



MANAPANY

HOTEL BSIGNATURE
SAINT-BARTH

La Brasserie

Nos cocktails et mocktails

LES COCKTAILS SIGNATURES

Caribbean tasty <i>Rhum, sirop de piment vegetal, sirop de canelle, miel, angostura</i>	18 €
Basil japonese smach <i>Gin Hakuto, jus de citron vert, sirop de vanille, basilic frais</i>	22 €
Back to the roots <i>Tequila, Cointreau, Sirop d'hibiscus fait maison, jus de citron</i>	18 €

LES INCONTOURNABLES

Ti' Punch - rhum agricole blanc Maison Longueueau	10 €
Ti' Punch - vieux rhum Maison Longueueau	12 €
Planteur des îles	14 €

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Espresso Martini, Spritz, St Germain Spritz, Margarita, Negroni, Mojito, Bloody Mary, Martini, Cuba Libre	16 €
---	------

LES FROZENS

Daiquiri passion <i>Rhum passion Reimonenq, citron vert, sucre de canne</i>	18 €
Délice choko <i>vodka, baileys, kahlua, sirop de chocolat fait maison, lait</i>	

LES MOCKTAILS

Citronnade <i>Citron vert, sucre, menthe et eau plate</i>	12 €
Thé glacé maison <i>Thé noir, citron vert, sirop de sucre</i>	12 €
Smoothie banane du jardin <i>Lait amande ou lait de vache</i>	12 €
Virgin Pina Colada	

LES JUS DE FRUITS NATURELS

Green boster <i>Celeri, pomme, epinard, citron, menthe</i>	15 €
Red dingue <i>Acai, citron, menthe, sucre, noix de coco</i>	15 €
Local only <i>Corrosol, passion, ananas, gingembre</i>	

Nos vins au verre

CHAMPAGNES

AU VERRE 0.75 L

Domaine Collet, "Empreinte de Terroir" Brut 20 €

VINS ROSÉS

Côte de Provence, Domaine la Grande Bauquière, "B Création" 2023 12 €

VINS BLANCS

Côte de Provence, Domaine La Grande Bauquière "Moment Inattendu" 2023 12 €

Bourgogne Chablis, "Expression" Domaine Venon 2023 16 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Domaine d'Ouréa, 2021 12 €

Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine J.J Girard 2022 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 €

A partager

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 €

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise.*

La carte du Manapany

ENTRÉES DES SAVEURS

Ceviche de mahi-mahi <i>lèche del tigre, ananas, gingembre, piment, mais, coriandre</i>	V G.F L.F	24 €
Burrata des Pouilles <i>Tomate cerise, pesto de sauge et gaspacho</i>	V	26 €
Vitello Tonato <i>Quasi de veau cuit basse température, tranches froides, mayonnaise maison au thon, câpres, parmesan</i>	G.F L.F	26 €
Tataki de patate douce au sésame <i>Mayonnaise piment, fruit de la passion</i>	G.F	16 €
Tataki de thon jaune mariné <i>Sauce ponzu, édamame, sésame</i>	V	26 €

PLATS POUR TOUS LES GOÛTS

Mahi-Mahi de nos côtes crème blaff <i>Purée de manioc, salade de fenouil, sauce vierge</i>		34 €
Tartare de boeuf coupé au couteau <i>Pomme de terre croustillantes</i>	L.F	30 €
Pêche du jour <i>Riz djondjon, sauté de légumes, sauce blaff</i>		22 €
Tagliata de boeuf mariné <i>Roquette, tomates, copeau de parmesan, jus à la sauce</i>	G.F	26 €
Langouste du vivier <i>Beurre à l'ail, garniture au choix, citron en gaz, piment végétarien</i>	G.F	32 €
Linguine à la langouste au poêlon pour 2 * <i>Bisque maison au rhum</i>		120 €
Côte de boeuf à partager * <i>Pomme de terre croustillantes, sauce au poivre et béarnaise</i>		120 €

G.F SANS GLUTEN L.F SANS LACTOSE V VÉGÉTARIEN * NON INCLUS DAY PASS

BOEUF : USA VEAU : FRANCE

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise.

La carte du Manapany

LES INCONTOUNABLES

Poke bowl de thon jaune <i>Quinoa, edamame, wakame, avocat, ananas, concombre, radis, cacahuètes torréfiées</i>	G.F	L.F	30 €
Salade de langouste SBH* <i>Tomate, cive, avocat, mangue, grenade, agrumes, râpé de citron vert</i>	G.F	L.F	70 €
Traditionnelle salade César <i>Romaine en tranche, volaille grillée, sauce César, tomate cerise, copeaux de parmesan</i>	G.F	V	35 €
Sandwich florentin focaccia <i>Porchetta, stracciatella, pesto de sauge, artichaut, roquette</i>	G.F		26 €
Manap bacon cheeseburger <i>Steak haché Black Angus, pickles maison, fontina et pomme de terres croustillantes</i>			32 €

