

Froides

| | |
|---|------|
| Pan con tomate | 5 € |
| Aubergines grillées <i>(huile basilic, Manchego et graines de courge)</i> | 8 € |
| Artichauts marinés | 8 € |
| Œufs Mimosa | 8 € |
| Fuet Bodega | 9 € |
| Manchego Curado <i>(Fromage à pâte molle au lait cru de brebis 10 mois)</i> | 9 € |
| Jambon blanc truffé | 11 € |
| Thon en tataki <i>sauce 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 Chaudes

| | |
|--|------|
| Patatas Bravas <i>(sauce Bravas)</i> | 6 € |
| Frites de patates douces <i>(sauce Barbecue)</i> | 7 € |
| Piments Padron rôtis miel et fleur de sel | 8 € |
| Croquetas au jambon Ibérique | 9 € |
| Calameres Fritos en persillade | 10 € |
| Chipirones à la plancha en persillade | 10 € |
| Chorizette grillée | 12 € |
| Saucisse Catalane à l'ancienne & aioli | 12 € |
| Crevettes sautées à l'ail | 12 € |
| Tentacules de poulpe à la plancha 150Gr <i>en persillade</i> | 17€ |



Fruits de mer

| | Par 6 | Par 12 |
|--------------------------------|-------|--------|
| Huitres Maison Joguet : | | |
| Fines de Claires n°3 | 14 € | 24 € |
| Spéciales n°3 | 14 € | 24 € |
| Bulots | 7 € | 12 € |
| Crevettes roses | 8 € | 14 € |

Petit plateau 39 €
6 Fines de Claires, 6 Spéciales, 6 crevettes roses et 6 bulots

Grand plateau 75 €
12 Fines de Claires, 12 Spéciales, 12 crevettes roses et 12 bulots

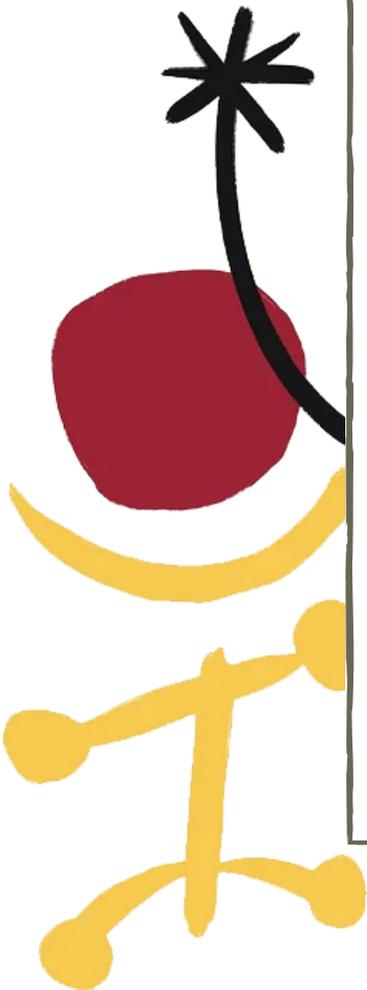
Poissons

Fricassée d'encornet / poulpe 24 €
en persillade, écrasé de pomme de terre

Espadon à la Plancha 240Gr 25 €
sauce Thai, légumes au wok

Poulpe à la Plancha 27 €
en persillade et écrasé de pomme de terre

Plancha de poissons du « MANOU » 28 €
Espadon, mi-cuit de thon, Gambas à l'ail et écrasé de pomme de terre et aloli



Du Moment

Pâtes ou risotto du moment :

Voir ardoise

Poisson frais de la criée :

Voir ardoise

Viandes

Burger du Manou

Bun's, steak haché, Cheddar, Gorgonzola, salade, oignons confits 5h et frites

19 €

Pavé de bœuf Charolais 220Gr

21 €

Fondant de veau*

sauce morilles

24 €

Merlan de bœuf* Charolais 300Gr

25 €

Faux-filet de bœuf* Salers ou Aubrac 280Gr

26 €

Magret de canard rôti au miel*

jus au cassis

28 €

* 1 garniture et 1 sauce au choix :

Sauces : Morilles ou Truffes ou Gorgonzola

Garnitures : Frites ou poêlée de légumes ou coquillettes aux truffes ou écrasé de pomme de terre

+2€ par sauce supplémentaire

+3€ par garniture supplémentaire

Desserts

| | |
|--|-------|
| Fromage blanc faisselle <i>Crème ou coulis fruits rouges ou miel amandes</i> | 5 € |
| Crème brûlée aux marrons | 7 € |
| Dessert du moment | 8 € |
| Entremet feuillantine chocolat | 8 € |
| Brioche perdu <i>Coulis de fruits rouges, Nutella et chantilly</i> | 8 € |
| Maxi Cookie XL glace Macadamia | 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, pépite croquante chocolat

