

MANAPANY

HOTEL BSIGNATURE
SAINT-BARTH



HÔTEL MANAPANY
Anse des Cayes
97133 Saint Barthélemy - France
T. +590 590 27 66 55

Nos cocktails et mocktails

POUR CEUX QUI SAVENT

Ti' Punch - rhum agricole blanc Maison Longueueau	10 €
Ti' Punch - vieux rhum Maison Longueueau	12 €
Planteur des îles	14 €

LES CLASSIQUES

Espresso Martini, Spritz, St Germain Spritz, Margarita, Negroni, Mojito, Bloody Mary, Martini, Cuba Libre	18€
---	-----

LES JUS DE FRUITS NATURELS

Green booster <i>Celeri, pomme, épinard, citron, menthe</i>	15 €
Local <i>Corossol, passion, ananas, gingembre</i>	15 €

LES INCONTOURNABLES

Citronnade <i>Citron vert, sucre, menthe et eau plate</i>	12 €
Limonade <i>Citron vert, sucre, menthe et eau pétillante</i>	12 €
Thé glacé maison <i>Thé noir, citron vert, sirop de sucre</i>	12 €
Virgin Pina Colada	12 €
Virgin Mojito	12 €



Les événements du Manapany



Caribbean Tasty

Nicolas et Paloma posent leurs valises au Manapany chaque vendredi à partir du 4 Avril pour vous régaler avec toujours beaucoup d'amour. Venez savourer leurs délicieuses spécialités caribéennes et partager un moment convivial. Ils sont ravis de vous retrouver !



RÉSERVATION
restauration@hotelmanapany.com
T. +590 590 27 66 55

Nos vins au verre

CHAMPAGNES

Domaine Collet, "Empreinte de Terroir" Brut 20 €

VINS ROSÉS

Côte de Provence, Domaine la Grande Bauquière, "B Création" 2023 12 €

VINS BLANCS

Côte de Provence, Domaine La Grande Bauquière "Moment Inattendu" 2023 12 €

Saint Veran, Domaine des deux Roches 2022 16 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Domaine d'Ouréa, 2021 12 €

Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine J.J Girard 2022 18 €

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise.

La carte du Manapany

ENTRÉES DES SAVEURS

 Ceviche de mahi-mahi <i>Lèche del tigre, ananas, lait de coco, gingembre, poivron, concombre, mais, coriandre, cacahuètes torréfiées</i>	G.F L.F	24 €
Salade de fenouil <i>Vinaigrette à l'orange, grenade, graines de courge, herbes fraîches, mangue</i>	G.F Ve L.F	16 €
Tataki de thon jaune mariné <i>Sauce ponzu, edamame, sésame, coriandre</i>	L.F	28 €
 Vitello Tonato <i>Quasi de veau cuit basse température, tranches froides, mayonnaise maison au thon, câpres, parmesan, tomates confites</i>	G.F	24 €
Burrata des Pouilles <i>Tomates, pesto de sauge, granola et gaspacho</i>	V.	28 €
Tataki de patate douce au sésame <i>Mayonnaise passion, wakame, radis</i>	LVF	18 €

PLATS POUR TOUS LES GOÛTS

 Mahi Mahi <i>Purée de manioc, salade de fenouil, sauce vierge</i>		34 €
Tagliata de boeuf mariné <i>Roquette, tomates, copeaux de parmesan, jus à la sauge, olives, avec frites croustillantes</i>		38 €
*Langouste du vivier <i>Beurre à l'ail, garniture au choix, citron en gaz</i>	G.F	15 € / 100g
Magret de Canard Entier <i>Ecrasé de pomme de terre, jus au lard de Colonnata</i>		46€
*Linguine à la langouste <i>Bisque maison au rhum & tomates cerises</i>		60 €
Paccheri alla vittoria <i>Pâtes paccheri, sauce tomate, tomates confites, stracciatella, basilic</i>	V.	28 €
 Tartare de boeuf au couteau <i>Parmesan, cornichon, échalotte, pickles de concombre, moutarde à l'ancienne, chips de feuille de riz, avec frites croustillantes</i>	G.F	32 €

Nos Day-Pass

DAY PASS PETIT-DÉJEUNER

Commencez la journée avec un petit déjeuner gourmand, puis détendez-vous au bord de la piscine avec transat et serviette. Transats disponibles jusqu'à midi. 50 €

DAY PASS BRASSERIE

Du lundi au dimanche, savourez un déjeuner raffiné à notre Brasserie avec entrée, plat, dessert, et profitez de la piscine, d'un transat et d'une serviette pour une expérience complète. 85 €



 PLATS SIGNATURES G.F SANS GLUTEN L.F SANS LACTOSE V. VEGETARIEN Ve.VEGAN * NON INCLUS DAY PASS

BOEUF : USA VEAU: HOLLANDE POULET : FRANCE MAGRET DE CANARD : SUD OUEST FRANCE MAHI, THON & LANGOUSTE : LOCAL

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise.

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise.

