

MANOU

RESTO & BISTRO



- 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 -

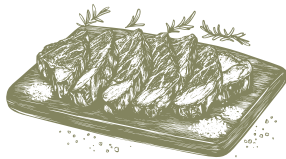
Tartare de saumon aux fines herbes 19 €
Frites fraîches, salade verte et citron

Mi-cuit de thon au sésame 23 €
Sauce thaï et petits légumes

Linguine aux crevettes & Guanciale (porc) 23 €
Bouillon de homard et parmesan

Bourride de Flétan et crevettes 24 €
Bouillon de crustacé et petits légumes

Fricassée d'encornets & poulpe en persillade 26 €
Ecrasé de pomme de terre



- VIANDES -

Jarret de porc braisé et fumé 19 €
Jus miel-moutarde et écrasé de pommes de terre

Burger Classic 19 €
*(Bun's, steak haché, salade, tomate, sauce burger, pickles et cheddar)
Servi avec frites fraîches et salade verte*

Burger du Manou 21 €
*(Bun's, steak haché, compotée d'oignons, salade, tomate, sauce reblochon et prosciutto fumé)
Servi avec frites fraîches et salade verte*

Pavé de bœuf Charolais 200Gr 22 €
Ecrasé de pommes de terre, salade verte et sauce Béarnaise

Paleron de bœuf confit au Cahors 23 €
Ecrasé de pomme de terre

Noix d'entrecôte Black Angus 250Gr 29 €
Sauce morilles et écrasé de pomme de terre

Côte de Bœuf maturée 14 jours 500Gr 35 €
Sauce Béarnaise, frites fraîches et salade verte



- 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 <i>Crème ou coulis fruits rouges ou miel amandes</i> | 5 € |
| Crème brûlée vanille Bourbon de Madagascar | 8 € |
| Tarte citron meringuée | 8 € |
| Brioche perdue Coulis de fruits rouges OU Nutella et chantilly | 8 € |
| 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 <i>Glace chocolat croquant, vanille Bourbon, caramel beurre salé, sauce nutella pépites croquantes chocolat et chantilly</i> | 9 € |
| Coupe After Eight <i>Glace menthe-chocolat et Get 27</i> | 9 € |

- GLACES -

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

Glaces :
*Chocolat croquant / Caramel Beurre Salé / Vanille Bourbon /
Menthe chocolat*

Sorbet :
Citron Jaune confits / Passion / Framboises / Mangue