

## Froides

<b>Pan con tomate</b>	5 €
<b>Aubergines grillées</b> <i>(huile basilic, Manchego et graines de courge)</i>	8 €
<b>Artichauts marinés</b>	8 €
<b>Œufs Mimosa</b>	8 €
<b>Fuet Bodega</b>	9 €
<b>Manchego Curado</b> <i>(Fromage à pâte molle au lait cru de brebis 10 mois)</i>	9 €
<b>Jambon blanc truffé</b>	11 €
<b>Thon en tataki</b> <i>sauce Ponzo-gingembre</i>	12 €
<b>Jambon Serrano Duroc</b> <i>(24mois minimum d'affinage)</i>	14 €
<b>Lomo Reserva</b> Maison Deliberico <i>(Filet mignon séché)</i>	15 €
<b>Jambon</b> Pata Negra 50% Bellota Maison Deliberico	18 €

## Tapas Chaudes

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



## Fruits de mer

	Par 6	Par 12
<b>Huitres Maison Joguet :</b>		
Fines de Claires n°3	14 €	24 €
Spéciales n°3	14 €	24 €
<b>Bulots</b>	7 €	12 €
<b>Crevettes roses</b>	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

<b>Fromage blanc faisselle</b> <i>Crème ou coulis fruits rouges ou miel amandes</i>	5 €
<b>Crème brûlée</b> aux marrons	7 €
<b>Dessert du moment</b>	8 €
<b>Entremet feuillantine chocolat</b>	8 €
<b>Brioche perdu</b> <i>Coulis de fruits rouges, Nutella et chantilly</i>	8 €
<b>Maxi Cookie XL</b> glace Macadamia	8 €
<b>Coulant au chocolat</b> glace vanille	9 €
<b>Assiette gourmande</b>	9 €
<b>Café gourmand</b>	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*

