



MANOU

Une table Catalane, mais pas que...

MANOU, c'est notre Grand-Mère, enfin son petit nom.
Le concept MANOU lui rend hommage, elle qui a tellement compté...

Catalane pure souche, née à Llansa, elle vécue une grande partie de sa vie à Cerbère, notre village de famille, au bout du littoral de la Côte Vermeille, sur la frontière avec l'Espagne.

Cuisinière hors pair, elle aimait recevoir de grandes tablées familiales afin de leur servir ses spécialités cuisinées, des heures et des heures durant.

En son honneur, et par amour pour ce territoire, où la convivialité et la culture des produits sont si prédominants, nous avons souhaité donner à ce lieu, une véritable orientation Catalane.

En bas, le bistro, et ses tapas « comme au pays », en sont la meilleure représentation.

En haut, le Resto se veut un petit peu plus traditionnel, avec des produits et plats Catalans, mais aussi recettes classiques Françaises.

L'idée générale étant, de proposer des produits de qualités, et des plats généreux et gourmands, comme chez nous !!

Que ce soit au Resto ou au Bistro, nos équipes de cuisine, encadrées par nos chefs, Maxime Badinand et Stéphane Clerc, ainsi que nos équipes de service, ont pour but de vous faire voyager en terre Catalane....

Bon appétit.

À PARTAGER

En entrée, MANOU vous propose de partager des produits frais, sélectionnés avec soin. Chaque plat à partager, conviendra parfaitement pour 2 à 3 personnes, selon votre appétit...

Duo Iberico 21 €
Jamon Pata négra Bellota 100% Ibérico & Lomo Pata Négra Bellota 75% Ibérico, servi avec pan con tomate

Côté mer 24 €
Tartare de Saumon au piment d'Espelette & Tataki de Thon à la Thaï, accompagnés d'une mousse ricotta-citron vert

Duo de Foie gras de canard du Périgord IGP, fait maison 26 €
Nature & au miel et à la cannelle, servi avec chutney de figues, fleur de sel & pain grillé

Petit plateau de fruits de mer 35 €
6 huîtres fines de claires + 6 huîtres spéciales (Maison Joguet),
6 crevettes + 6 bulots + pain grillé + beurre citronné

Prix nets en euros, service compris.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant

VIANDES

Filet de canette sauce foie gras Mousseline de patates douces et poêlée de légumes	19 €
Merlan de bœuf race Charolaise jus corsé à la truffe Gratin de Macaroni à la tome des Pyrénées	23 €
Souris d'agneau confite 7h aux épices et citron confit Semoule à l'orientale	24 €

POISSONS

Fricassée de poulpes et seiches en persillade Et ses légumes braisés	22 €
Pavé de Sandre poêlé, jus de viande au vin jaune Ecrasé de pommes de terre et céleri, écrevisses et chips de lard	24 €
Parillade de la mer Gambas, seiche, thon, moules, filet de bar, pommes vapeur et petits légumes servi avec aioli maison	29 €

SPÉCIALITÉ

La Zarzuela Ragoût de Lotte, moule, gambas et seiche cuisiné dans un fumet de poisson parfumé à la tomate. La zarzuela est une spécialité emblématique de la cuisine Catalane particulièrement populaire dans la région de Barcelone.	28 €
--	------

Prix nets en euros, service compris.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

FROMAGES

Duo de fromages Manchego (Fromage Espagnol de Brebis à pâte molle) et Régalis César (Bleu des Pyrénées) & confiture de figues	8 €
---	-----

DESSERTS

Crème Catalane traditionnelle et son croquant aux amandes	6 €
--	-----

Tarte Tatin tiède et crème glacée vanille Macadamia	7 €
--	-----

Gelat de Manou Glace au turrón et crème glacée catalane, brisure de Meringue et chantilly maison	8 €
---	-----

Coulant coeur fondant Cuit minute, au chocolat Valhrona, crème glacée chocolat blanc (10 minutes)	8 €
--	-----

Baba au Rhum Mangue, Ananas et crème chantilly au citron vert	8 €
--	-----

Café Gourmand Café Costadoro, rousquille, figue rôtie, crème Catalane, fondant au chocolat Valhrona, crème glacée Tûron	9 €
---	-----

Prix nets en euros, service compris.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant

Bières Pressions

	25cl	50cl
Francette - 5 % Bière française pétillante et rafraîchissante, aux notes légères et florales	3,5 €	6 €
San Miguel - 5,4 % Bière lager espagnole, très désaltérante aux notes de citron	4 €	7,5 €
La Blanche - 4,7 % Brasserie du Mont-Blanc Bière blanche légère, rafraîchissante, à la pétillance fine	4 €	7,5 €
Copères - 5,2 % Bière ambré à la couleur cuivrée. Goût caramélisé, arômes floraux et légèrement amer	4 €	7,5 €
Neipa - 5,5 % - Bières Georges Lyon - New England IPA aux notes prononcées d'agrumes	4 €	7,5 €
Kasteel rouge - 8 % Arômes puissants de cerise et réglisse, légèrement épicé	4,5 €	8,5 €
St Stefanus blonde - 7 % - Bière d'Abbaye Belge Un beau maltage, des épices (coriandre), des notes florales, des odeurs de levure	4,5 €	8,5 €
Topa (cidre pression) - 6 % - Cidre brut artisanal Français (Pays Basque) Issu de 12 variétés de pommes du pays Basque	5 €	9,5 €
Paix Dieu - 10 % - Bière triple belge brassée les soirs de pleine lune, saveurs florales houblonnées	5,5 €	10 €

Bières Bouteilles

Brooklyn special effect - 0,4% Bière sans alcool : Arômes de malt grillé, de caramel, de fleurs	6 €
Canute vieux lyon - 5% Brassé à Pierre-Benite : robe noire, parfum grillé, chocolat, café, pain grillé	6,5 €
Caribrew non st'HOP - 7% Brassé à Brignais : IPA à la robe cuivrée, avec une légère amertume	6,5 €

Apéritifs

Ricard / Pastis 2cl	3,5 €
Vermouth guerin 6cl <i>Blanc ou rouge</i>	5 €
Kir traditionnel 12cl	5 €
Kir pétillant 12cl	5 €
Grant's 4cl	8 €
Jack Daniel's 4cl	10 €
Monkey shoulder 4cl	10 €
> Smokey (tourbé) 4cl	12 €
Glenfiddish 21 ans 4cl	16 €

Softs

Perrier 33cl	4 €
Coca-cola 25cl <i>Classique ou zéro</i>	3,5 €
Sprite Sans sucres 25cl	3,5 €
Finley tonic 25cl	3,5 €
Tropico Tropical 25cl	3,5 €
Fuzetea Pêche 25cl	3,5 €
Jus de fruits "Bissardon" <i>Orange, ananas, fraise, tomate,</i> <i>pomme.</i> 25cl	3,5 €
Red bull 25cl	6 €

Eaux

	50cl	1L
Evian	4 €	5 €
Badoit	4 €	5 €

Boissons chaudes

Expresso	2 €
Expresso Bio	2 €
Double	3,5 €
Noisette	2,5 €
Grand crème	3 €
Thé infusion	3,5 €

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Cocktails

Aperol Spritz	Aperol, Frizzante, eau pétillante	9 €
Expresso Martini	Vodka Zubrowka Biala, liqueur de café, sirop de sucre maison, café	9 €
Mojito	Rhum Havana 3 ans, citron vert, sirop de sucre maison, menthe fraîche, eau pétillante	9 €
Jamaïcain mule	Rhum Havana 3 ans, rhum ambré Sailor Jerry, ginger beer, citron vert pressé	10 €
Batisda Rosa	Cachaça Janeiro, jus d'ananas, citron jaune pressé, sirop de grenadine, eau gazeuse	10 €
Pisco Sour	Pisco Demonio de Los Andes, citron jaune pressé, sirop de sucre maison, blanc d'œuf	10 €
Souley	Gin Hendrick's, liqueur framboises et mûres, citron vert pressé, sirop de pêche	11 €
Paloma	Tequila Milagro, pamplemousse pressé, citron vert pressé, sirop d'agave, eau pétillante	11 €
Blood & Sand	Whisky Grant's, crème de griotte, sweet vermouth Guerin, jus d'orange	11 €
Manou	Vodka Zubrowka Biala, crème de pêche, horchata maison, citron vert pressé, sirop d'orgeat	12 €
Pornstar Martini	Vodka Zubrowka Biala, liqueur de passion, citron vert, sirop de vanille et shot de Frizzante	12 €
On the Hills	Mezcal Siete Misterios, Cointreau, pamplemousse pressé, café, citron vert pressé	12 €
Hugo Spritz	Liqueur St Germain, Frizzante, eau pétillante, citron jaune pressé, menthe fraîche	12 €
Zombie	Rhum ambré Sailor Jerry, absinthe, angostura bitters, citron vert pressé, pamplemousse pressé, sirop de grenadine, sirop de falernum	14 €
Cocktail Sans Alcool		
Topaze thé	Thé noir, sirop de framboises maison, jus d'abricot	7 €
Ruby	Jus de Fraise, jus de cranberry, sirop de cassis	7 €

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
