



MANOU

RESTO & BISTRO



- TAPAS FROIDES -

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



- TAPAS CHAUDES -

Patatas Bravas (sauce Bravas)		6 €
Focaccia blanche & Speck cuit fumé - Maison Ferraiuolo		7 €
Huile d'olive et romarin		
Crevettes en « Kadaïf » (sauce sweet chili)		7 €
Frites de patates douces (sauce Barbecue)		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 -

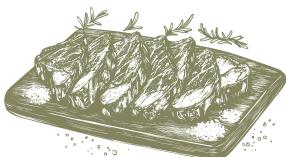
Tartare de saumon aux fines herbes 19 €
Frites fraîches, salade verte et citron

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 maturee 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 5 €

Crème ou coulis fruits rouges ou miel amandes

Crème brûlée vanille Bourbon de Madagascar 8 €

Tarte citron meringuée 8 €

Brioche perdue 8 €

Coulis de fruits rouges **OU** Nutella et chantilly

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 €

Glace chocolat croquant, vanille Bourbon,
caramel beurre salé, sauce nutella
pépites croquantes chocolat et chantilly

Coupe After Eight 9 €

Glace menthe-chocolat et Get 27

- 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