



HÔTEL
MANAPANY

Comme une terrasse ouverte sur l'Anse des Cayes, le restaurant « Le Manapany » vous offre une vue sur l'Océan et une brise rafraichissante vous ouvrira l'appétit.

Notre Chef Anthony et son équipe ont à cœur de mettre l'écologie et le respect de notre environnement au centre de leur cuisine et ce par une pêche locale, des recettes antillaises, des fruits et légumes bio, de saison et résolument exotiques.

Poulet de Bresse cuit à la broche, Vitello Tonnato ou Ceviche de Mahi-Mahi, desserts gourmands de notre chef pâtissier Hugo... Nos recettes se dégustent dans le partage et la convivialité, devise de l'équipe du Manapany.

With its magnificent setting overlooking the Anse des Cayes, « Le Manapany » restaurant offers an amazing view over the ocean and the light ocean breeze will whet your appetite.

Local ecology and respect for the environment plays a vital role for our chef Anthony and his team in the creation of their culinary delights. Their main goal is to utilise local fishing, Antillean recipes, exotic seasonal organic fruit and vegetables.

Bresse chicken cooked on a skewer, Vitello tonnato or Mahi Mahi ceviche, gourmet desserts of our pastry chef Hugo... The motto of the Manapany: share and enjoy our recipes in a friendly and welcoming atmosphere.



Pour commencer / To start

Frais et léger / Fresh and light

Gaspacho Andalou 14€
Andaluse Gaspacho

Poke Bowl thon, quinoa à l'huile de coco bio et avocat 23€
Tuna Poke Bowl, organic coconut oil quinoa and avocado

Burrata, herbes et trilogie de tomates 25€
Burrata, herbs and trilogy tomatoes

Les crusos de poissons / Raw fish

Tartare de poisson du jour au combawa, piment végété, fruit de la passion 20€
Combawa fish of the day tartare, vegetarian spice, passion fruit

Ceviche de Mahi Mahi coco gingembre, gelée Yuzu 20€
Coconut and ginger Mahi Mahi Ceviche, Yuzu jelly

Les Essentiels / Classics

Vitello Tonnato : Emincé de veau cuit basse température, sauce au thon, sucrine et parmesan 28€
Vitello Tonnato: Minced veal slow cooked, tuna sauce, sucrine and parmesan

La Salade César classique : laitue romaine, parmesan et sauce anchois 18€

La Salade César poulet et bacon : poulet, bacon, laitue romaine, Parmesan etsauce anchois 24€

La César salade Saumon : saumon, laitue romaine, parmesan et sauce anchois 25€

Végan

Salade Thaï 22€
Thaï Salade



La Suite ... / To Continue...

La pêche de Saint Barth / Saint Barth's fishing

Langouste du vivier à la plancha sauce vierge tomate, garniture du jour 10€/100g
Grilled Lobster, tomatoes virgin sauce, garnish of the day

Mahi mahi grillé à la plancha, émulsion Chinata, ragout de haricot noir au chorizo ibérique 30€
Mahi Mahi on the grill cooked with Chinata emulsion, black beans and Iberian chorizo stew

Poisson du marché, mousseline de patate douce, émulsion de citron confit 28€
Fish from the market, sweet potatoes mousseline, confit lemon emulsion

Notre sélection de viande / Our meat selection

Supreme de volaille cuit à basse température jus au thym, céleri boule rôti, petits légumes et crispy bacon 25€
Chicken breast slow cooked with thyme jus, roasted celery ball, vegetables and crispy bacon

Picanha de bœuf, frites fraiche salade 27€
Beef Picanha, homemade French fries and salad

Le Black Angus burger: cheddar, salade, tomate, pickles oignons rouge, bacon et frites fraîches. 30€
Black Angus burger: cheddar, salad, tomatoes, red onions pickles, bacon and homemade French fries.

Risotto à la truffe 60€
Truffle Risotto

La Broche du Manapany

Le Chef Anthony sélectionne pour vous les meilleures viandes et pêches locales ...
Cuites à la Broche, leurs saveurs se concentrent, la peau est craquante et le cœur est fondant

...

Chaque jour, retrouvez la broche du moment. Sur demande, nos broches à partager en famille, entre amis et en duo

Manapany's Broche

Chef Anthony selects for you the best of meat and local fishing...

