St Germain Elderflower Liqueur, Lime Juice, Fresh Cucumber,

DANS L'AIR DU TEMPS

Cachaça, Liqueur de vanille, miel, Yaourt

Cachaça, Vanilla Liqueur, Honey, Yogourt

THE TROPEZIAN MULE

Vin rosé, fraises fraîches, sirop d'orgeat, jus de citron, Ginger Beer Soda

Rosé Wine, Fresh Strawberries, Orgeat Syrup, Lime Juice, Ginger Beer Soda

FRENCH GARDEN

G'vine Gin, Liqueur St Germain Elderflower, pamplemousse, raisins fais, citron, Schweppes

G'vine Gin, St Germain Elderflower Liqueur, Grapefruit Bitter, Fresh Grappes, Lemon, Tonic Water

SPICED BLOODY MARY

Vodka avec ail, tomates cerise fraîches, jus de tomate, Horseradish, Celeries, Condiments

Vodka With Garlic, Fresh Cherry Tomato, Tomato Juice, Horseradish, Celery, Condiments

CHERRY COSMO

Grey Goose cerise, Liqueur de Triple sec, jus de citron, jus de Cranberry

Cherry Grey Goose, Triple sec Liqueur, Lime Juice, Cranberry Juice

TOI LÀ ! JE T'AIME

Rhum, Liqueur Parfait Amour, jus de pamplemousse, jus de citron, Sirop d'Hibiscus

Rum, Parfait Amour Liqueur, Grapefruit Juice, Lime juice, Hibiscus Syrup

RELAX GARDEN

Gin Hendrick's, pêches fraîches, romarin, jus de citron, Schweppes

Gin Hendrick's, Fresh Peach, Rosemary, Lime juice, Tonic Water

Les Cocktails au Champagne

20 €

MANAPA LOVE

Champagne Rosé Charles Heidsieck, framboises fraîches, menthe fraîche, zest de citron, Cherry-Ginger Gloss
Champagne Rosé, Fresh Raspberries, Fresh mint, Lime Squeezed, Cherry-Ginger Gloss

CHAMBORD ROYAL

Champagne rosé Charles Heidsieck, Sirop de gingembre, Chambord, jus de citron
Champagne rosé, Ginger Syrup, Chambord Liquor, Lime Juice

BELLINI

Champagne Brut Charles Heidsieck, Purée de pêche
Champagne Brut, Peach Purée

STAY IN ST BARTH

Champagne Brut Charles Heidsieck, Grey Goose cerise, gingembre, Liqueur de St Germain Elderflower, Sirop d'Hibiscus
Champagne, Cherry Grey Goose, Fresh Ginger, St Germain Elderflower Liquor, Hibiscus Syrup

Les Cocktails à partager/To share 20 €

SURF & BREAK

Prosecco, Liqueur de pêche, jus de pomme, pêches fraîches, citron vert, Thym
Prosecco, Peach Liquor, Apple Juice, Fresh Peach, Lime, Thym

SANGRIA BLANCHE

Vin blanc, raisins frais, Fraises et mangues fraîches, citron vert, Limonade
White Wine, Fresh Grappe, Fresh Strawberries, Fresh Mango, Lime, Limonade

TAKE IT EASY

Vin rosé, Liqueur de pêche, Framboises et pêches fraîches, Limonade
Rosé Wine, Peach Liquor, Fresh Raspberries, Fresh Peach, Limonade

Les Mocktails sans alcool 20 €

GINGER LIMONADE

Gingembre, jus de citron, sucre, eau gazeuse
Fresh Ginger, Lemon Juice, Sugar, Soda Water

MARACAIBO

Passion, Mangue, Ananas
Passion fruit, Mango, Pineapple

ANSE DES CAYES

Cranberry, Passion, jus de citron, sirop de fraise
Cranberry, Passion, Lime juice, Strawberry Syrup

HISTOIRE DE

Menthe fraîche, jus de citron, sirop d'orgeat, jus de pomme, eau gazeuse
Fresh Mint, Lime Juice, Orgeat Syrup, Apple Juice, Soda water

LIQUEURS / VERMOUTH

Apéritifs

Campari, Martini Blanc, Martini Rouge, Martini Dry, Apérol, Pastis, Ricard 10 €
Prosecco 12 €

Liqueurs

Amaretto Disaronno, Cointreau, Grand Marnier, Kahlua, Chambord, Malibu coco, Soho, Triple sec Mr Boston, Manzana 10 €
Bailey's, Chartreuse jaune, Frangelico, Get 27/31, Jaggermeister, Limoncello, St Germain 12 €
Sambucca blanche, Velvet Falernum, Drambuie 14 €
Grappa, Eaux de vie poire 15 €

RHUM/CACHACA

Le Manapany vous a sélectionné un choix de rhums des caraïbes...
Manapany selected you a choice of Caribbean rums ...

Rhum de Martinique • From Martinique

LE RHUM TROIS RIVIÈRES BLANC

Notre favori pour notre Ti punch St Barth 10 €
Our favorite for our « Ti-punch St Barth »

LE RHUM TROIS RIVIÈRES AMBRÉ

Et pour notre Ti punch Vieux... 10 €
And for our « Ti-punch Vieux »

LE RHUM TROIS RIVIÈRE TRIPLES MILLÉSIMES

De subtils accents de noisettes, séduisantes notes florales et anisées. 18 €
Subtle aromas of hazelnut, seductive floral and licorice notes.

CLÉMENT VIEUX VSOP

Des saveur des fruits secs grillés, douces notes de vanille et de cannelle. 12 €
Flavors of toasted dry fruits, gentle notes of vanilla and cinnamon.

CLÉMENT VIEUX XO

Des arômes d'amandes grillées, d'épices et de poivres, qui se distingues par des notes boisées très intenses. 14 €
Aromas of toasted almonds, spices and pepper, it sets itself apart through intense wooden notes.

CLÉMENT VIEUX 10 ANS

Idéalement accompagné d'un cigare, il s'apprécie à température ambiante avec des notes d'épices et de fruits secs. 16 €
Ideally accompanied by a cigar, it is best at room temperature, bringing out flavors of spices and dry fruits.

RHUM NEISSON 15 ANS

Il dévoile un parfum de torréfaction aux accents chocolatisés. 95 €
Roasted flavors with chocolate accents are thus revealed.