



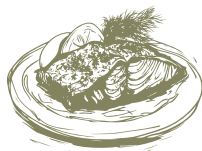
- TAPAS FROIDES -

Pan con tomate		6 €
<i>(pain grillé frotté à l'ail, concassé de tomates au xérès)</i>		
Aubergines confites		8 €
<i>(huile basilic, copeaux Gran Moravia)</i>		
Soubrossada Ibérico		8 €
<i>(pâte de chorizo, servie avec toasts)</i>		
Manchego Curado		9 €
<i>(fromage à pâte au lait cru de Brebis 10 mois)</i>		
Thon en tataki		12 €
<i>(sésames, sauce thaï et légumes croquants)</i>		
Saumon fumé par nos soins	100g / 9 €	200g / 14 €
<i>Toasts et beurre</i>		
Crevettes roses	x6 / 8 €	x12 / 14 €
Foie Gras de canard « Maison »		18 €
<i>Chutney d'oignons doux et toasts</i>		
Mortadelle truffée – Maison Felsineo	100gr	9 €
Speck fumé cuit – Maison Morgante	100gr	10 €
Jambon blanc truffé – Maison Golfera	100gr	11 €
Jambon Speck – Maison San Dan	100gr	12 €
Jambon de Parme – Maison Delavalle	100gr	14 €
Planche Manou		18 €
<i>(Jambon blanc truffé, Speck, Tome du Cantal, olives Kalamata)</i>		
Planche Mixte		21 €
<i>(Jambon de Parme, Tome du Cantal, saumon fumé et olives)</i>		
Planche de poissons		23 €
<i>(Saumon fumé, crevettes roses, aioli et tartare de saumon)</i>		



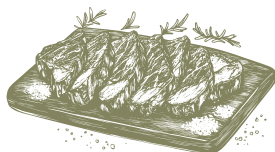
- TAPAS CHAUDES -

Patatas Bravas	<i>(sauce Bravas)</i>	6 €
Focaccia blanche & Speck cuit fumé - Maison Ferraiuolo		7 €
<i>Huile d'olive et romarin</i>		
Crevettes en « Kadaïf »	<i>(sauce sweet chili)</i>	7 €
Frites de patates douces	<i>(sauce Barbecue)</i>	8 €
Focaccia à la tomate- Maison Ferraiuolo		8 €
Calamars à la Romaine		9 €
Crevettes sautées en persillade		12 €
Escargots de Bourgogne	x6 / 8 €	x12 / 16 €



- POISSONS -

Tartare de saumon aux fines herbes <i>Frites fraîches, salade verte et citron</i>	19 €
Mi-cuit de thon au sésame <i>Sauce thai et petits légumes</i>	23 €
Linguine aux crevettes & Guanciale (porc) <i>Bouillon de homard et parmesan</i>	23 €
Bourride de Flétan et crevettes <i>Bouillon de crustacé et petits légumes</i>	24 €
Fricassée d'encornets & poulpe en persillade <i>Ecrasé de pomme de terre</i>	26 €



- VIANDES -

Jarret de porc braisé et fumé <i>Jus miel-moutarde et écrasé de pommes de terre</i>	19 €
Burger Classic <i>(Bun's, steak haché, salade, tomate, sauce burger, pickles et cheddar) Servi avec frites fraîches et salade verte</i>	19 €
Burger du Manou <i>(Bun's, steak haché, compotée d'oignons, salade, tomate, sauce reblochon et prosciutto fumé) Servi avec frites fraîches et salade verte</i>	21 €
Pavé de bœuf Charolais 200Gr <i>Ecrasé de pommes de terre, salade verte et sauce Béarnaise</i>	22 €
Paleron de bœuf confit au Cahors <i>Ecrasé de pomme de terre</i>	23 €
Noix d'entrecôte Black Angus 250Gr <i>Sauce morilles et écrasé de pomme de terre</i>	29 €
Côte de Bœuf maturée 14 jours 500Gr <i>Sauce Béarnaise, frites fraîches et salade verte</i>	35 €



- MENU -
39€

Déclinaison de saumon (fumé & tartare)
toasts grillés, citron et beurre

La douzaine d'escargots de Bourgogne

Foie gras de canard « Maison »
chutney d'oignons doux et toasts

—

Bourride de Flétan et crevettes
bouillon de crustacé & petits légumes

Paleron de bœuf confit au Cahors
écrasé de pomme de terre

Linguine aux crevettes et Guanciale
bouillon de homard et parmesan

Pavé de bœuf Charolais sauce Béarnaise
écrasé de pomme de terre

—

Tarte Tatin
glace Macadamia et caramel beurre salé

Nougat glacé
coulis de fraise Mara des bois

Assiette gourmande



- DESSERTS -

Fromage blanc faisselle	5 €
<i>Crème ou coulis fruits rouges ou miel amandes</i>	
Crème brûlée vanille Bourbon de Madagascar	8 €
Tarte citron meringuée	8 €
Brioche perdue	8 €
<i>Coulis de fruits rouges OU Nutella et chantilly</i>	
Nougat glacé coulis de fraise Mara des bois	8 €
Tarte Tatin glace Macadamia et caramel beurre salé	8.5 €
Coulant au chocolat glace vanille et coulis fruits rouges	9 €
Café/Thé gourmand	9 €
Coupe MANOU	9 €
<i>Glace chocolat croquant, vanille Bourbon, caramel beurre salé, sauce nutella pépites croquantes chocolat et chantilly</i>	
Coupe After Eight	9 €
<i>Glace menthe-chocolat et Get 27</i>	

- GLACES -

Glaces :	1 Boule 3 €	2 Boules 5 €	3 Boules 7 €
Glaces :			
<i>Chocolat croquant / Caramel Beurre Salé / Vanille Bourbon / Menthe chocolat</i>			
Sorbet :			
<i>Citron Jaune confits / Passion / Framboises / Mangue</i>			