



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...

Planche catalane	21 €
Jamon Pata négra Bellota 100% Ibérico, Lomo Pata Négra Bellota 75% Ibérico & Cecina de Leone, servi avec pan con tomate	
Côté mer	24 €
Tartare de Saumon au piment d'Espelette & Tataki de Thon à la Thai, accompagnés d'une mousse ricotta-citron vert	
Mi-cuit de Foie gras et Terrine de cochon foie-gras et cèpes	26 €
Terrine de la maison Guasch, servi avec chutney de figues, fleur de sel & pain grillé	

FRUITS DE MER

Huîtres n°3	6 pièces	12 pièces
> Fines de claires	12 €	22 €
> Spéciales (Maison Joguet)	16 €	30 €
Petit plateau de fruits de mer		36 €
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

Planche de cochon Tirabuxo Côte, bavette et filet, frites de patates douces, jus à l'Espelette	22 €
Andouillette de la Maison Braillon Sauce graines de moutardes et pommes de terre grenailles	23 €
Poire de bœuf sauce morilles Gratin de Macaroni à la tome des Pyrénées	23 €

POISSONS

Fricassée de poulpes et seiches en persillade Et ses légumes braisés	22 €
Filet de Saint Pierre Crème d'ail confit, mousseline de patates douces et poêlée de légumes	22 €
Parillade de la mer Gambas, thon mi-cuit, moules, filet de dorade, riz vapeur et petits légumes servi avec aioli maison	29 €

SPÉCIALITÉS

Gratin d'aubergines de Manou (végétarien)	19 €
Risotto aux truffes et pleurotes (végétarien) Tuile de parmesan	21 €
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

Assiette de Manchego (Fromage Espagnol de Brebis à pâte molle & confiture de cerise noir au piment d'Espelette)	8 €
---	-----

DESSERTS

Crème Catalane traditionnelle et son croquant aux amandes	6 €
Tarte tatin Caramel beurre salé, et glace 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, boule de glace passion (10 minutes)	8 €
Assiette Gourmande	9 €
Café Gourmand	9,50 €

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 €
Bière du moment -	4,5 €	8,5 €
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 €
Desperados - 5,9% Bière aromatisée, téquila et notes citronnées	6 €

Sangria maison : Verre - 7€ Pichet 1L : 25€

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>	3,5 €
<i>pomme.</i> 25cl	
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 €
Thé infusion	3,9 €
Grand crème	4 €

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 €
Sex on the beach	Vodka Zubrowka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	10 €
Mojito	Rhum Havana 3 ans, citron vert, sirop de sucre maison, menthe fraîche, eau pétillante	10 €
Batista Rosa	Cachaça Janeiro, jus d'ananas, citron jaune pressé, sirop de grenadine	10 €
Margarita	Cointreau, téquila, jus de citron vert, glace pilée	10 €
Jamaïcan mule	Rhum Havana 3 ans, rhum ambré Sailor Jerry, ginger beer, citron vert pressé	11 €
Souley	Gin Hendrick's, liqueur de framboises et mûres, citron vert pressé, sirop de pêche	11 €
Hibiscus tonic	Gin Hendricks, Schweppes tonic hibiscus, citron vert	11 €
Pornstar Martini	Vodka Zubrowka Biala, liqueur de passion, citron vert pressé, sirop de vanille et shot de Frizzante	12 €
Manou	Vodka Zubrowka, jus de fraise, liqueur de pastèque, sirop de vanille	12 €
Hugo Spritz	Liqueur St Germain, Frizzante, eau pétillante, citron jaune pressé, menthe fraîche	12 €
<h2>Cocktail Sans Alcool</h2>		
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.
