



MANOU

RESTO & BISTRO

Miró.

Tapas

Froides

Pan con tomate	5 €
Patatas Bravas <i>(sauce Bravas)</i>	6 €
Frites de patates douces <i>(sauce Barbecue)</i>	7 €
Aubergines grillées <i>(pesto, parmesan et graines de tournesol)</i>	8 €
Artichauts marinés	8 €
Tartinade du moment et toast	8 €
Escalivade <i>(légumes rôtis au four, marinés à l'huile d'olive et vinaigre de Xérès)</i>	8 €
Fuet Bodega	9 €
Croquetas au jambon Ibérique	9 €
Manchego Curado <i>(Fromage à pâte molle au lait cru de brebis 10 mois)</i>	9 €
Burrata et légumes confits <i>huile au basilic</i>	11 €
Jambon blanc truffé	11 €
Thon en tataki <i>sauce soja, Ponzo-gingembre</i>	12 €
Jambon Serrano Duroc <i>(24mois minimum d'affinage)</i>	14 €
Lomo Reserva Maison Deliberico <i>(Filet mignon séché)</i>	15 €
Jambon Pata Negra 50% Bellota Maison Deliberico	18 €



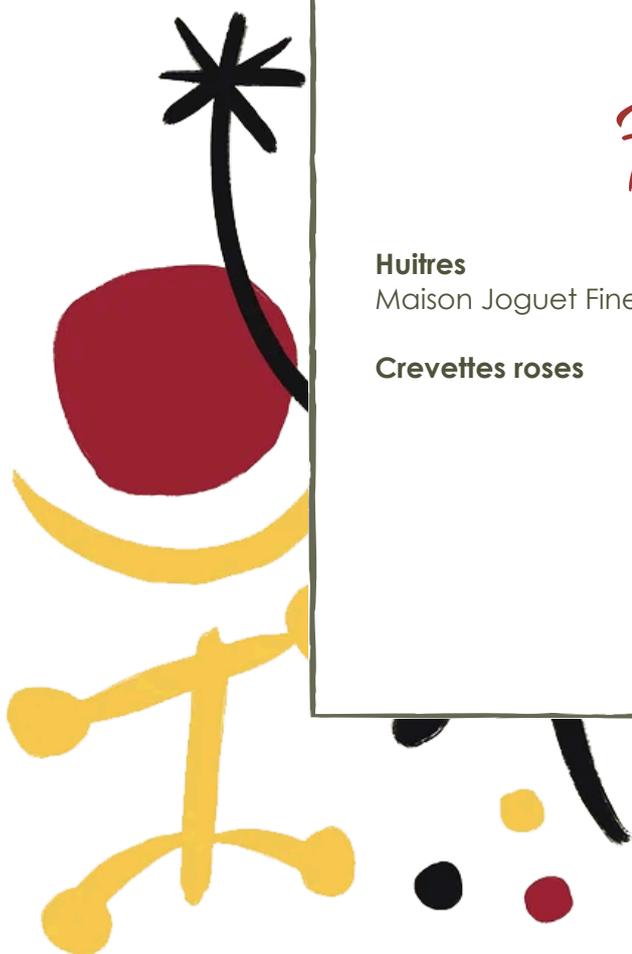
Tapas

A la plancha

Anneaux d'encornets sautés en persillade	11 €
Chorizo grillé	12 €
Saucisse Catalane à l'ancienne & aioli	12 €
Mini brochettes de poulet thym-citron	13 €
Gambas marinées citron-coriandre	15 €
Pièce de bœuf saignante, sauce Chimichurri	16 €
Tentacules de poulpe 150Gr <i>en persillade, purée de patates douces aux épices</i>	17€

Fruits de mer

Huitres	6 p. 14 €
Maison Joguet Fines de Claires	12 p. 24 €
Crevettes roses	6 p. 8 €
	12 p. 14 €



Carte

Salades

Assiettes de Tomates fraîches et Burrata crémeuse, <i>Pesto, graines de tournesol et roquette.</i>	17 €
Salade de Chèvre chaud <i>Mélange de salade, toast de chèvre chaud et miel, poivrons confits, olives noires à la grecque.</i>	17 €
Salade Caesar de Manou <i>Mélange de salade, aiguillettes de poulet pané, copeaux de parmesan, tomates cerises, œufs durs, oignons rouges, croûtons, sauce caesar.</i>	18 €

Viandes

Pavé de bœuf Charolais, <i>frites & salade</i>	19 €
Carpaccio de bœuf et Burrata, <i>frites & salade</i>	21 €
Tartare de bœuf 200gr = 18 € <i>frites & salade</i> XL 400gr = 22 €	
Planche de cochon « Tirabuxo » 23 € <i>pommes grenaille, jus au poivron à l'Espelette</i>	
Merlan de bœuf Charolais 300Gr, 25 € <i>jus aux truffes pommes grenaille, légumes du moment</i>	
Magret de canard rôti, 28 € <i>jus au miel de figes, pommes grenaille, légumes du moment</i>	
Côte de bœuf 1,2Kg <i>pommes grenaille & salade</i>	65 €

Poissons

Linguines aux gambas 23 € <i>bouillon de homard, fines herbes et parmesan</i>	
Fricassée d'encornet / poulpe 24 € <i>en persillade, légumes braisés au thym et à l'huile d'olive</i>	
Mi-cuit de thon à la Plancha 24 € <i>sauce Thai, riz et légumes du moment</i>	
Plancha de poissons du « MANOU » 28 € <i>Filet de Dorade, mi-cuit de thon, Gambas à l'ail et coriandre fraîche, riz et légumes du moment</i>	



Desserts Carte

Fromage Blanc Faisselle <i>crème, coulis fruits rouges, miel amandes</i>	6 €
Crème brûlée aux framboises	7 €
Churros au Nutella	7 €
Salade d'Ananas Frais Sirop Mojito	7 €
Gaufre de liège au nutella glace vanille	8 €
Brioche perdu <i>fraises fraîches au sucre et son coulis</i> ou Nutella et chantilly	8 €
Coulant au chocolat glace vanille	9 €
Assiette gourmande	9 €
Café gourmand	9.5 €

Glaces

Glaces : 1 Boule 3 € 2 Boules 6 € 3 Boules 8 €

Glaces :
*Chocolat croquant / Caramel Beurre Salé / Vanille Bourbon /
Noix de Noix de Coco avec coco rapée, Pistache avec pistache
caramélisé.*

Sorbet :
Fraise avec Morceaux / Citron Jaune confits / Passion / Framboises,

Supplément : 1 €
*Fraise fraîche, billes de chocolat, coulis fruit rouge,
sauce nutella, chantilly*

Coupe MANOU 9 €
*Glace chocolat croquant, vanille Bourbon,
glace Caramel beurre salé, chantilly, sauce nutella,
pépité croquante chocolat*

Coupe BOUNTY 9 €
*2 boules glace noix de coco, glace chocolat croquant,
sauce chocolat, chantilly, coco rapée*

Coupe Fraise MELBA 9 €
*2 boules vanille bourbon, Sorbet fraise, fraises fraîches,
chantilly, coulis fruits rouges et amandes effilées*

