



SAINT-BARTH - ANTILLES

BY B SIGNATURE  
Hotels & Resorts



**HÔTEL MANAPANY**

Anse des Cayes  
97133 Saint Barthélemy - France  
T. +590 590 27 66 55

*La Brasserie*

*Le Ti Menu*  
DU LUNDI AU SAMEDI POUR LE DÉJEUNER

**55€**

ACCRAS, ENTRÉE, PLAT, 1 VERRE DE VIN

*ou*

ACCRAS, PLAT, DESSERT, 1 VERRE DE VIN

**65€**

ACCRAS, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, 1 VERRE DE VIN



*Les Cocktails*

Ti' Punch - Rhum Agricole Blanc	8€
Ti' Punch - Vieux Rhum	12€
Planteur	14€
Pina Colada	16€
Espresso Martini	16€
Aperol spritz	16€
Margarita	16€
Bloody Mary	18€

*Les Mocktails*

Citronnade ou Limonade	12€
Virgin Colada	12€
Driving Licence	12€
Thé Glacé pêche ou citron	12€

## LES RENDEZ VOUS DU MANAPANY

### POULET DU DIMANCHE AU BBQ

**Accompagnement : pomme de terre rôties & légumes grillés**

**75€ pour deux personnes**

+12€ par personne supplémentaire (garnitures)

*Pour ceux qui savent*

Pour le café, le croissant et les potins ? Rendez vous à la boulangerie Chokola Vany

Fish Corner : Fish Corner, le coin où même les poissons veulent mordre à l'hameçon. Plongez dans un océan de saveurs sans vous mouiller. Venez pour le frisson maritime, repartez en nageant dans le bonheur.

Nager avec les tortues ? Rendez vous à la plage de Grand Cul de Sac et degustez les meilleurs tatakis de Wahoo au Ti Corail !

Le Select : Le carrefour des légendes ; Seul bar où vous pourriez croiser Hemingway discutant pêche avec un pirate local. Apportez votre imagination !

Association Ti Ouana Salsa "Les Maestros du déhanché" l'endroit où les pieds timides deviennent des pieds de fêtes. L'association de la salsa n'est pas un restaurant ni un bar, mais un billet d'entrée pour devenir le roi ou la reine de la piste de danse. Même vos pieds gauches seront applaudis ici. Venez pour la salsa, repartez avec des souvenirs dansants.

Eddy's Ghetto : Eddy's Ghetto, le seul endroit où les épices chantent et dansent dans votre assiette, offrant un véritable carnaval antillais à chaque bouchée. Ici, les saveurs locales ne sont pas juste servies, elles sont célébrées. Venez pour l'authenticité, repartez avec le rythme dans le cœur et un peu de soleil antillais dans l'âme.

Chez nous, le dimanche, c'est sacré : poulet au barbecue pour deux, 75 euros, les pieds dans le sable et l'esprit 100% local. Venez pour le goût authentique du barbecue et repartez avec des souvenirs à la saveur de sel et de soleil.

# Nos Day-Pass

## DAY PASS PETIT-DÉJEUNER

50€

Commencez la journée avec un petit déjeuner gourmand, puis détendez-vous au bord de la piscine avec transat et serviette.

## DAY PASS BRASSERIE

85€

Du lundi au samedi, savourez un déjeuner raffiné à notre Brasserie avec entrée, plat, dessert, et profitez de la piscine, d'un transat et d'une serviette pour une expérience complète.

## DAY PASS SPA & DÉJEUNER

185€

Du lundi au samedi, offrez-vous une journée de bien-être ultime avec un massage d'une heure, un repas complet, l'accès à la piscine, un transat et une serviette.

## TRANSAT

25€



Nous vous remercions de vous manifester pour toutes intolérances alimentaires.

## Trinquons ensemble

AU VERRE

0,75 L

### CHAMPAGNES

Nicolas Maillart Platine	18€
Charles Heidsieck Brut	25€

### VINS ROSÉS

Le B Création rosé, Domaine la Grande Bauquière, 2022	12€
---	-----

### VINS BLANCS

Moment Inattendu blanc, Domaine la Grande Bauquière, 2022	12€
"Le vin de la semaine", découvrez notre sélection du moment !	14€

### VINS ROUGES

Rhone IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Domaine d'Ouréa, 2020	12€
"Le vin de la semaine", découvrez notre selection du moment !	18€

### PINEAUX - MAISON LES FRÈRES MOINE

Pineau "Coup de Jarnac" rouge	12€	85€
Pineau rouge : Macération carbonique	16€	195€
Pineau blanc : Macération carbonique	16€	195€
Très vieux Pineau blanc	20€	260€


## Les Tapas

Sardines millésimées à l'huile d'olive "La Guildive"	2019	20€
	2021	18€
	2022	16€




Planche de Charcuterie	24€
Pizza Truffée	26€
Pizza Marguerite	22€
Pizza Reine	24€

Nous vous remercions de vous manifester pour toutes intolérances alimentaires.

