

# SUGGESTIONS DU JOUR

---

## SUGGESTION PIZZA 26€

Base velouté de courgettes, Saint-Jacques snackées, chorizo grillé, mozzarella di bufala, jus d'orange réduit, éclats d'amandes, pousses de roquette

---

## SANGRIA MAISON 50cl

SANGRIA rouge 16€ Mélange de vin blanc et vin rouge aromatisé aux fruits

SANGRIA blanche royale 22€ Mélange de vin blanc et prosecco aromatisé aux fruits

# COCKTAIL DU MOMENT

---

## CARIÑO 16€

Gin Hendrick's flora adora, thé jasmin, purée de framboises, jus de gingembre, sirop de gingembre, citron



MANNA  
BEACH



## *L'instant Petrossian*

---

**CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN © 30 G**

**& SES BLINIS (G-O-P-A)**

**95€**

**TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN © 100 G**

**& SES CROUSTILLANTS (C-MO-L-FC)**

**20€**

**TARAMA NATURE PETROSSIAN © 100 G**

**& SES CROUSTILLANTS (C-MO-L-FC)**

**15€**

**SARDINE À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN © 112 G**

**& SES TOASTS DE PAN CON TOMATE (G-P)**

**25€**

## *Sublimez votre Dégustation*

---

**GUILLOTINE CAVIAR VODKA 40° 4 CL**

Vodka française ultra premium distillée avec le plus fin des caviars osciètre

**30€**

**COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT**

**CARTE JAUNE 10 CL**

**12€**



**MANNA**  
BEACH



# COCKTAILS SIGNATURES

## PAPAZTAC

« Tequila Milagro, sirop de pastèque poivré, liqueur et jus de pastèque »

14€

## GOLD WINDS

« Gin Nordes, Vermouth rouge, Chambord, Cointreau Noir »

14€

## GRAND CABARET

« Hendrick's Grand Cabaret, sirop et liqueur de lavande, citron vert, purée d'abricot, tonic three cents »

14€

## FROZEN BY ROMEO

« Recette élaborée par Mat Obring, le créateur de Roméo's Gin »

14€

## CAÏPI DEL MANNA

« Cachaça Parati infusée à la fève de Tonka, sirop de cacao, purée de passion »

14€

## PIÑA PÍCANTE

« Tequila Milagro infusée au piment, jus d'ananas, liqueur de banane, citron vert, sirop de jalapeño »

14€

## PORN STAR ON THE BEACH

« Vodka Renaissance Vanille, liqueur de passion, liqueur de vanille, maracuja frais, soupçon de jus de pomme pressé »

15€

## SPARKLING RASPBERRY

« Rhum Koloa coco, purée de framboises, citron vert, sirop de vanille, top de champagne Veuve Clicquot »

16€



MANNA  
BEACH

# COCKTAILS SIGNATURES

---

## L'AVENIR

« Piña Colada complètement clarifiée »

**16€**

## EL GRANDE AZUL

« Tequila Claze Azul Reposado, Cointreau noir, raisin noir frais, sirop d'agave, jus de citron »

**28€**

## LE PALOMA À PARTAGER (EN DUO) 50 cl

« Tequila Milagro, sirop d'agave, jus de citron vert, soda pamplemousse et pamplemousse frais »

**49€**

# MOCKTAILS

---

## DETOX DU MOMENT

« Mélange subtil d'épices, de fruits et de légumes du moment »

**9€**

## ALMANNA

« Tequila sans alcool "Almave by Lewis Hamilton", sirop de cassis, citron vert, ginger beer »

**10€**

## YU NO SMASH

« Gin sans alcool "Yu No", jus de citron, feuilles de basilic, purée de fraises »

**10€**

**Ne vous privez pas, nos barmans réalisent vos cocktails préférés sur demande.**



MANNA  
BEACH



# COQUILLAGES

<b>ASSIETTE DE 12 POINTUS</b> (C-O-L-M-MO)	<b>12,50€</b>
<b>ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU</b> (M-O)	<b>13,50€</b>
<b>BOUQUET DE 12 CREVETTES ET SON AÏOLI</b> (M-O-C-L)	<b>16,50€</b>
<b>ASSIETTE DE 6 LANGOUSTINES</b> (C-O-A-L-M)	<b>28€</b>
<b>PETIT PLATEAU : 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU, 6 CREVETTES, 6 POINTUS, 4 LANGOUSTINES</b> (MO-C-L-M-A-O)	<b>58€</b>
<b>GRAND PLATEAU : 12 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU, 12 CREVETTES, 12 POINTUS, 6 LANGOUSTINES</b> (MO-C-L-M-A-O)	<b>86€</b>

