



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 Estivale Caviar d'artichaut, tome Catalane, serano Jabuguena et Morcilla	18 €
Côté mer Tataki de thon, truite fumée, tapenade d'olive verte et toasts	19 €
Planche catalane Jamon Pata negra Bellota 100% Ibérico, Lomo Duroc & boeuf fumé, servi avec pan con tomate	21 €
Petit plateau de fruits de mer 6 huîtres fines de claires + 6 huîtres spéciales (Maison Joguet), 6 crevettes + 6 bulots + pain grillé + beurre citronné	38 €

SPÉCIALITÉS

Risotto aux crevettes et brochette de gambas Bouillon de homard	22 €
La Zarzuela Ragoût de Lotte, moules, gambas et seiches, cuisinés dans un fumet de poisson parfumé à la tomate.	28 €

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

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais 200g ou XL 480g Frites et salade de jeunes pousses	18 € / 22 €
Planche de cochon Tirabuxo Côte et bavette, frites de patates douces, jus à l'Espelette	23 €
Poire de bœuf Charolais sauce morilles Pommes de terre Grenaille et petits légumes	25 €

POISSONS

Fricassée de seiches en persillade Et ses légumes braisés	22 €
Mi-cuit de thon pistou-basilic Piperade de légumes	22 €
Steak d'Espadon à la Catalane Concassé de tomate, oignons, poivrons, câpres et persil	23 €
Poulpe à la plancha huile verte Purée de patates douces et petits légumes	24 €
Planche de poissons du "Manou" Thon, Espadon, filet de Dorade, gambas, aïoli-pistou Riz Thai et piperade	28 €

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

DESSERTS

Crème brûlée saveur Catalane	6 €
Verrine du Roussillon Abricot rôti, crème Mascarpone et brisures de crumble	7 €
Gelat de Manou et ses fruits frais Glace au turrón et crème glacée catalane, brisure de Meringue	8 €
Coulant coeur fondant Cuit minute, au chocolat noir, boule de glace framboise	8 €
Baba au rhum Passion, orange et chantilly	8 €
Assiette Gourmande	9 €
Café Gourmand	9,50 €

GLACES

Glace 2 boules / 3 boules Vanille macadamia, vanille éclats de daim, chocolat, caramel beurre salé, nut's, yaourt, framboise, abricot, passion, citron, fraise	6 € / 8 €
<i>Supplément 1€ : Chantilly, caramel, coulis de fruits rouges, nutella, billes de chocolat</i>	
Coupe Manou Glace vanille éclat de Daim, glace nuts, glace Macadamia, pépites croquantes de chocolat, sauce Nutella et chantilly	9 €
Coupe Fraicheur Glace framboise, glace abricot, glace passion, fruits frais du moment, coulis et chantilly	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 ambrée 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	7 €

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 €

Softs

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

Eaux

	50cl	1L
Evian	4 €	5 €
Badoit	4 €	5 €

Boissons chaudes

Expresso	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 (<i>classique, Red ou passion</i>)	Rhum Havana 3 ans, citron vert, sirop de sucre maison, menthe fraîche, eau pétillante	10 €
Batisda 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 €
Espresso Martini	Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, espresso	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.
