



# 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...

Os à moelle rôti en persillade Servi avec salade verte et toasts	11 €
Duo Ibérique Jambon ibérique Cebo de Campo, Lomo Duroc, servi avec pan con tomate	18 €
Côté mer Pouppes marinés au citron, beignets de calamar, accras de morue et olives provençales	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	40 €

---

## SPÉCIALITÉS

---

Risotto à l'encre de seiche Et calamars sautés à la persillade	22 €
---	------

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

---

## VIANDES

Planche de cochon Tirabuxo Frites de patates douces, jus au poivron et à l'Espelette	23 €
Andouillette à la Ficelle de la « Maison Braillon » Sauce à la graine de moutarde	24 €
Merlan de bœuf Charolais Sauce Morilles	24 €

## POISSONS

Fricassée de seiches et poulpes en persillade Légumes braisés au thym et à l'huile d'olive	24 €
Filet de Sandre sauce vin jaune Pommes grenailles et légumes	25 €
Poulpe à la Galicienne Pommes de terre rôties au paprika	25 €
Plancha de poissons du "Manou" Filet de Dorade, filet de Sandre, gambas et poulpe Riz et légumes du moment	28 €

## FROMAGES

Fromage blanc faisselle Crème, coulis de fruits rouges ou miel-amandes	6 €
Assiette de Manchego Fromage espagnol à pâte molle au lait cru de brebis	9 €

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

---

## DESSERTS

Crème brûlée aux saveurs Catalane Oranges et citrons confits et cannelle	6 €
Gaufre Caramel beurre salé	7 €
Verrine Mangue Crème légère et brisures de Rousquille	8 €
Tartelette citron meringuée	8 €
Coulant au chocolat Cuit minute, au chocolat noir, boule de glace vanille macadamia	9 €
Assiette Gourmande	9 €
Café Gourmand	9,50 €

## GLACES

Glace 1 boule / 2 boules / 3 boules Vanille macadamia, vanille éclats de daim, chocolat croquant, café, nut's, Cerise, cœur d'ananas, pomme verte citron	3€ / 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 €

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.

---