# SNACKING

<b>HOT DOG DE LA MER</b> pain brioché, tentacule d'encornet, fromage frais aux herbes, coleslaw de chou, pickles oignons rouges, oignons frits, mayonnaise asiatique, frites fraîches, salade (G-L-O-M-MO)	<b>20€</b>
<b>CLUB SANDWICH BY MANNA</b> focaccia, poulet cuit en basse température, œuf dur, mayonnaise fumée, coleslaw de chou, pickles oignons rouges, cheddar fumé, lard grillé, frites fraîches, salade (G-O-A-L-FC-M)	<b>21€</b>
<b>SALADE CÉSAR</b> cœur de salade romaine, poulet croustillant (version végé émincés végétaux), œuf parfait, focaccia, tomates cerises, sauce césar (G-O-A-SO-L-FC)	<b>21€</b>
<b>SALADE DE PÂTES À L'ITALIENNE</b> pâtes mafalde, jambon de parme, tomates confites, parmesan, câpres, artichauts grillés, roquette, pesto de basilic, mozzarella di bufala (G-L)	<b>21€</b>
<b>SALADE ASIATIQUE</b> mélange asiatique, tataki de bœuf, pickles oignons rouges, fèves de soja, avocat, tomates cerises, pousses de soja, oignons frits, vinaigrette asiatique (SE-G)	<b>23€</b>



MANNA  
BEACH

# SUSHIS

## LES CHIRASHIS

**CHIRASHI SAUMON** riz vinaigré, œufs de truite ikura, avocat, ciboulette (O-P-SE) **21€**

**CHIRASHI THON** riz vinaigré, œufs de truite ikura, avocat, ciboulette (O-P-SE) **22€**

## LES NIGIRIS (6 pièces)

**NIGIRI SAUMON** cheese, mélange 7 épices (L-P) **16€**

**NIGIRI CREVETTE** mayonnaise aux agrumes, tobiko (C-O-P) **18€**

**NIGIRI DAURADE** gel de passion, menthe fraîche (P) **19€**

**NIGIRI SAUMON GRAVLAX GIN ET BETTERAVE** stracciatela, gel de basilic, poudre de tomate séchée (P-L-AS) **20€**

**NIGIRI NOIX DE SAINT JACQUES** huile truffée, citron vert (MO) **20€**

## LES CALIFORNIAS (8 pièces)

**CALIFORNIA SAUMON** cheese, sauce satay, oignons frits, ciboulette (L-P-SO-SE) **17€**

**CALIFORNIA TEMPURA DE CREVETTE** avocat, sauce chili mangue, perles de riz soufflés (C-SE) **18€**

**CALIFORNIA THON** avocat, coulis de framboises, basilic, perles de riz soufflé (P-SE) **19€**

## LES SASHIMIS (10 pièces)

**SASHIMI SAUMON** mayonnaise spicy, oignons frits, ciboulette (L-P-SE-SO) **17€**

**SASHIMI SAUMON SNACKÉ** œufs de truite ikura, mayonnaise yuzu (P-O) **18€**

**SASHIMI SAUMON GRAVLAX BETTERAVE ET GIN** stracciatella, gel de basilic, poudre de tomates séchées (P-L-AS) **20€**



MANNA  
BEACH



# PIZZAS

---

## LA MANNA

sauce tomate, straciatella, tomates rôties, pesto de basilic, olives taggiasche, basilic (G-L-FC)

18€

## LA CAPRICIEUSE

sauce tomate, fromage de chèvre, roquette, miel, gel de romarin, pignons de pin (G-L-FC)

19€

## LA TARTUFATA

crème mascarpone à la truffe, poêlée de champignons, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, burrata crémeuse (G-L)

21€

## LA PARMA

sauce tomate, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, mozzarella di bufala, roquette, vinaigre balsamique (G-L)

21€

# PAUSE SUCRÉE

---

ANGIOLETTIS AUX NOCCIOLATA ET ÉCLATS DE NOISETTES (10 pièces) (G-L-FC)

12€

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SA SAUCE CHOCOLAT (L)

16€

# SUNDAES

---

## STRAWBERRY FOREVER

glace italienne à la vanille, brunoise et coulis de fraises fraîches, crumble de sésame (L-SE)

12€

## DÉLICE EXOTIQUE

glace italienne à la vanille, brunoise de fruits exotiques, coulis mangue, crumble coco (L-FC-G)

12€

## CRAZY CHOCO

glace italienne à la vanille, coulis chocolat, éclats de chocolat, pralin (L-FC)

12€

## CARAMEL CACAHUÈTES EN FOLIE

glace italienne à la vanille, coulis caramel, cacahuètes grillées, pralin (L-A)

