



MANOU

RESTO & BISTRO

[www.manou-brignais.fr](http://www.manou-brignais.fr)

## Charcuterie

---

Coppa Ibérique (Maison Guasch)	7 €
Baiona pimienta (Noix de jambon au poivre)	7 €
Fuet (Saucisse sèche catalane)	8 €
Cecina de Leon (jambon de bœuf séché)	12 €
Lomo Pata Negra Bellota - 75% Ibérico	12 €
Terrine Catalane « MANOU » (Maison Guasch)	13 €
Jamon Pata Negra Bellota - 100% Ibérico	16 €

## Tapas Froides

---

Pan con Tomate	4 €
Œufs Mimosa	5 €
Sardinillas sur toast & beurre citronné	6 €
Anchois de Collioure (Maison Roque)	7 €
Manchego Curado	8 €
AOP Fromage Espagnol à pâte molle au lait cru de brebis (10 mois)	
Régalis César	10 €
Fromage bleu des Pyrénées au lait de Brebis (Fromagerie « Le Napoléon » – Dominique Bouchait – MOF)	
Tartare de saumon au piment d'Espelette	11 €

## Tapas Légumes

---

Patatas Bravas	5 €
Piment padrón, huile d'olive & fleur de sel	6 €
Piquillos au fromage frais	6 €
Finger de courgettes panées au Parmesan	7 €
Potimarron rôti au thym et à l'huile de noisette	7 €
Escalivade	8 €
Légumes rôtis au four, marinés à l'huile d'olive et vinaigre de Banyuls	

## Tapas Chaudes

---

<b>Croquetas</b> à l'encre de seiche	7 €
<b>Moules gratinées</b> façon tonton JAJA (noisettes concassées)	8 €
<b>Saucisse Catalane</b> à l'ancienne & aïoli	11 €
<b>Seiche</b> en persillade	12 €
<b>Noix de St Jacques</b> gratinées	12 €
<b>Pluma de cochon</b> à la plancha, sauce aux 3 poivres	14 €

## Fruits de mer

---

<b>Huîtres n°3</b>	6 pièces	12 pièces
> Fines de claires	11 €	20 €
> Spéciales	16 €	30 €
> Mix Fines de claires et spéciales	13 €	25 €
<b>Crevettes roses</b> et mayonnaise	8 €	15 €
<b>Bulots</b> & mayonnaise	4 €	6 €

**Le petit plateau** 35 €

> 6 fines de claires + 6 spéciales + 6 crevettes + 6 bulots  
+ Toasts et beurre ½ sel citronné

## Desserts

---

<b>Crème Catalane maison</b>	5 €
<b>Meli-Melo Catalan</b>	5,5 €
Tûron, rousquille, croquant aux amandes, crème Catalane et gourmandise du jour	
<b>Gaufres &amp; pâte à tartiner maison</b> (chocolat-noisette)	6 €
<b>Brioche perdue</b> , compotée de myrtilles et chantilly	6 €
<b>Verrine façon Mont blanc</b>	7 €
<b>Café Catalan</b>	7 €
Café Costadoro, Tûron, rousquille, croquant aux amandes, crème Catalane et gourmandise du jour	

## Vins Rouges

	Année	75 cl
<b>AOC Côtes du Rhône</b> – Château Signac - Pliocène	2017	24 €
<b>AOC Chiroubles</b> –Florent Dufour - « En Chatenay »	2020	26 €
<b>AOC Côtes du Roussillon</b> - Mas Christine - Le Grill	2020	28 €
<b>VDP Collines Rhodanienne</b> - S. Montez - Les hauts de Monteillet	2019	32 €
<b>VDF Vin fin de Calce</b> - Jean Philippe Padié - Le petit Taureau	2020	39 €
<b>AOC Collioure</b> - Philippe Gard - Quadratur	2020	48 €
<b>AOC St-Joseph</b> – S. Montez – Cuvée du Papy	2019	52 €
<b>AOC Languedoc</b> - Château Puech haut - Tête de Bélier	2018	59 €
<b>AOC Hautes-côtes-de-nuits</b> Hervé- Aurelien Verdet – Le Prieuré	2019	72 €
<b>AOC Cornas</b> - Stéphane Robert	2020	78 €
<b>AOC Côtes du Roussillon Village</b> Hervé Bizeul - Le clos des Fée	2018	79 €
<b>VDP Vin fin de Calce</b> - Gérard Gauby - Muntada	2019	98 €
<b>AOC Côtes-rôtie</b> - S. Montez - Bons Arrêts Monopôle	2019	108 €

## Vins rosés

	Année	75 cl
<b>IGP Côtes Catalane</b> - Florent & Mathieu Semper - Famae	2020	25 €
<b>AOC Collioure</b> - Laura Parcé & Jean Solé - Pic Joan	2020	30 €
<b>AOC Côtes de Provence</b> - Vignobles de Berne - UP Ultimate	2020	32 €
<b>AOC Languedoc</b> - Puech Haut - Cuvée Argali	2020	38 €
<b>AOP Côte de Provence</b> - Château Minuty - Cuvée rose et or	2020	49 €

## Vins Blancs

	Année	75 cl
<b>VDP - Banyuls sur Mer</b> - Tramontane	2019	25 €
<b>AOC Beaujolais</b> - Florent Dufour - Beaujolais Blanc	2020	26 €
<b>VDP Vin fin de Calce</b> - Olivier Python - Mon petit Python	2020	29 €
<b>AOC Menetou-Salon</b> - David Girard - Domaine de Champarlan	2020	36 €
<b>AOC Collioure</b> - Parcé frères - Le petit Gus	2020	38 €
<b>AOC Petit Chablis</b> - Louis Moreau - Petit Chablis	2020	39 €
<b>VDF Vin fin de Calce</b> - Jean Philippe Padié - Fleur de cailloux	2019	41 €
<b>AOP Saint Joseph</b> - Stéphane Montez	2019	49 €
<b>AOC Rully</b> – Maison Chanzy – En rosey	2019	54 €
<b>AOC Saint-Péray</b> – Stéphane Robert	2019	58 €
<b>DO Emporda</b> - Chénin - Terra remota	2019	74 €
<b>AOC Condrieu</b> - Stéphane Montez – Chanson	2018	76 €