

## 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 €
Terrine Catalane « MANOU » (Maison Guasch)	13 €
Lomo Pata Negra Bellota - 75% Ibérico	12 €
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 AOP Fromage Espagnol à pâte molle au lait cru de brebis (10 mois)	8 €
Régalis César Fromage bleu des Pyrénées au lait de Brebis (Fromagerie « Le Napoléon » - Dominique Bouchait - MOF)	10 €
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	



# MANOU

RESTO & BISTRO

## FORMULE BISTRO

Tous les midis sauf dimanche et jours fériés

Plat : 13€

Plat + Dessert : 17€

### PLATS

- Gratin de ravioles du moment
- Saucisse catalane / frites & aioli
- Poke bowl végétal
- Poke bowl Saumon (Supp. 2 €)
- Burger Manou / frites & salade (Supp. 2 €)
- Tartare de saumon / frites & salade (Supp. 3 €)

### DESSERTS

- Dessert du jour
- Fromage blanc (nature ou coulis)
- Crème Catalane
- Meli-Mélo Catalan

## Tapas Chaudes

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

## Fruits de mer

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

<b>Le petit plateau</b>	35 €
> 6 fines de claires + 6 spéciales + 6 crevettes + 6 bulots + Toasts et beurre ½ sel citronné	

## Desserts

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

## Eaux

	50cl	1L
Evian	4 €	5 €
Badoit	4 €	5 €

## Visualisez la carte des boissons



Prix net service compris - Origine des viandes U.E. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant

## Boissons chaudes

	Classic	Bio
CAFFÈ COSTADORO		
Expresso	2,00 €	2,20 €
Double expresso	3,50 €	4,00 €
Noisette	2,30 €	-
Grand crème	2,80 €	-
Thé infusion		3,50 €