Nos boissons softs

SODAS

Coca-Cola 33cl
Coca-Zero 33cl
Ginger Ale 33cl
Perrier 33cl

7 €

JUS DE FRUITS

Orange
Pamplemousse
Mangue
Ananas
Passion
Tomate

7 €

EAUX - 75CL

Evian
Acqua Panna
San Pellegrino
Bernardo

13 €

CAFÉ

Allongé
Cappuccino
Double Espresso
Espresso
Décaféiné
Macchiatto
Ristretto
Café glacé
Latté glacé

8 €
9 €
8 €
5 €
5 €
7 €
5 €
8 €
10 €

LES THÉS MARIAGE FRÈRES

Thé Vert Fujiyama
Thé Vert sur le Nil
Thé Noir Earl Grey
Thé Noir Chandernagor
Sans théine Rouge Métisse
Infusion Camomille

10 €

La carte du Manapany

LES INCONTOURNABLES

Poke bowl de thon jaune 28 €
Quinoa, thon, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombres, radis, cacahuètes torréfiées, choux rouge, crème Sriracha

* Salade de langouste SBH 70 €
Tomates, cive, avocat, mangue, grenade, agrumes, vinaigrette à l'orange, râpé de citron vert G.F
L.F

Traditionnelle salade César 35 €
Volaille jaune, oeuf, romaine, lardons, sauce César, tomates cerise, croûtons, copeaux de parmesan, menthe

 Manap bacon cheeseburger 36 €
Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, avec frites croustillantes

Croque Manap 26 €
Pain aux graines, comté, jambon, crème, fromage, salade verte

 Pizza tartufata 26 €
Crème tartufata, parmesan, roquette V.

Pizza margarita 22 €
Sauce tomate, mozzarella, pesto de basilic V.

LES DÉLICIES DU PARADIS

Glaces 6 €/ boule
Vanille, chocolat, café, coco, fraise

Sorbets 6 €/ boule
Citron, passion

 One Pie cookie 22 €
Chocolat, noix de pécan, pâte à tartiner maison à la noisette, glace vanille, 10 minutes de cuisson

Carpaccio d'ananas 14 €
Sorbet mojito, grenade G.F
L.F

 Tiramisu léger comme l'air 16 €
Mascarpone, glace café, cacao

Riz au lait vanille, nougatine & caramel beurre salé 14 €
Lait, vanille, riz rond G.F

Menu Enfant

PLAT & DESSERT

25 €

Steak haché Black Angus, tenders de poulet, mahi-mahi

1 garniture au choix

Boule de glace ou brownie

 PLATS SIGNATURES G.F SANS GLUTEN L.F SANS LACTOSE V. VEGETARIEN Ve.VEGAN * NON INCLUS DAY PASS

BOEUF : USA VEAU: HOLLANDE POULET : FRANCE MAGRET DE CANARD : SUD OUEST FRANCE MAHI, THON & LANGOUSTE : LOCAL

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise.*

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise.*

Nos Vins & Champagnes

	ANNÉE	0.75 L
CHAMPAGNES		
BRUTS		
Domaine Collet, "Empreinte de Terroir" Brut		120 €
Charles Heidsieck Brut		160 €
ROSÉS		
Domaine Collet Rosé		130 €
Charles Heidsieck Rosé		260 €
BLANC DE BLANCS		
Charles Heidsieck Blancs de Blancs		190 €
Perrier Jouët Blancs de Blancs		290 €
VINS ROSÉS		
CÔTES DE PROVENCE		
Domaine la Grande Bauquière " B Création"	2023	68 €
Domaine la Grande Bauquière "Moment Inattendu"	2023	72 €
Château Minuty "Cuvée Prestige"	2022	120 €
VINS BLANCS		
BOURGOGNE		
Saint Veran, Domaine des deux Roches	2022	75 €
Chablis, "Expression" Domaine Venon	2023	86 €
Chablis, 1er Cru "Fourneaux" Domaine Venon	2023	128 €
Rully Domaine Meunier	2022	98 €
COTES DE PROVENCE		
Domaine la Grande Bauquière, "Moment Inattendu"	2023	68 €
Domaine la Grande Bauquière "Moment Suspendu"	2023	72 €
Domaine la Grande Bauquière "Moment Singulier"	2023	120 €
LOIRE		
Sancerre Domaine Pré Semelé	2022	105 €
Pouilly-Fumé, La Moynerie, Domaine Michel Redde	2021	120 €

VINS ROUGES

LOIRE

Touraine Octavie Gamay, Domaine Octavie	2021	64 €
Saumur Champigny, Domaine des Closiers	2021	118 €
Bourgueil, Domaine de la Butte "Le Haut de la Butte"	2022	135 €

CÔTES DU RHONE

IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Domaine d'Ouréa	2020	55 €
Hautes Côte du Rhône, Domaine les terriens, St Joseph	2021	135 €

BOURGOGNE

Santenay 1er Cru "Clos Rousseau"	2022	136 €
Savigny les Baunes, Domaine J.J Gerard	2022	116 €
Haute Cote de Baunes, Domaine J.J Gerard	2022	88 €
Maranges " Vielle vignes", Domaine Sorine	2022	98 €

BORDEAUX

Sud-Ouest Côtes de Bergerac Château Vari	2018	58 €
Château Cruzeau, Saint Emilion Grand Cru	2019	78 €