## Entrées des saveurs

Salade de fenouil aux herbes et à l'orange	<b>G.F</b> <b>L.F</b>	16€
 L'asperge verte pochée au court bouillon, oeuf comme un mimosa truffé, vinaigrette à l'huile de truffe blanche	<b>G.F</b> <b>L.F</b> <b>V</b>	24€
Burrata des Pouilles, pesto d'herbes, pistaches, chips de pain	<b>V</b>	26€
Calamars sautés « comme j'aime », sauce tomate, olives Taggiasche, pesto d'herbes fraîches	<b>G.F</b> <b>L.F</b>	26€
Les 6 escargots gratinés au beurre persillé	<b>G.F</b>	16€
Tataki de thon jaune mariné au ponzu, edamame et sésame torréfié	<b>G.F</b> <b>L.F</b>	24€
Salade de mesclun vinaigrette truffée et copeaux de parmesan	<b>V</b> <b>G.F</b>	16€
Mahi Mahi en gravlax aux agrumes et épices locales, labneh au citron		22€
Sardines millésimées à l'huile d'olive "La Guildive"	<b>2019</b> <b>2020</b> <b>2022</b>	20€ 18€ 16€

## Plats pour tous les goûts

Mahi-Mahi de nos côtes crème blaff, mousseline de patate douce et brocolinis		34€
 Tartare de boeuf coupé au couteau, frites maison	<b>L.F</b>	30€
Risotto végétarien aux légumes de saison	<b>G.F</b> <b>V</b>	22€
Maki crunchy au thon jaune, fromage frais au yuzu		22€
Steak de calamar en persillade et chorizo, riz jasmin et poivrons rouges sautés	<b>G.F</b>	26€
 Linguine alle vongole		25€
Onglet de bœuf Black Angus sauce poivre vert, frites maison	<b>G.F</b>	32€
Langouste du vivier beurre à l'ail <sup>★</sup>	<b>G.F</b>	15€/100gr
 Rougail saucisse du Chef pour 1 ou 2 personnes, riz jasmin	<b>G.F</b>	25€ 50€
Linguine à la langouste au poêlon pour 2, bisque maison au rhum <sup>★</sup>		120€

## Nos boissons

### SODAS

Coca-Cola 33cl	7€
Coca-Zero 33cl	
Ginger Ale 33cl	
Orangina 33cl	
Fever Tree Tonic 20cl	
Limonade 20cl	

### JUS DE FRUITS

Orange	
Pamplemousse	
Pomme	
Ananas	
Passion	
Tomate	

### JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange, Pamplemousse, Citron	12€
------------------------------	-----

### EAUX - 75cl

Acqua Panna	10€
San Pellegrino	10€
Bernardo	10€

### CAFÉ

Allongé	8€
Cappuccino	9€
Double Espresso	8€
Espresso	5€
Décaféiné	5€
Macchiatto	7€
Ristretto	5€

### LES THÉS MARIAGE FRÈRES

Thé Vert Fujiyama	10€
Thé Noir Earl Grey	
Thé Noir French Breakfast	
Thé Noir Darjeeling	
Infusion Rouge Métisse	
Infusion Verveine	

 PLATS SIGNATURES **G.F** SANS GLUTEN **L.F** SANS LACTOSE **V** VEGETARIEN **★** NON INCLUS DAY PASS

Boeuf : USA      Veau & Saucisse : FR

Nous vous remercions de vous manifester pour toutes intolérances alimentaires.

Nous vous remercions de vous manifester pour toutes intolérances alimentaires.

## VINS ROUGES

ANNÉE 0,75 L 1,5 L

### LOIRE

Touraine Octavie Gamay, Domaine Octavie	2021	55€
Bourgueil Le Haut de la Butte, Domaine de la Butte	2021	84€
Sancerre rouge Laporte, Les Royaux	2017	100€
Saumur Champigny, Domaine des Closiers	2021	110€
Sancerre rouge Sauvage, Pinot noir, Pascal Jolivet	2014	150€

### CÔTES DU RHONE

Rhone IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Domaine d'Ouréa	2020	50€
AOC Gigondas Domaine d'Ouréa	2020	150€

### BOURGOGNE

Pinot noir, Tradition Fichet	2021	115€
Chambolle-Musigny, J. Faiveley	2018	215€
Nuits-Saint-Georges, J. Faiveley	2018	230€
Vosne Romanée, Domaine Faiveley	2019	250€
Echezeaux, Grand cru, Domaine Faiveley	2012	575€



### BORDEAUX

Château Vari, Réserve Côtes de Bergerac BIO	2018	56€	
Château Vari, Réserve Côtes de Bergerac	2017		118€
Château Teyssier, Montagne-Saint-Emilion, Famille Teyssier	2017	90€	
Saint Joseph Domaine des Terriens	2020	115€	
Château Mangot "Quintessence", Saint-Emilion Grand Cru	2015	160€	
Château Larrivet Haut-Brion, Pessac Léognan	2016	225€	
Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe	2014/15	300€	
Château Nénin, Pomerol	2015	375€	
Château Giscours, Margaux	2016	450€	
Château Léoville Poyferré, Saint Julien	2008/14	550€	



