



Le Bar du Manapany



Face à l'Anse des Cayes, le bar du Manapany et sa terrasse vous offrent un moment de détente et de plaisir dans un cadre idyllique : vue imprenable sur l'océan et végétation luxuriante.

Diego, notre Chef de bar et son équipe ont eu à cœur de travailler une carte en adéquation avec les valeurs de notre hôtel : simplicité, authenticité, utilisation de produits bio et issus du jardin du Manapany, créations de sirops maison...

Les cocktails et créations de notre nouvelle carte se dégustent dans le partage et la convivialité, devise de l'équipe du Manapany.

Bonne dégustation,

Votre équipe du bar, Diego, Kevin & Alexis

Facing the « Anse des Cayes », The Manapany bar and its terrace offer you a moment of relaxation in an adyllic decor with its amazing view of the ocean and fascinating vegetation.

Diego, our bar Chef, and his team have put all their heart to create a drinks menu according to the hotel traditions :Simplicity, authenticity, use of organic local products grown in the Manapany garden, homemade syrups...

Motto of the Manapany team : Share and enjoy traditional or new cocktails in a friendly atmosphere !

Enjoy !

The Bar Team Diego, Kevin and Alexis

Les Vins & Champagnes au verre

CHAMPAGNE

Coupe Charles Heidsieck brut	18 €
Coupe Charles Heidsieck rosé	22 €
Coupe Veuve Cliquot brut	20 €
Coupe Veuve Cliquot rosé	25 €

VINS ROSE

Minuty Rosé et or	12 €
Esprit de Saint Marguerite	14 €

VINS BLANC

Petit Chablis	12 €
Pinot Grigio	15 €
Sancerre, Pascal Jolivet	17 €

VINS ROUGE

La Maroutine, Bordeaux	10 €
Belleruche, Côte du Rhône	12 €
Bourgogne, Pinot noir	17 €

Les Champagnes

75 Cl MAGNUM

Charles Heidsieck brut	120 €	230 €
Charles Heidsieck rosé	150 €	
Veuve Cliquot brut	130 €	240 €
Veuve Cliquot rosé	165 €	320 €
Ruinart brut	130 €	290 €
Ruinart rosé	170 €	
Ruinart Blanc de Blanc	180 €	
Dom Pérignon	390 €	730€
Louis Roederer Cristal	450 €	
Louis Roederer Cristal rosé	1100 €	

Bières • Beers

Carib, Presidente	7 €
Bière Bio sans gluten	8 €

Les Softs

Jus de fruit • Fruit juice

Ananas, pomme, orange, mangue, cranberry... 8 €
Pineapple, apple, orange, mango, cranberry...

Eau de coco **BIO** 10 €
Organic coconut water

Orange et pamplemousse pressé 12 €
Fresh orange and grapefruit juices

Sodas

Coca, coca light, coca zéro, Ginger Ale, Orangina... 7 €
Red Bull 8 €

Cafés • Coffees

Expresso, Ristretto, Macchiatto 6 €
Cappuccino, Latte, Cafés glacés 8 €

Thés Bio

YOGI TEA DETOX CITRON

Pissenlit, réglisse, zest de citron
Dandelion, licorice, lemon zest

YOGI TEA INFUSION BONHEUR

Cannelle, houblon, zest d'orange
Cinnamon, hop, range zest

YOGI TEA GRAND CALME

Fleur de tilleuls, camomille, cynorrhodon
Linden flower, chamomile, rosehip

THE NOIR PUR CEYLAN

THE VERT JAMIN

INFUSION DES PLANTES TILLEUL

Linden infusion

INFUSION DES PLANTES VERVEINE

Verbena infusion

INFUSION DES PLANTES CAMOMILLE

Chamomile infusion

THE BLANC PAIMU TAN

THE NOIR EARL GREY

THE ENGLISH BREAKFAST

THE NOIR DARJEELING

THE VERT NATURE CHUN ME

Eaux • Water

Evian, Badoit, Perrier 9 €
San Pellegrino, Voss 11 €

Les Incontournables

CARIBBEAN STYLE

BACK TO THE ROOTS (Manapany's classic) 17€

MOJITO, PINA COLADA DES CARAIRES, PLANTEUR, MAÏ TAÏ... 17€

TI PUNCH ST BARTH 12€

AROUND THE WORLD 17€

MARGARITA, COSMOPOLITAN, GIN FIZZ, MANHATTAN,

DARK AND STORMY, MOSCOW MULE, NEGRONI...

Les Cocktails Signature

CARRIBEAN BOTICELLI 18€

Rhum Diplomatico reserva, purée de melon frais, jus d'ananas frais, jus de citron vert frais, Prosecco.

