



Lunch 12h-15h • Diner 19h-22h



Entrées / Appetizers

Le soir Manapany's table experience

65 €

Notre Chef Edouard Fabius vous propose une expérience culinaire originale.

Partagez un menu avec des plats signature de notre carte, ainsi que des plats créés à partir de produits locaux sélectionnés par nos chefs . Autour du partage, laissez-vous guider par notre sélection du jour. (Pour l'ensemble de la table uniquement).

Our Chef Edouard Fabius invites you for an original culinary experience.

You will be sharing 3 courses with signature dishes of the "à la carte" menu and dishes created from fresh local produce selected by the chef. Let yourself be guided by our daily selection, as you enjoy a meal in the spirit of sharing. (Menu will be served for full table only).

Menu enfants / Manapany kid's menu

22 €

Filet de daurade ou filet de poulet ou Mac & cheese pasta,

avec une boisson et deux boules de glace maison

Mahi-Mahi filet, chicken breast , mac and cheese pasta,

with 1 drink and 2 scoop of home made ice cream.

Gambas cuites en court bouillon, pastèque et feta grecque Prawns cooked in a broth, watermelon and greek feta	24€
Poulpe en 2 cuissons, ananas de Guadeloupe rôtis et vinaigrette framboise Double cooked octopus, roasted Guadeloupe pineapple and raspberry dressing	25€
Poulet mariné et grillé, avocat pays et parmigiano reggiano Marinated and grilled chicken, local avocado and parmigiano reggiano	24€
Gratin de christophines et poissons de roches de nos côtes Pear squash gratin and local reef fish	18€
Assiette de légumes grillés, tapenades et caviar d'aubergines fumées Grilled vegetable platter, tapenades, and smoked eggplant caviar	22€
Ceviche de wahoo à la fleur d'oranger et vinaigrette aux oranges Orange blossom flavored wahoo ceviche and orange dressing	24€



Plats / Mains



Les ravioles d'artichaut « sans gluten » tombée d'épinards et beurre noisette "Gluten free" artichoke raviolis and butter roasted fresh Spinach	32 €
Vivaneau poché façon créole, risotto al'verde et émulsion cardamome & citronnelle Creole style poached red Snapper, risotto al'verde and cardamom & lemongrass emulsion	34 €
Pavé de thon rouge des caraïbes, wok de légumes et réduction soja-yuzu Caribbean Red Tuna filet, vegetable wok and soja-yuzu reduction	38 €
Paleron de boeuf braisé comme un Colombo servi avec son chutney de mangues Colombo style braised beef chuck served with its mango chutney	36 €
Filet de poulet chimi churi grillé, frites de yams et guacamole Grilled chimichuri chicken breast, Sweet potato fries and guacamole	32 €

Accompagnements / Sides

Riz, wok de légumes, salade verte, frites maison Rice, vegetable wok, green salade, homemade french fries	8 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Suggestions du jour / Suggestion of the day

Demandez nos suggestions / Ask for our daily suggestions

Le BBQ ou la pièce du boucher - MP
BBQ of the day or butcher's cut

La pêche du jour locale / Catch of the day - MP

Le Vivier, langouste locale grillée sauce vierge / Local lobster -
11€/100gr

Desserts 15 €

Baba au rhum ananas poivre (Tartare ananas, sirop rhum épicé, gelée ananas, chantilly, sorbet ananas) <i>Pineapple pepper rum baba</i> (pineapple tartare, spicy rum syrup, pineapple jelly, whipped cream, pineapple sorbet)
Tiramisu matcha framboise (Framboises fraîches et confit, glace matcha) <i>Raspberry matcha tiramisu</i> (Fresh and candied raspberries, matcha ice cream)
Tout chocolat (Biscuit chocolat, mousse chocolat 65%, crémeux chocolat 70%, riz soufflé enrobé chocolat 85%, gelée cacao, glace tonka) <i>All chocolate</i> (Chocolate biscuit, chocolate mousse 65%, creamy chocolate 70%, chocolate puffed rice with chocolate 85%, cacao jelly and tonka ice-cream)
Coco et citron vert (Crèmeux coco, pain de gènes coco, confit citron vert vanille, segments citron, meringue coco et fraîche, mangue, sorbet citron vert vanille) <i>Coconut and lime</i> (Creamy coconut, sponge cake, candied lime & vanilla, lemon segment, fresh coconut and meringue, mango, lime & vanilla sorbet)
Pomme doucement confite, gâteau Nantais, glace caramel au beurre salé au sel de Guérande <i>Softly candied apple, Shortbread, salted butter caramel of Guérande ice cream</i>
Sundae (Glace vanille, cacahuètes, et caramel au beurre salé au sel de Guérande) <i>Sundae</i> (Vanilla ice cream, peanuts and salted butter caramel of Guérande)
Glaces et sorbets maison / Ices creams and sorbets house Glaces : vanille, chocolat, café, fromage blanc <i>Ices creams: vanilla, chocolate, coffee, cream cheese</i>
Sorbets : fraise, framboise, citron vanille, mangue, coco <i>Sorbets: strawberry, raspberry, lemon vanilla, mango, coconut</i>