

Pour commencer / To start

Frais et léger / *Fresh and light*

Soupe glacée du moment 14 €
Cold Soup of the day

Eclair salé, Stracciatella mozzarella, copeaux de bresaola, légumes croquants et poudre d'olives noires 18 €
Salted Eclair, mozzarella stracciatella, bresaola shavings, crunchy vegetables and black olive powder

Les crusos de poissons / *Raw fish*

Carpaccio de **Wahoo**, Condiment citron Kalamanzi et herbes fraîches 18 €
Wahoo Carpaccio, Kalamanzi lemon and freshly seasoned herbs

Ceviche de **Mahi Mahi** citron gingembre, Pachadi betterave rouge coco, légumes croquants 18 €
Lemon and ginger Mahi Mahi ceviche, red beets and coco pachadi, crunchy vegetables

Tartare de **Thon** Mangue avocat, Chips de riz et jeunes pousses 26 €
Mango and avocado tuna tartare, rice chips and baby shoots

Les Essentiels / *Classics*

Carpaccio de bœuf au couteau à l'italienne, Copeaux de Parmesan et câpres à queues 28 €
Italian style hand-cut beef carpaccio, parmesan shavings and capers

'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

Eclair salé de... 14 €
Salted Eclair...





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 Mieral ou cochon de lait cuits à la broche, Carpaccio de Wahoo 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 Mieral chicken or suckling pig cooked on a skewer, Wahoo carpaccio 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.

La Suite ... / To Continue...

La pêche de Saint Barth / *Saint Barth's fishing*

Langouste du vivier grillée, vierge fruitée aux agrumes, mousseline de patate douce rôtie <i>Grilled lobster, citrus virgin sauce, roasted sweet potatoes mousseline</i>	10 € / 100 gr
Linguine Riviera à la Langouste, sauce tomate aillée et pistou <i>Riviera style lobster linguine, garlic and pistou tomato sauce</i>	55 €
Le poulpe « Dolce Vita » : Pommes de terre Grenaille tièdes et concassée de tomates à la Napolitaine <i>« Dolce Vita » octopus : Warm potatoes, Neapolitan style crushed tomatoes</i>	36 €
Mahi Mahi à la plancha au beurre Nantais, risotto parmesan et pousses d'épinards <i>Mahi Mahi on the grill cooked in butter 'Nantais', parmesan risotto and spinach Shoots</i>	32 €
Poisson du marché grillé émulsion curry de Madras, ragout de Gombos à la coriandre fraîche <i>Grilled fish from the market madras curry emulsion, okra stew seasoned with coriander</i>	28 €

Notre sélection de viande / *Our meat selection*

Le filet de bœuf US jus de braisage, pesto argentin, échalottes rôties et écrasé de pomme de terre <i>U.S. beef filet braising jus, Argentine pesto, roasted shallots and crushed potatoes</i>	42 €
Le Black Angus burger, cheddar, salade, tomate, pickles oignons rouge, bacon et frites fraîches <i>Black Angus burger, cheddar, salad, tomatoes, red onions pickles, bacon and homemade French fries.</i>	32 €
Médaille de veau plancha jus corsé au poivre de Kampot, Ratatouille Niçoise <i>Veal medallions on the grill Kampot pepper spicy jus, Niçoise Ratatouille</i>	36 €

Carottes jaunes marinées et rôties à la broche, mousseline de petits pois
Carrots yellow marinated and roasted on the skewer, mousseline of peas



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

Quelques idées pour vous mettre en appétit :

Volailles fermières des Dombes, Poulet de Bresse Mieral,
Agneau de lait de Castille en Gigot (2-3pers)

Carré d'agneau Nouvelle Zélande, Cochon de lait France, Ribs US

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)

Few suggestions to whet your appetite:

Dombes farm poultry, Bresse Mieral chicken, Castille suckling lamb "Gigot" (2-3pers)

New Zealand rack of lamb, suckling pig from France, U.S. Ribs

Pour les Végan : / For the vegan :

Colombo d'aubergines au lait de coco et Papadum 25 €
Coconut milk and Papadum eggplant Colombo

L'inspiration du chef 25 €
Chef's inspiration

Nos Garnitures : / Our Sides : 8 €

Frites Fraîches, Ecrasé de Patate douce, *Ratatouille niçoise,*
Ragout de Gombos, Salades mélangées
Homemade French fries, Crushed sweet potatoes, Niçoise Ratatouille, Okra stew, Mixed salad

Les petits colibris : / Kids Menu : 18 €

Terminez sur une note sucrée / *Sweet Taste*

L'ananas rôti 15 €
(Cuit lentement à la broche, glace vanille et crumble)
Roasted pineapple
(Slowly cooked on a skewer, vanilla ice cream and crumble)

Le chocolat coco 16 €
(Biscuit chocolat, crémeux coco, mousse chocolat noir, sorbet coco)
The chocolate coco
(Chocolate biscuit, creamy coco, dark chocolate mousse, coco sorbet)

Ti Baba 16 €
(Segments de pamplemousse, sirop parfumé, chantilly, sorbet goyave)
(Grapefruits segments, perfumed syrup, Chantilly, guava sorbet)

Accompagnez votre Ti Baba d'un shooter de rhum arrangé
Enjoy your Ti Baba with a shooter of 'rhum arrangé'

Mangue Piment végété 18 €
(Parfait glacé, brunoise de mangue pimentée, piment végétarien confit)
Sweet Peppered mango
(Frozen Parfait, spicy mango brunoise, vegetarian confit pepper)

Sundae 15 €
(Glace vanille, caramel Tonka, chantilly et noix de pécan caramélisées)
(Vanilla ice cream, Tonka caramel, Chantilly and caramelized pecan)

Glaces : Vanille, Framboise, Chocolat, Mangue, Coco, Citron 8 €
Ice cream : Vanilla, Raspberry, Chocolate, Mango, Coco, Lemon

Escalope de poulet ou Mahi Mahi grillé

Chicken breast or Grilled Mahi Mahi

Frites ou Légumes / *French fries or Vegetables*

Brownie ou Boule de Glace (vanille / chocolat / framboise)

Brownie or Scoop of Ice Cream (vanilla/chocolate/raspberry)

