

## Apéritifs

Ricard / Pastis 2cl	4 €
L'Anis des Gones 2cl	4,5 €
Suze / Campari / Porto rouge 6cl	5 €
Vermouth Guerin Blanc ou rouge 6cl	5 €
Kir traditionnel Mâcon, crème de cassis 12cl	5,5 €
Kir pétillant 12cl	5,5 €
Cidre Topa 33cl	6 €

## Whiskys

Grant's 4cl	8 €
Jack Daniel's 4cl	10 €
Monkey Shoulder 4cl	10 €
Monkey Shoulder smokey (tourbé) 4cl	12 €
Balvenie 14 ans 4cl	14 €

## Rhums

Sailor Jerry 4 cl	8 €
Havana club 3 ans 4 cl	8 €
Secha de la Silva 4 cl	10 €
Angostura 7 ans 4 cl	10 €
Diplomatico 4 cl	12 €
Zacapa 23 Systema Solera 4 cl	14 €
Mount Gay XO 4 cl	14 €

## Alcools

Cointreau 4 cl	5 €
Manzana / Limoncello 6 cl	6 €
Baileys 6 cl	8 €
Get 27 / 31 6 cl	8 €
Chartreuse verte / jaune 4 cl	8 €
Génépi des Pères Chartreux 4 cl	8 €
Jägermeister 4 cl	8 €
Pisco Demonio de los Andes 4 cl	8 €
Vodka Zubrowska Biala 4 cl	8 €
Eau de vie Poire / Prune 4 cl	10 €
Vodka Absolut 4 cl	10 €
Gin Hendrick's 4 cl	10 €
Tequila Milagro 4 cl	10 €
Mezcal Siete Misterios 4 cl	10 €
Cognac VSOP Remy Martin 4 cl	12 €

## Soft

Sirop à l'eau	2,5 €
Diabolo	3,5 €
Coca-cola Classique ou zéro 30cl	3,5 €
Sprite sans sucre 30cl	3,5 €
Finley Tonic 30cl	3,5 €
Fanta – Tropical 30cl	3,5 €
Fuzetea Pêche 30cl	3,5 €
Jus de fruit : Bissardon 30cl	3,5 €
Abricot / Ananas / Orange / Pomme / Tomate	
Perrier 33cl	4 €
Red Bull 25cl	6 €

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération

# Vin au Verre

	12cl	46cl
Rouge		
<b>Côtes du Rhône</b>	<b>4,5 €</b>	<b>16 €</b>
<b>Côteaux du Languedoc</b>	<b>4,5 €</b>	<b>16 €</b>
<b>Brouilly</b>	<b>5 €</b>	<b>18 €</b>
Blanc	12cl	46cl
<b>Viognier</b>	<b>4,5 €</b>	<b>16 €</b>
<b>Côteaux du Languedoc</b>	<b>4,5 €</b>	<b>16 €</b>
<b>Mâcon</b>	<b>5,5 €</b>	<b>19 €</b>
<b>Uby - Tortue Côtes de Gascogne</b>	<b>5 €</b>	-
<b>Frizzante – pétillant</b>	<b>4,5 €</b>	-
Rosé		
<b>Méditerranée</b>	<b>4,5 €</b>	<b>16 €</b>

# Bières Pression

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

# Bières Bouteilles

<b>Brooklyn special effect - 0,4%</b>	<b>6 €</b>
<i>Bière sans alcool. Arômes de malt grillé, de caramel et de fleurs</i>	
<b>Desperados - 5,9%</b>	<b>6 €</b>
<i>Bière aromatisée tequila et notes citronnées</i>	

# Champagnes & Pétillants

<b>Maison Vranken Pommery</b>	12 cl	75 cl
> Cuvée Demoiselle	<b>12 €</b>	<b>80 €</b>
> Cuvée Diamant Brut	-	<b>100 €</b>
> Cuvée Diamant Blanc de Blancs	-	<b>140 €</b>
> Cuvée Louise 2012	-	<b>180 €</b>
<b>Folle Victoire</b>	-	<b>25 €</b>
Rosé Effervescent Gingembre		