Diplomatico Reserva Rum, fresh melon smash, fresh pineapple juice, fresh lime juice, Prosecco.

ROSEMARY SMASH 18€

Gin Monkey 47, liqueur de pomme, jus de pomme, jus de citron vert frais, limonade.

Gin Monkey 47, apple liquor, apple juice, fresh lime juice, lemonade

MEZCAL SOUR 18€

Mezcal Del Maguey Vida, jus de citron vert frais, sucre cassonade, anis étoile, acqafaba.

Del Maguey Vida Mezcal, fresh lime juice, brown sugar, anis star, acqafaba.

COLONEL LIMON 18€

Vodka Ketel One, triple sec, jus frais de citron vert et jaune, sirop de citronnelle fait maison.

Ketel One Vodka, triple sec, fresh lime and lemon juice, homemade lemongrass syrup.

CANDY CAN 18€

Vodka Ketel One, jus de canneberge, jus d'ananas centrifugé, creme de pêche, sirop candy rock, bitter au cerise

Ketel One Vodka, cranberry juice, fresh pineapple juice, peach liquor, candy rock syrup, cherry bitter.

EL JIMADOR 18€

Tequila Avion reposado, sirop d'ananas caramélisé à l'agave, bitter aux épices, bitter à l'orange.

Avion reposado Tequila, homemade agave and caramelized pineapple syrup, spicy bitter, orange bitter.

RIKYU TEA RITUAL

Gin The Botanist, Saké Dry, sirop de thé japonais fait maison, jus de citron vert frais.

The Botanist Gin, Dry Sake, homemade Japanese tea Syrup, fresh lime juice.

CHOCOLATE NEGRONI

Mezcal Del Maguey Vida, Campari infusé au chocolat, liqueur 43, bitter au cerise.

Del Maguey Vida Mezcal, chocolate infused Campari, Liqueur 43, cherry bitter.

MANAPANY'S SAKE

Saké dry, thé vert au Jasmin, sirop d'hibiscus fait maison, jus de fruit de la passion.

Dry Sake, green jasmine tea, homemade hibiscus syrup, passion fruit liqueur.

ANSE DES CAYES

Vodka Absolut Elyx, eau de coco, jus d'ananas centrifugé, cordial citron vert et miel, bitter saline

Absolut Elyx Vodka, coconut water, fresh pineapple juice, lime and honey cordial, salty bitter

MANAPANYTINI

Gin Monkey 47, vermouth blanc, liqueur de violette, hibiscus, bitter à la lavande, bitter au pamplemousse

Monkey 47 Gin, white vermouth, violet liquor, hibiscus, lavender bitter, grapefruit bitter

Les Mocktails sans alcool

GINGER LIMONADE

Gingembre, jus de citron, sucre, eau gazeuse

Fresh ginger, lemon juice, sugar, soda water

MARACAIBO

Jus de fruit de la passion, jus de mangue, jus d'ananas.

Passion fruit juice, mango juice, pineapple juice

Les eaux Detox

BOOSTER

Eau plate Evian, jus de citron vert frais, thym, citronnelle

Evian still water, fresh lime juice, thyme, lemongrass

REBOOT

Eau plate Evian, gingembre frais, menthe, jus de citron jaune

Evian still water, ginger, fresh mint, fresh lemon juice

RHUM

18€

LE RHUM TROIS RIVIÈRE STRIPLE MILLÉSIME

18 €

De subtils accents de noisettes, séduisantes notes florales et anisées.

Subtle aromas of hazelnut, seductive floral and licorice notes.

CLÉMENT VIEUX VSOP

12 €

18€

Des saveurs de fruits secs grillés, douces notes de vanille et de cannelle.

Flavors of toasted dry fruits, gentle notes of vanilla and cinnamon.

CLÉMENT VIEUX XO

14 €

Des arômes d'amandes grillées, d'épices et de poivre, qui se distinguent par des notes boisées très intenses. *Aromas of toasted almonds, spices and pepper, it sets itself apart through intense wooden notes.*

18€

CLÉMENT VIEUX 10 ANS

16 €

Idéalement accompagné d'un cigare, il s'apprécie à température ambiante avec des notes d'épices et de fruits secs.

Ideally accompanied by a cigar, it is best at room temperature, bringing out flavors of spices and dry fruits.

19€

RHUM NEISSON 15 ANS

95 €

Il dévoile un parfum de torréfaction aux accents chocolatés.

Roasted flavors with chocolate accents are thus revealed.

LE RUM APPLETON 12 ANS (Jamaïque)

12 €

20€

Il est dominé par les notes de miel, de chêne, d'amandes grillées et de vanille.