Cooked on a skewer, the flavors mix, the skin is crispy and the heart melts...

Each day found a different "Broche". Share between family, friends or duo our "Broche" (on demand)



Nos Garnitures : / Our Sides

Frites fraîches Homemade French fries	8€
Salade mixte Mix salad	10€
Risotto parmesan Parmesan cheese Risotto	10€
Mousseline de patate douce Sweet potatoes mousseline	8€
Petits légumes Vegetables	10€
Ragout de Haricot noir au chorizo Black beans and chorizo stew	8€

Les petits colibris : / Kids Menu 18€

- Escalope de poulet ou Mahi Mahi grillé /
Chicken breast or Grilled Mahi Mahi
- Frites ou Légumes / French fries or Vegetables
- Brownie ou une boule de glace (vanille / chocolat / framboise)
Brownie or one scoop of Ice Cream (vanilla/chocolate/raspberry)



Les Pizzas du Manapany/ Manapany's pizzas

Margherita	16€
Sauce Tomate, Fiore di Latte, Mozzarella, Basilic Tomato sauce, Milk flower, Mozzarella, Basil	
Pizza Zucca	18€
Sauce Tomate, Fior Di Latte, Provolone, jambon de Parme, Basilic, Tomates séchées, Huile d'olive, Courge Tomato sauce, Fior Di Latte, Provolone (smoked cheese), Parma Ham, Basil, Dry Tomatoes, Olive oil, Marrow	
E' Maria	18€
Crème, Mozzarella, Pancetta, Zucchini (courgettes), Provolone, Pommes de terre, Parmesan, Huile d'olive Cream, Mozzarella, Pancetta (cured belly of pork), Zucchini, Provolone, Potatoes, Parmesan cheese, Olive oil	
Costiera	19€
Crème, Fiore di Latte, Poisson du jour, Aubergines au citron, Poivre moulin, Râpé de citron et Roquette Cream, Milk flower, fish of the day, lemon eggplants, Fresh pepper, Lemon zest and Aragula salad	
4 Fromages	20€
Fiore di Latte, Provolone, Mozzarella, fromage de chèvre, Gorgonzola, Noix Milk flower, Provolone, Mozzarella cheese, Goat cheese, Gorgonzola, Nuts	
Rotolo	20€
tomates, mozzarella, roquette Tomatoes, Mozzarella cheese, Aragula salad	
Focaccia Lardo di colonata	18€
Calzone Nutella-Banane	14€



Terminez en Douceur ... Sweet Taste ...

- Abondance de Chocolat** 18€
Tartelette fondante au chocolat 65%, gru , gavotte cacao, glace au chocolat 85%, sauce chocolat (8 min de cuisson sont nécessaires   cette douceur)
Plenty of chocolate: Chocolate Melting tart 65%, cocoa nibs, cocoa gavotte, chocolate ice cream 85%, chocolate sauce (8 minutes of cooking are necessary for this sweetness)
- Mangue et Piment v g ** 16€
Parfait glacé   la mangue, brunoise légèrement pimentée, coulis mangue, piment confit
Sweet peppered Mango : Mango Frozen parfait, Lightly spicy mango brunoise, mango coulis, confit pepper
- TiBaba** 16€
Sirop passion, segments de pamplemousse, rhum arrangé, chantilly, sorbet goyave
Passion syrup, grapefruits segments, « rhum arrangé », whipped cream, guava sorbet
- Ananas caramélisé** 15€
Cuit lentement puis caramélisé, crumble   l'orange, confit et sorbet Kalamansi
Caramelized pineapple: Slowly cooked then caramelized, orange crumble, Kalamansi confit and sorbet
- Sundae Vanille** 15€
Glace vanille, caramel beurre sal  et tonka, chantilly, noix de p can et cacahu tes caram lis es
Vanilla Sundae : Vanilla ice cream, salted butter caramel and tonka, whipped cream, pecan nuts and caramelized peanuts (Gluten free)
- Sundae Chocolat** 15€
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, noix de p can et cacahu tes caram lis es
Chocolate Sundae :Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream, pecan nuts and caramelized peanuts
- Glaces et Sorbets** 4€
Vanille, Chocolat, Framboise, Mangue, Coco, Citron
Ice Cream and Sorbets: Vanilla, Chocolate, Raspberry, Mango, Coconut, Lemon