## Cocktails



### Sangria maison

7 € le verre / 30 € le pichet

<b>Aperol Spritz</b>	<b>9 €</b>
<i>Apérol, Frizzante, eau pétillante</i>	
<b>Sex on the beach</b>	<b>10 €</b>
<i>Vodka Zubrowka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>	
<b>Batisda Rosa</b>	<b>10 €</b>
<i>Cachaça Janeiro, jus d'ananas, citron jaune pressé, sirop de grenadine, eau gazeuse</i>	
<b>Mojito</b>	<b>10 €</b>
<i>Rhum Havana 3 ans, citron vert, sirop de sucre maison, menthe fraîche, eau pétillante</i>	
<b>Margarita</b>	<b>10 €</b>
<i>Cointreau, téquila, jus de citron vert, glace pilée</i>	
<b>Jamaïcain mule</b>	<b>11 €</b>
<i>Rhum Havana 3 ans, rhum ambré Sailor Jerry, ginger beer, citron vert pressé</i>	
<b>Hibiscus tonic</b>	<b>11 €</b>
<i>Gin Hendricks, Schweppes tonic hibiscus, citron vert,</i>	
<b>Souley</b>	<b>11 €</b>
<i>Gin Hendricks, liqueur de framboises et mûres, citron vert pressé, sirop de pêche</i>	
<b>Hugo Spritz</b>	<b>12 €</b>
<i>Liqueur de St Germain, Frizzante, eau pétillante, citron jaune pressé, menthe fraîche</i>	
<b>Pornstar Martini</b>	<b>12 €</b>
<i>Vodka Zubrowka Biala, liqueur de passion, citron vert pressé, sirop de vanille et shot de Frizzante</i>	
<b>Cocktail Manou</b>	<b>12 €</b>
<i>Vodka Zubrowka, jus de fraise, liqueur de pastèque, sirop de vanille</i>	

## Cocktails sans alcool

<b>Topaze thé</b> (sans alcool)	<b>7 €</b>
<i>Thé noir, sirop de framboises maison, jus d'abricot</i>	
<b>Ruby</b> (sans alcool)	<b>7 €</b>
<i>Jus de Fraise, jus de cranberry, sirop de cassis</i>	



**MANOU**  
RESTO & BISTRO

## VINS ROUGES

*N'hésitez pas à demander à notre équipe, les vins du moments, disponibles au verre*

### Bourgognes :

	<i>Année</i>	<i>75cl</i>
<b>AOC Chiroubles - Florent Dufour - « En Chatenay »</b> Tanins souples et acidité légère. Note de fruits frais.	2021	30 €
<b>AOC Hautes-Côtes de nuit « Les Dames Huguette » - Domaine Dufouleur</b> Arômes types fruits rouges, boisé et légèrement vanillé	2020	74 €
<b>AOC Pommard « Les Vaumuriens » - Domaine Dufouleur</b> Cassis et vanille. Bouche généreuse et gourmande	2020	110 €

### Vallée du Rhône :

<b>AOC Côtes du Rhône - Château Signac - Pilocène</b> Griotte, myrtille, pêche et melon. Touche d'épice pour finir. Vin ample	2017	26 €
<b>IGP Collines Rhodaniennes - S. Montez - Les hauts du Monteillet</b> Fruits rouges. Tanins puissants. Final sur le bois et la cerise	2020	35 €
<b>AOC Croze Hermitage - Domaine des Combats</b> Cassis et cerise croquante. Bouche fraîche et équilibrée.	2020	45 €
<b>AOC St-Joseph - Domaine Louis Chomel</b> Très ouvert sur le fruit avec quelques notes de bois légères.	2021	54 €
<b>AOC Cornas - Stéphane Robert</b> Bouche tannique et sur le fruit noir.	2020	80 €
<b>AOC Côtes-rôtie - S. Montez - Bons arrêts Monopôle</b> Cassis et vanille. Bouche généreuse et gourmande.	2019	110 €

### Languedoc Roussillon :

<b>AOP Côtes du Roussillon - Château de Jau- Bio</b> Bouche de fruits rouges et d'épices.	2021	28 €
<b>AOC Côtes du Roussillon - Mas Christine Le Grill</b> Bouche élancée sur l'orange amère, vanille et épices.	2021	32 €
<b>IGP Terrasses du Larzac - Mas d'Agamas</b> <i>Nez subtil d'épices et de caramel. Bouche ample de mures et myrtilles.</i>	2021	38 €
<b>AOC Languedoc - Château Puech haut - Tête de Bélier</b> Bouche réglisse et vanille, fruits rouges. Final boisé.	2019	64 €
<b>AOC Collioure - Philippe Gard Quadratur</b> Nez puissant de mûre, réglisse et cuir.	2021	75 €
<b>AOC Côtes du Roussillon Village - Hervé Bizeul - Le clos des Fées</b> Bouche fruits noirs, cuir et sous-bois.	2018	80 €

