

MANAPANY

HOTEL B SIGNATURE
SAINT-BARTH



HOTEL MANAPANY

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

Carte du bar
BAR MENU

A partager / To share

Terrine de campagne (Porc, Cognac) <i>French terrine (Pork, Cognac)</i>	26€
Ceviche de Mahi-Mahi <i>Leche de tigre, pineapple, coconut milk, ginger, bell pepper, cucumber, corn, coriander, roasted peanuts</i>	26€
Assiette de fromages <i>12 month aged Comté, goat cheese, sheep's milk Tomme</i>	18€
Vitello tonnato <i>Fresh slices of slow-cooked veal rump, homemade tuna mayonnaise</i>	26€
Pâté en croûte <i>Poultry foie gras, porcini mushrooms, pistachio</i>	28€
Œufs Mimosa Bio du chef <i>Bio eggs, mayonnaise with crispy bread chips</i>	18€
Crèmeux de petits pois <i>Peas, mint, milk, olive oil, burrata emulsion</i>	22€

Plats / Main courses

Traditionnelle Salade César : poulet grillé, romaine, sauce césar, tomate cerise, parmesan, œufs, lardons, croûtons <i>Yellow grilled chicken, romaine, caesar sauce, cherry tomatoes, parmesan, eggs, bacon, croutons</i>	36€
Salade Niçoise : Thon, salade, tomates, concombre, poivrons, haricots verts, oignons, œufs durs, olives taggiasche, huile olive, anchois <i>Yellow tuna, salad, tomatoes, cucumber, peppers, green beans, pickles red onion, hard-boiled eggs, Taggiasca olives, olive oil, anchovies</i>	36€
Burrata des Pouilles : Tomate, pesto <i>Burrata from Italy, pesto</i>	28€
Poke bowl de thon jaune : Quinoa, thon, edamame, wakame, avocat, fruit du moment, concombre, radis, cacahuètes torréfiées, chou rouge <i>Quinoa, tuna, edamame, wakame, avocado, fruit of the day, cucumber, radish, roasted peanuts, red cabbage</i>	34€
Manap' bacon cheeseburger : Steak haché Black Angus, pickles maison, salade, tomate, fontina, sauce ketchup maison et sauce blanche maison, frites maison <i>Black Angus beef steak, homemade pickles, bacon, lettuce, tomato, fontina cheese, homemade ketchup & cheese sauce, french fries</i>	38€
Orecchiette Grana Padano pesto <i>Little ears pasta, Grana Padano cream, rocket pesto</i>	28€

Desserts

Glaces & Sorbets Vanille, chocolat, café, coco, fraise & citron, passion <i>Vanilla, chocolate, coffee, coconut, strawberry & lemon, passion fruit</i>	6€ la boule / the scoop
Carpaccio d'ananas : Sorbet au mojito, grenade <i>Pineapple carpaccio, mojito sorbet, pomegranate</i>	14€
Tiramisu léger comme l'air : Glace café, cacao <i>Biscuit, tiramisu, coffee ice cream, cocoa</i>	16€
One pie cookie (10-min de cuisson) : Chocolat, noix de pécan, pâte à tartiner noisette, glace vanille <i>Chocolate, pecan nuts, hazelnut spread, vanilla ice cream</i>	24€

Menu enfant / Kids menu

Steak haché Black Angus OU tenders de poulet OU mahi-mahi <i>Black Angus ground beef OR chicken tenders OR mahi-mahi</i>	25€
Boule de glace <i>Scoop of Ice cream</i>	



Bar à Tequila

TEQUILA BAR

4 CL

CASAMIGO BLANCO

20€

Notes : agrumes, vanille, agave sucrée

Notes: citrus, vanilla, sweet agave

CASAMIGO REPOSADO

24€

Notes : douce, boisée, caramel, cacao

Notes: sweet, woody, caramel, cocoa

CASAMIGO ANEJO

30€

Notes : caramel, vanille, épicé, boisé

Notes: caramel, vanilla, spicy, woody

AVION 44

50€

Notes : vanille, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

BOZAL MEZCAL ARTESANAL SINGLE MAGUEY

40€

Notes : braisé, fumé, épicé

Notes: braised, smoked, spicy

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

55€

Notes : caramel, miel, vanille

Notes: caramel, honey, vanilla

PATRON SILVER

20€

Notes : fruits, agrumes

Notes: fruits, citrus

PATRON REPOSADO

22€

Notes : braisé, fumé, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

PATRON ANEJO

26€

Notes : braisé, fumé, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

PATRON XO CAFE

25€

Notes : café, caramel

Notes: coffee, caramel

CLASE AZUL

55€

Notes : agrumes, vanille, agave sucrée

Notes: citrus, vanilla, sweet agave

MEZCAL ILLEGAL JOVEN

18€

Notes : braisé, fumé, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

Nos vins au verre

OUR WINES BY THE GLASS

12.5 CL

CHAMPAGNE

24€

Charles Heidsieck Brut

CRÉMANT

16€

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Vitteaut Alberti

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

14€

Côte de Provence, B Création 2023

VINS BLANCS WHITE WINES

14€

Côte de Provence, Moment inattendu 2023

Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Jolly & Fils 2023

18€

VINS ROUGES RED WINES

14€

Côtes du Rhône IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Dom d'Ouréa 2022

Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Girard 2022

18€

Carte des vins disponible sur demande

Wine list available on request

KIR / KIR ROYAL

16 / 24€

Crème de cassis

Blackcurrant cream

Crème de pêche

Peach cream

Nos bières

OUR BEERS

Carib 33 cl

9€

Heineken Pression 25 cl / 50 cl

8€ / 16€

Red Stripe 33 cl

12€

Softs

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES* 25 CL 7€

Ananas *Pineapple*
Mangue *Mango*
Tomate *Tomato*
Maracuja *Passion fruit*
Pomme *Apple*
Goyave *Guava*

SODAS 33 CL 8€

Coca-Cola
Coca-Zéro
Orangina
Sprite

CAFÉS *COFFEE*

Allongé *Americano* 8€
Cappuccino 9€
Double espresso 8€
Espresso 5€
Décaféiné *Decaffeinated* 5€
Macchiatto 7€
Ristretto 5€
Café glacé *Iced Coffee* 8€
Latte glacé *Iced Latte* 12€
Café au lait *Latte* 9€

THÉS MARIAGE FRÈRES *TEA* 10€

Thé vert Sur le Nil *Sur le Nil green tea*
Thé noir Earl Grey *Earl Grey black tea*
Thé noir Chandernagor *Chandernagor black tea*
Infusion Camomille *Chamomile infusion*



Bar à Rhums

RUM BAR 4 CL

LE BLANC 40° LONGUETEAU 10€

Notes : sucre de canne, agrumes

Notes: sugar cane, citrus

L'AMBRE LONGUETEAU 12€

Notes : cannelle, vanille

Notes: cinnamon, vanilla

PRÉLUDE, HARMONIE COLLECTION LONGUETEAU 15€

Notes : fruité, floral, caramel

Notes: fruity, floral, caramel

SYMPHONIE, HARMONIE COLLECTION LONGUETEAU 25€

Notes : grillé, canne à sucre, caramel

Notes: grilled, cane sugar, caramel

CONCERTO, HARMONIE COLLECTION LONGUETEAU 30€

Notes : braisé, fumé, caramel, fruits rouges

Notes: braised, smoked, caramel, red berries

ZACAPA 23 ANS 20€

Notes : cannelle, gingembre, raisins, abricots secs

Notes: cinnamon, ginger, grapes, dried apricots

REIMONENQ VIEILLI 9 ANS 25€

Notes : grillé, canne à sucre, caramel

Notes: grilled, cane sugar, caramel

RHUM NATION PANAMA 18 ANS 35€

Notes : fruits exotiques, cacao, dattes

Notes: exotic fruits, cocoa, dates

RHUM NATION GUATEMALA XO 30€

Notes : raisins, dattes, vanille, noix torréfiées

Notes: grapes, dates, vanilla, roasted nuts

Spiritueux

SPIRITS 4 CL

APÉRITIFS / LIQUEURS

Campari 8€

Martini Blanc 8€

Martini Rouge 8€

Ricard 8€

Amaretto Disaronno 8€

Bailey's 10€

Get 27 / 31 10€

WHISKY

Bulleit Bourbon 12€

Monkey Shoulder 18€

The Glenlivet 12 ans 20€

Nikka Coffey Grain Whisky 23€

Talisker 10 ans 25€

The Glenlivet 18 ans 35€

VODKA

Smirnoff 13€

Tito's 16€

Grey Goose 18€

GIN

Gordon's 12€

Tanqueray 14€

Hendrick's 18€

Botanist 20€

Monkey 47 24€

CARAJILLO 20€

"Le Carajillo est une boisson chaude ou froide originaire d'Espagne et populaire au Mexique. C'est un mélange de café espresso et de liqueur servi chaud ou sur glace."

"Carajillo is a hot or cold drink originating from Spain and popular in Mexico. It is a blend of espresso coffee and liqueur, served either hot or over ice."