LES DÉLICES DU PARADIS

Glaces et sorbets <i>Vanille, chocolat, café, coco, fraise & citron vert, passion</i>			5 €/boule
One Pie cookie (à partager ou pas) <i>Glâce fior di latte, 10 minutes de cuisson</i>			15 €
Carpaccio d'ananas <i>Sorbet</i>	G.F	L.F	12 €
Tiramisu léger comme l'air <i>Noix de pécan caramélisés, glace café</i>			16 €
Tartelette chocolat caraïbe <i>Crémeux caramel beurre salé</i>			15 €
Açaï bowl <i>Graine de chia, fruits rouges, banane, zeste de citron</i>			14 €

Le Petit Colibri

PLAT & DESSERT

25 €

Steak haché Black Angus, tenders de poulet, mahi-mahi

—
1 garniture au choix

—
Boule de glace ou brownie

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

BOEUF : USA VEAU & SAUCISSE : FRANCE

*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise.*

Nos Vins & Champagnes

	ANNÉE	0.75 L
CHAMPAGNES		
BRUTS		
Domaine Collet, "Empreinte de Terroir" Brut		120 €
Charles Heidsieck Brut		160 €
ROSÉS		
Domaine Collet Rosé		130 €
Charles Heidsieck Rosé		260 €
BLANC DE BLANCS		
Charles Heidsieck Blancs de Blancs		190 €
Perrier Jouët Blancs de Blancs		290 €
VINS ROSÉS		
CÔTES DE PROVENCE		
Domaine la Grande Bauquière " B Création"	2023	68 €
Domaine la Grande Bauquière "Moment Inattendu"	2023	72 €
Château Minuty "Cuvée Prestige"	2022	120 €
VINS BLANCS		
BOURGOGNE		
Saint Veran, Domaine des deux Roches	2022	75 €
Chablis, "Expression" Domaine Venon	2023	86 €
Chablis, 1er Cru "Fourneaux" Domaine Venon	2023	128 €
Rully Domaine Meunier	2022	98 €
COTES DE PROVENCE		
Domaine la Grande Bauquière, "Moment Inattendu"	2023	68 €
Domaine la Grande Bauquière "Moment Suspendu"	2023	72 €
Domaine la Grande Bauquière "Moment Singulier"	2023	120 €
LOIRE		
Sancerre Domaine Pré Semelé	2022	105 €
Pouilly-Fumé, La Moynerie, Domaine Michel Redde	2021	120 €
Bourgueil, Domaine de la Butte "Le Haut de la Butte"	2021	135 €

VINS ROUGES

LOIRE

Touraine Octavie Gamay, Domaine Octavie	2021	64 €
Saumur Champigny, Domaine des Closiers	2021	118 €

CÔTES DU RHONE

IGP Vaucluse "Tire Bouchon", Domaine d'Ouréa	2021	55 €
Hautes Côte du Rhône, Domaine les terriens, St Joseph	2021	135 €

BOURGOGNE

Santenay 1er Cru "Clos Rousseau"	2022	136 €
Savigny les Baunes, Domaine J.J Gerard	2022	126 €
Haute Cote de Baunes, Domaine J.J Gerard	2022	88 €
Maranges " Vielle vignes", Domaine Sorine	2022	110 €

BORDEAUX

Sud-Ouest Côtes de Bergerac Château Vari	2018	58 €
Château Cruzeau, Saint Emilion Grand Cru	2019	78 €



Nos boissons softs

SODAS

7 €

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

JUS DE FRUITS

7 €

Orange
Pamplemousse
Pomme
Ananas
Passion
Tomate

EAUX - 75CL

11 €

Acqua Panna
San Pellegrino

CAFÉ

Allongé	8 €
Cappuccino	9 €
Double Espresso	8 €
Espresso	5 €
Décaféiné	5 €
Macchiatto	7 €
Ristretto	5 €
Café glacé	10€
Latté glacé	12€

LES THÉS MARIAGE FRÈRES

10 €

Thé Vert Fujiyama
Thé Vert sur le Nil
Thé Noir Earl Grey
Thé Noir Chandernagor
Sans théine Rouge Métisse
Infusion Camomille

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.
Transats disponibles jusqu'à midi.

DAY PASS BRASSERIE

85 €

Du lundi au dimanche, 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.



*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise.*

Les événements du Manapany



Mardi pêche

Tous les mardis soir, rendez-vous au Manapany pour déguster la pêche du jour, fraîchement rapportée par Erwan, pêcheur local, et sublimée par les talents du chef Paul Bertheau. Venez savourer les saveurs de la mer dans une ambiance conviviale et chaleureuse les pieds dans le sable qui met à l'honneur la richesse de notre océan.

Jeudi rhum

Tous les jeudis soir, l'Hôtel Manapany devient une célébration conviviale avec Cyril Reimonencq, qui partagera les secrets du Rhum Reimonencq de Guadeloupe. Les dégustations débutent dès 18h30, dans une ambiance locale.



Ti Ouana Salsa

Organisé une fois par mois par l'association Ti Ouana Salsa, cet événement allie musique latine-caribéenne et ambiance conviviale, dans le cadre enchanteur de Saint-Barth.

Au programme : dégustation de tapas et de cocktails sur un fond de musique caribéenne

RÉSERVATION

restauration@hotelmanapany.com

T. +590 590 27 66 55





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