### ITALIE

Allegrini, Valpolicella Classico	2019/2021	80€
La Poderina, Brunello Di Montalcino	2015	240€

## Les Incontournables

Poke bowl de thon jaune en tataki mariné, pickles de choux rouge, carottes, wakame, avocat et éclats de cacahuètes torréfiées	<b>G.F</b> <b>L.F</b>	30€
Traditionnelle salade César poulet bacon		35€
Salade de langouste SBH ★ <i>Tomate, cive, avocat, mangue, grenade, agrumes, râpé de citron vert</i>	<b>G.F</b> <b>L.F</b>	70€
Salade Grecque <i>Tomate, concombre, choux rouge, olives taggiashe, fêta, menthe, citron</i>	<b>G.F</b> <b>V</b>	35€
 Vitello tonato <i>Quasi de veau France cuit basse température, tranches fines froides accompagnées d'une sauce mayonnaise maison au thon, câpres et parmesan</i>	<b>G.F</b>	26€
 Manap bacon cheeseburger, frites fraîches		32€
Pizza Truffée	<b>V</b>	26€
Pizza Reine		24€
Pizza Marguerite	<b>V</b>	22€

## Les délices du Paradis

Glaces et sorbets (Vanille, chocolat, café, coco, fraise & citron vert, passion)		5€/boule
 Baba au rhum Longueateau et sa chantilly à la vanille bourbon		15€
Chiffonnade d'ananas à la menthe, sorbet citron vert	<b>G.F</b> <b>L.F</b>	12€
 Profiteroles glace vanille et sauce chocolat maison au bois d'inde		16€
Tartelette chocolat noir et sa glace mangue piment		15€
Blanc manger à la coco, chips et tuiles de coco		14€
Assiette de fruits frais du moment	<b>G.F</b> <b>L.F</b>	15€
Colonel antillais, rhum Longueateau		16€

### Le Petit Colibri

PLAT ET DESSERT

25€

Steak haché Black Angus, Chicken tenders, Mahi Mahi

1 garniture au choix

Boule de glace ou Brownie



PLATS SIGNATURES **G.F** SANS GLUTEN **L.F** SANS LACTOSE **V** VEGATARIEN ★NON INCLUS DAY PASS

Boeuf : USA

Veau & Saucisse : FR

Nous vous remercions de vous manifester pour toutes intolérances alimentaires.

Nous vous remercions de vous manifester pour toutes intolérances alimentaires.

## CHAMPAGNES

### BRUTS

Nicolas Maillart Platine		110€		
Charles Heidsieck Brut		150€		
Perrier-Jouët Grand Brut		160€		
Ruinart Brut		230€		
Dom Pérignon	2012	600€		

### ROSÉS

Veuve Clicquot Rosé		185€		
Perrier-Jouët Rosé		240€		
Ruinart Rosé		260€		
Louis Roederer Cristal, Rosé	2009	1750€		
Louis Roederer Cristal, Rosé	2012	1950€		

### BLANC DE BLANCS

Charles Heidsieck Blanc de Blancs		190€		
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		195€		
Ruinart Blanc de Blancs		250€		

## VINS ROSÉS

### CÔTES DE PROVENCE

Le B Création rosé, Domaine la Grande Bauquière	2022	60€	120€	
Caves d'Esclans, Whispering Angel	2021	90€		360€

## VINS BLANCS

### BOURGOGNE

Mâcon-Villages-la-Roche-Vineuse "Sur le fil", Deux Roches	2022	65€		
Chardonnay tradition, Deux Roches	2021	68€		
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Didier Delagrangue	2022	90€		
Morey Saint-Denis, Domaine Peirazeau	2020	190€		
Puligny Montrachet 1er Cru, La Garenne blanc, Domaine Larue	2020	290€		
Corton-Charlemagne Grand Cru, Henri Boillot	2016	795€		
Bâtard-Montrachet, Henri Boillot	2012	2465€		

### PROVENCE

Moment Inattendu blanc, Domaine la Grande Bauquière	2022	60€		
Moment Suspendu blanc, Domaine la Grande Bauquière	2022	80€		

### CÔTES DU RHONE

Parallèle 45 Bio, Paul Jaboulet-Aîné	2019/2020	70€		
Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux	2019	90€		
Crozes-Hermitage blanc, Domaine les Terriens	2021	120€		
Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine	2017	140€		

### LOIRE

Muscadet, Château de Chasseloir, Comte Leloup	2014	90€		
Pouilly-Fumé, La Moynerie, Domaine Michel Redde et Fils	2021	115€		
Pouilly-Fumé "Indigène", Pascal Jolivet	2018	145€		
Vouvray sec, Philippe Foreau, Domaine du Clos Naudin	2013	150€		
Pouilly-Fumé, Baron de L, Domaine de Ladoucette	2017	315€		

### ITALIE

Planeta Etna Bianco	2019	80€		
Gavi dei Gavi, Black Label, La Scolca	2019/20	145€		