Sous réserve de millésime - Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



**MANOU**  
RESTO & BISTRO

## VINS BLANCS

*N'hésitez pas à demander à notre équipe, les vins du moments, disponibles au verre*

	<i>Année</i>	<i>75cl</i>
<b><u>Bourgognes :</u></b>		
<b>AOC Beaujolais - Florent Dufour - Beaujolais Blanc</b> Vin très agréable et souple en bouche.	2021	26 €
<b>AOP Saint Véran - Château de la Greffière</b> Arôme d'amande fraîche et miel. Vin sec et rond.	2021	39 €
<b>AOC Petit Chablis - Louis Moreau - Petit Chablis</b> Nez floral et fruit blancs. Note agrume et de minéralité.	2021	42 €
<b>AOC Mercurey - Maison Chanzy</b> Note épicée, florale et minérale.	2020	60 €
<b><u>Vallée du Rhône :</u></b>		
<b>AOC Côtes du Rhône - Château Gigognan</b> Note subtile de fleur blanche, abricot et agrumes. Vin dense.	2021	35 €
<b>AOC Croze Hermitage - C. Particulière Les Remizières</b> Bouche charnue et fruits jaunes.	2021	49 €
<b>AOP Saint Joseph - Stéphane Montez</b> Nez nectarine, écorce orange. Bouche vive.	2021	54 €
<b>AOC Condrieu - Stéphane Montez - Chanson</b> Bouche d'abricot, de pain toasté et de minéralité.	2020	78 €
<b><u>Languedoc Roussillon :</u></b>		
<b>AOP Côtes du Roussillon - Château de Jau Bio</b> Robe or claire note de fruit et fleur blanche. Vin rond.	2022	28 €
<b>IGP Côtes de Gascogne - Uby Tortue</b> Bouche fraîche de fruits blancs.	2021	30 €
<b>AOC Collioure - Parce frères - Le petit Gus</b> Bouche fraîche de fruits blancs.	2021	39 €
<b><u>Vin de France :</u></b>		
<b>VDF Vallée du Rhône - David Reynaud – La gourmandise</b> 100% Viognier. Note légère de bois léger très ouvert sur le fruit.	2021	28 €

Sous réserve de millésime - Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



# MANOU

RESTO & BISTRO

## VINS ROSÉS

*N'hésitez pas à demander à notre équipe, les vins du moments, disponibles au verre*

<b>AOP Côtes du Roussillon - Château de Jau Bio</b> Fruit rouge légèrement acidulé. Frais et agréable en bouche.	<i>A</i> 2021	25 €
<b>IGP Pays du Var - Favori</b> Arômes floraux, fruits rouges. Bouche gourmande et épicée	2022	29 €
<b>AOC Languedoc - Puech Haut - Cuvée Argali</b> Nez de pêche et de litchi. Bouche de fruits acidulés et clémentine.	2022	34 €
<b>AOP Côte de Provence - Château Minuty - Cuvée rose et or</b> Bouche de pêche blanche et de pamplemousse.	2022	47 €
<b>AOC Languedoc - Puech Haut - Cuvée Argali - Magnum</b>	<i>Année</i> 2022	<i>150cl</i> 70 €

## VINS AU VERRE

<b><u>ROUGE</u></b>	<i>12cl</i>	<i>46cl</i>
Côtes du Rhône	4.5 €	16 €
Côteaux du Languedoc	4.5 €	16 €
Brouilly	5 €	18 €
<b><u>BLANC</u></b>	<i>12cl</i>	<i>46cl</i>
Viognier	4.5 €	16 €
Côteaux du Languedoc	4.5 €	16 €
Mâcon	5.5 €	19 €
Uby - Tortue Côtes de Gascogne	5 €	-
Frizzante – pétillant	4.5 €	-
<b><u>ROSÉ</u></b>	<i>12cl</i>	<i>46cl</i>
Méditerranée	4.5 €	16 €

Sous réserve de millésime - Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



**MANOU**  
RESTO & BISTRO

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

### Maison Vranken Pommery

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
> Cuvée Demoiselle	12 €	80 €
> Cuvée Diamant Brut	-	100 €
> Cuvée Diamant Blanc de Blancs	-	140 €
> Cuvée Louise 2012	-	180 €



Sous réserve de millésime - Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération