



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.

NOS TAPAS A PARTAGER

Pour l'apéritif

Pan con tomate	5 €
Aubergines grillées Pesto, parmesan, graines de tournesol	8 €
Tartinade du moment et toasts	8 €
Jambon blanc truffé	11 €
Jambon serrano Reserva (20 mois d'affinage)	13 €
Jambon Cebo De Campo Iberico	18 €
<u>Huitres Maison Joguet</u>	
Fines de claires - 6 pièces	14 €
Fines de claires - 12 pièces	24 €
Crevettes - 6 pièces	9 €
Crevettes - 12 pièces	16 €

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

VIANDES

Planche de côte de cochon Tirabuxo Pommes grenailles, jus au poivron à l'Espelette	23 €
Merlan de bœuf Charolais Jus truffé, pommes grenailles et légumes du moment	24 €
Magret de canard rôti Jus au miel de figues, pommes grenailles et légumes du moment	28 €
Côte de bœuf 1,2kg Pommes grenailles et salade verte	65 €

POISSONS

Mezze Rigatte aux calamars et crevettes Bouillon de homard, fines herbes	23 €
Fricassée d'encornet et poulpe en persillade Légumes braisés au thym et à l'huile d'olive	24 €
Mi-cuit de thon mi-cuit à la thaï Huile verte au basilic, riz et légumes du moment	24 €
Plancha de poissons du "Manou" Filet de Dorade, mi-cuit de thon, gambas à l'ail et à la coriandre fraîche Riz et légumes du moment, aioli, huile verte	28 €

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

DESSERTS

Fromage Blanc Faisselle - Crème, coulis fruits rouges, miel amandes	6 €
Crème brûlée aux framboises	7 €
Salade d'Ananas Frais Sirop Mojito - Sirop de Rhum et menthe	7 €
Gaufre de liège au nutella et glace vanille	8 €
Brioche perdu - Fraises fraîches au sucre et son coulis	8 €
Coulant au chocolat - Cuit minute, au chocolat noir, boule de glace vanille Bourbon	9 €
Baba au Rhum Bouchon - Shooter de Rhum, fruits de saison, chantilly	9 €
Assiette Gourmande / Café Gourmand	9 € / 9,50 €

GLACES

Glace 1 boule / 2 boules / 3 boules	3€ / 6 € / 8 €
Vanille bourbon, chocolat croquant, pistache (avec pistaches caramélisées), caramel beurre salé, noix de coco (avec coco râpée) Fraise avec morceaux, citron jaune confit, passion, framboise	
<i>Supplément 1€ : Chantilly, fraises fraîches, billes de chocolat, coulis de fruits rouges, nutella</i>	
Coupe Manou	9 €
Glace chocolat croquant, glace vanille Bourbon, glace caramel beurre salé, chantilly, sauce nutella, pépites croquantes chocolat	
Coupe Bounty	9 €
2 boules noix de coco, 1 boule chocolat croquant, chantilly, coco râpée, sauce chocolat	
Coupe Melba	9 €
2 boules Vanille bourbon, 1 boule fraise, pêche au sirop, chantilly, coulis fruits rouges et amandes effilées	

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 <i>Classique ou zéro</i>	3,5 €
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> <i>pomme. 25cl</i>	4 €
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 €
Jamaïcain 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.