LICOR 43 | BAILEY'S | WHISKY | RHUM

Froid ou chaud Cold or hot



Nos Saveurs Locales

RHUMS GINETTE 4 CL

14€

Coco Cacahuète Coconut, Peanut

Mangue épicée Spicy Mango

Vanille Vanilla



"Entrez dans l'univers chaleureux de Ginette et laissez-vous séduire par ses délicieux rhums arrangés faits maison médaillé d'or au concours générale agricole. Une dégustation conviviale, chez elle, comme à la maison."

"Step into Ginette's warm and welcoming world and let yourself be charmed by her delicious homemade infused rums, awarded a gold medal at the General Agricultural Competition. Enjoy a friendly tasting experience, right at her place — just like home."

Les Cocktails Signatures

SIGNATURES COCKTAILS

SPICED SUZETTE MARGARITA 10 CL

Tequila infusée au piment, Grand Marnier, jus d'orange frais
Infused Tequila with Chili, Grand Marnier, fresh orange juice



25€



THE BOTANIST 10.5 CL

Gin "The Botanist" infusé au thym et romarin, St-Germain, citron vert
"The Botanist" gin infused with fresh rosemary and thyme, St-Germain, lime juice

25€

PASSION DES CARAÏBES 15 CL

Rhum ambré infusé au bois d'inde, jus de passion, jus de citron vert, blanc d'œuf
Infused Dark rum with West Indian bay leaf, passion fruit juice, lime juice, egg white



25€



MIDNIGHT CLOUD 10.5 CL

Whisky infusé aux grains de café, Licor43, vanille et mousse de lait.
Infused Whisky with coffee beans, Licor43, vanilla and milk foam.

25€

Les Cocktails Classiques

CLASSIC COCKTAILS 6-18 CL

Espresso Martini, Spritz, St Germain Spritz, Margarita, Pina Colada, Negroni, Moscow Mule, Mai Tai, Mojito, Bloody Mary, Gin Tonic, Porn Star Martini, Americano...

20€

CREATION COCKTAILS

Just ask our barman !

25€

Les Incontournables

MUST SEES

TI PUNCH RHUM BLANC 6 CL

Rhum Longueueau Blanc, citron vert, cassonnade
White Longueueau Rum, lime, brown sugar

12€

TI PUNCH RHUM AMBRÉ 6 CL

Rhum Longueueau ambré, citron vert, cassonnade
Dark Longueueau Rum, lime, brown sugar

14€

PLANTEUR DES ÎLES 19 CL

Rhum Blanc, Rhum Ambré, mangue, passion, goyave, sirop de vanille, cannelle.
White Rum, Dark rum, mango, passion fruit, goyava, vanilla, cinamon

16€

Les Frozen

MANAP' PEACH BELLINI 17 CL

Vin Blanc "Moment Suspendu", Liqueur de Pêche, Purée de Pêche, sirop de Vanille
White Wine "Moment Suspendu", Liquor of Peach, Cream of Peach, Vanilla syrup

20€

DAIQUIRI PASSION 12.5 CL

Rhum Passion Reimonenq, jus de passion, sirop de canne
Passion fruit rum Reimonenq, passion fruit juice, sugar syrup

20€

HIBISCUS MARGARITA 14 CL

Tequila infusée à l'hibiscus, Cointreau, citron vert
Infused Hibiscus Tequila, Cointreau, lime juice

20€

Les Mocktails

25 CL

CITRONNADE

Citron vert, sucre, menthe, eau plate
Lime, sugar, mint, still water

12€

LIMONADE

Citron vert, sucre, menthe, eau pétillante
Lime, sugar, mint, sparkling water

12€

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE BLANCHE

Thé noir, infusion maison à la pêche blanche
Black tea, homemade white peach infusion

12€

MINT TEA

Thé vert, menthe fraîche, sirop d'agave
Green tea, fresh mint, agave syrup

12€

VIRGIN PINA COLADA

Coco lopez, jus d'ananas, lait
Coco lopez, pineapple juice, milk

14€

VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante
Brown sugar, lime, mint, sparkling water

14€

Les Milkshakes

25 CL

Chocolat

Chocolate

13€

Fraise

Strawberry

13€

Vanille

Vanilla

13€

Nos Jus Détox maison

25 CL

GREEN BOOSTER

Concombre, céleri, pomme verte, citron vert
Cucumber, celery, apple, lime juice

15€

ACE BOOSTER

Carotte, orange, gingembre, citron vert
Carrot, orange, ginger, lime juice

15€