



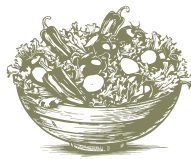
- TAPAS FROIDES -

Pan con tomate	5 €
Aubergines grillées confites <i>(huile basilic, copeaux Gran Moravia)</i>	8 €
Fuet Bodega <i>(Saucisse sèche Catalane)</i>	8 €
Burrata huile d'olive à la truffe	9 €
Manchego Curado <i>(Fromage à pâte molle au lait cru de brebis 10 mois)</i>	9 €
Jambon blanc truffé 80gr	11 €
Thon en tataki <i>sauce mangue-citron vert</i>	12 €
Jambon Serrano « Grande Réserve » 80gr <i>(24mois minimum d'affinage)</i>	14 €
Crevettes roses	les 6 / 8 € les 12 / 14 €
Planche Manou <i>(Serrano, jambon blanc truffé Tome du Canta et olives)</i>	18 €
Jambon Pata Negra 50% Bellota 80gr	19 €
Planche Ibérique <i>(Pata Negra, Chorizo Ibérique, Sobrossade, Manchego et olives)</i>	23 €



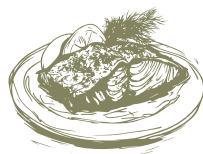
- TAPAS CHAUDES -

Patatas Bravas <i>(sauce Bravas)</i>	6 €
Frites de patates douces <i>(sauce Barbecue)</i>	8 €
Piments Padron rôtis miel et fleur de sel	8 €
Calamar à la Romaine	9 €
Croquetas au jambon Ibérique	9 €
Chorizos frais grillés	11 €
Saucisse Catalane à l'ancienne & aïoli	12 €
Crevettes sautées en persillade	12 €
Chipirones à la plancha en persillade 220gr	13 €



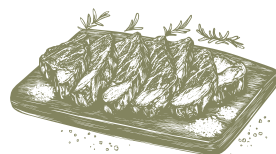
- PLATS ESTIVAUX -

- Assiette de tomates & Burrata** 17 €
Huile d'olive au basilic, vinaigrette balsamique et fleur de sel
- Salade César** 18 €
Salade Romaine, croutons, copeaux de parmesan, filets de poulet croustillants et sauce César
- Carpaccio de boeuf** 19 €
Pesto basilic et noix torréfiées, copeaux de parmesan frites maison et salade (+ 6€ Burrata)
- Tataki de thon** 19 €
Sauce Thai, frites maison et salade croquante



- POISSONS -

- Mi-cuit de thon au sésame** 23 €
Sauce mangue-citron vert et légumes sautés
- Fricassée d'encornet/poulpe** 24 €
en persillade et légumes sautés
- Poulpe à la Plancha 180Gr** 29 €
Basilic huile d'ail rôti et légumes sautés



- VIANDES -

Lomo de Tirabuxo à l'ail et piment d'Espelette 19 €
Coulis de poivron au miel et frites maison

Burger du Manou 19 €
(Bun's, steak haché, Tome du Cantal, lard fumé,
Salade, tomate et sauce maison)
Servi avec frites maison et salade verte

Pavé de bœuf Charolais 220Gr 22 €
Frites maison et sauce Béarnaise

Côte de cochon Tirabuxo 350Gr 22 €
Salsa Criolla et frites maison

Merlan de bœuf Charolais 280Gr 26 €
Frites maison et sauce à la truffe noire d'été

Magret de canard entier rôti (10min de cuisson) 28 €
Sauce morilles et frites maison

Parillada Catalane 28 €
(lomo, côte de cochon Tirabuxo, saucisse Catalane, chorizo frais)
Aïoli et frites maison

Garniture supplémentaire :

Bol de salade verte +3€

Bol de légumes +4€



- DESSERTS -

Fromage blanc faisselle 5 €
Crème ou coulis fruits rouges ou miel amandes

Crème brûlée vanille Bourbon de Madagascar 8 €

Dessert du moment 8 €

Brioche perdue 8 €
*Coulis de fruits rouges **OU** Nutella et chantilly*

Cookie XL glace Macadamia 8 €

Coulant au chocolat glace vanille et coulis framboise 9 €

Café/Thé gourmand 9.5€

Coupe MANOU 9 €
*Glace chocolat croquant, vanille Bourbon,
caramel beurre salé, sauce nutella
pépites croquantes chocolat et chantilly*

Coupe Fraicheur 9€
*Glace framboise, passion, mangues
Mangues morceaux, fruits du moments, coulis de passion et
chantilly*

Coupe Colonel 9 €
Sorbet citron et vodka

Coupe Twix 9.5 €
*Glace Macadamia, chocolat croquant et nougat
sauce chocolat, Twix et chantilly*

- GLACES -

Glaces : 1 Boule **3 €** 2 Boules **5 €** 3 Boules **7 €**

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

Sorbet :
*Fraise avec Morceaux / Citron Jaune confits / Passion / Framboises
mangue*