It is dominated by notes of honey, oak, roasted almonds, and vanilla.

DIPLOMATICO RESERVA (Venezuela)

18 €

Une belle harmonie entre des notes de fruits confits, noix, caramel et épices.

15 €

A beautiful harmony between the notes of candied fruits, walnuts, caramel, and spices

BOLOGNE RHUM VIEUX VSOP (Guadeloupe)

18 €

De fines pointes iodées viennent compléter les parfums dominants de canne à sucre et de fruits confits.

An iodized hint completes the dominant flavors of sugar cane and candied fruits

LE RON ZACAPA 23 ANS (Guatemala)

20 €

Un mélange parfait de cannelle et de gingembre suivi d'arômes de raisins et d'abricots secs.

A perfect combination of cinnamon and ginger followed by aromas of grapes and dried apricots.

9 €

DICTADOR COLOMBIE 20 ANS (Colombie)

20 €

Un mariage enivrant de parfum floral, épices torréfiées et fruits tropicaux.

An intoxicating alliance of floral flavors, roasted spices, and tropical fruits

LE RHUM REIMONENQ 9 ANS (Guadeloupe)

30 €

Très aromatique et équilibré, ses parfums sont fruités, miellés et finement boisés.

Extremely aromatic and balanced, fruits and honey flavors with a touch of wooded aromas.

VODKA

Ketel One, Belvedere, Grey Goose
Titos
Absolut Elyx
Stoli Elit

GIN

Bombay Sapphire
Hendrick's
G'Vine, The Botanist
Monkey 47
Plymouth Sloe Gin

TEQUILA

Patron Silver
Patron Anejo
Don Julio 1942
Avion Espresso
Avion silver
Avion anejo
Avion reposado
Avion 44

WHISKY/BOURBON

American Whisky

Jim Beam
Knob Creek
Jack Daniel's

Single Malt

Talisker Storm
Glenlivet 15 ans
Macalan 12 ans

Blend

Johnnie Walker Red label
Johnnie Walker Black label
Chivas Regal 12 ans

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Hennessy VS
Hennessy VSOP
Remy Martin VSOP
Tariquet VSOP
Camut Reserve D'Adrien 35/40 ans

LIQUEURS / VERMOUTH

APERITIFS

Campari, Martini Blanc, Martini Rouge,
Martini dry, Aperol, Pastis, Ricard

LIQUEURS

Amaretto Disaronno, Cointreau, Grand Marnier...
Jägermeister, Limoncello, St Germain
Sambuca blanche, Drambuie
Grappa, Eaux de vie poire

12 € 14 € 15€ 16 €

Les petites faims sur la plage & au bar

10 € 14 € 16 € 16 € 18 €

Light Food on the beach & at the bar

11h30-18h / 11.30 AM-06PM

- 18 €
20 €
28 €
15 €
14 €
16 €
18 €
30 €
- **Salade César Classique** / Classic Caesar salad 18 €
 - **Salade César au poulet & bacon** / Chicken & Bacon Caesar salad 24€
 - **Salade César au saumon** / Salmon Caesar salad 25 €
 - **Wrap sandwich au poulet et bacon accompagné de frites fraîches ou Chips** / Chicken and bacon Wrap sandwich served with homemade French fries or Crisps 22 €
 - **Le pan bagna classique : Crudités, basilic, radis, olives, cébettes, œuf dur, ventrèche de thon confite basse température, huile d'olive et pain boulanger** / Classic bagna :raw vegetables, basilic, radish, olives, tuna, olive's oil, bread 24 €
 - **Le Chicken Bagna : Salade, tomates confites, oignons rouge, œufs durs, poulet, emmental, mayonnaise au curry** / Chicken bagna: Salad, tomatoes, red onions, hard-boiled egg, chicken, emmental cheese, mayonnaise in the curry 24 €
 - **Le Black Angus burger, cheddar, salade, tomate, pickles oignons rouge, bacon et frites fraîches** / Black Angus burger: cheddar, salad, tomatoes, red onions pickles, bacon and homemade French fries. 32 €
 - **Sashimis de poissons du jour, sauce soja yuzu** / Catch of the day Sashimis, yuzu soy sauce 20 €
 - **Accras de poissons créoles** / Creole style fish fritters 18 €
 - **Pâtes à la Napolitaine** / Neapolitan style pasta 16 €
 - **Salade de fruits frais** / Fresh Fruit Salad 15 €
 - **Sundae chocolat ou vanille** 15 €
 - **Brownies** 12 €
- 10 €
12 €
14 €
15 €