12€



MANNA  
BEACH

## LES APÉRITIFS

---

**RICARD / PASTIS** 4 cl - **5€**

**MARTINI** rouge/blanc 5 cl - **5€**

**SANGRIA LOLEA ROUGE** 20 cl - **7€**

**SPRITZ** **12€**

MIO Spritz

SUREAU Spritz

LOLEA Spritz

CHANDON Spritz

## BIÈRES PRESSION

**ESTRELLA DAMM** 5,4%

Demi 25 cl - **4€** / Pinte 50 cl - **7,50€**

**MIL.LENARI CITRON KOMBAWA** 4,8%

Demi 25 cl - **5,50€** / Pinte 50 cl - **9€**

Supplément Picon **1€** / Supplément sirop **0,50€**

## BIÈRES BOUTEILLES

**DESPERADOS / SAN MIGUEL FRESCA / TESLAQUILA** 33 cl **8€**



MANNA  
BEACH



# VINS ROSÉS

---

*« Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »*

## LANGUEDOC

IGP PAYS D'OC

---

### « Okapy »

Château Puech Haut  
Grenache, Cinsault, Syrah  
75 cl **35€**

### « Theyron »

Château Puech Haut  
Syrah, Mourvèdre, Grenache  
75 cl **40€** - 150 cl **85€**

## PROVENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

---

### « Excellence »

Château Saint Maur  
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre  
75 cl **45€** - 150 cl **95€**

### « Rosé & Or »

Château Minuty  
Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren  
75 cl **50€** - 150 cl **95€**

### « 281 »

Minuty  
Grenache, Syrah, Rolle  
75 cl **85€** - 150 cl **180€**



MANNA  
BEACH

# VINS BLANCS

*« Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »*

## LANGUEDOC

### IGP PAYS D'OC

#### « Chardonnay »

Madeleine Saint Jean

Chardonnay

75 cl **30€**

#### « Viognier »

Madeleine Saint Jean

Viognier

75 cl **30€**

#### « Acteus Vinum » Domaine de l'Octroit

Grenache blanc, Roussanne,

Marsanne, Viognier

75 cl **32€**

#### « Okapy »

Château Puech Haut

Rolle, Chardonnay, Sauvignon

75 cl **35€**

#### « Anthus »

Domaine Grand Chemin

Chardonnay, Rolle, Viognier, Sauvignon

75 cl **38€**

#### « Theyron »

Château Puech Haut

Rolle

75 cl **40€** - 150 cl **95€**

#### « Tête de Bélier » Château Puech Haut

Roussanne, Marsanne,

Grenache blanc, Viognier

75 cl **50€** - 150 cl **105€**

## AOP LANGUEDOC

#### « Bas Aumelas »

Château Bas Aumelas

Grenache, Roussanne, Viognier

75 cl **34€**

#### « Finalmente »

Mas Peyrolle

Roussanne, Marsanne, Rolle

75 cl **35€**

## AOP PIC SAINT LOUP

#### « Sainte Agnès » Héritage du Pic Saint Loup

Roussanne, Clairette, Marsanne, Grenache

75 cl **45€**



MANNA  
BEACH



# VINS BLANCS

« Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »

## IGP CÔTES DE THONGUE

---

« **Paradoxe** » Domaine de l'Arjolle  
Viognier, Sauvignon  
75 cl **46€**

## AOP CORBIÈRES

---

« **Cuvée Classique** »   
Château Ollieux Romanis  
Roussanne, Marsanne,  
Grenache blanc, Macabeu  
75 cl **35€**

« **Cuvée Prestige** »   
Château Ollieux Romanis  
Roussanne, Grenache, Marsanne  
75 cl **47€**

## AOP LIMOUX

---

« **Aigle Royal** »  Gérard Bertrand  
Chardonnay  
75 cl **90€**

## AOP LA CLAPE

---

« **Héritage 1650** » Gérard Bertrand  
Bourboulenc, Macabeu, Grenache Blanc  
75 cl **40€**

## PROVENCE

### AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

---

« **Cuvée Excellence** »  
Château Saint-Maur  
Rolle  
75 cl **47€** - 150 cl **100€**

« **Rosé & Or** »  
Château Minuty  
Rolle, Sauvignon, Viognier  
75 cl **50€** - 150 cl **110€**



MANNA  
BEACH

# VINS BLANCS

---

*<< Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier >>*

## SUD-OUEST

### IGP CÔTES DE GASCOGNE

---

« **Lune de Miel** » Villa Dria

Petit Manseng

75 cl **32€**

## BOURGOGNE

### AOP CHABLIS, CHABLIS PREMIER CRU, CHABLIS GRAND CRU

---

« **Chablis** »

Domaine Seguinot et filles

Chardonnay

75 cl **40€**

« **Chablis Premier Cru Fourchaume** »

Domaine Seguinot et filles

Chardonnay

75 cl **60€**

« **Chablis Grand Cru Les Preuses** » Domaine Jean et Sébastien Dauvissat

Chardonnay

75 cl **99€**

### AOP MÂCON LUGNY

---

« **Mâcon Lugny** » Domaine Louis Jadot Bouchet

Chardonnay

75 cl **46€**

### AOP HAUTES CÔTES BEAUNE

---

« **Vallerot** » Domaine Aegeter

Chardonnay

75 cl **50€**

### AOP MEURSAULT

---

« **Meursault** » Comte de Montebello

Chardonnay

75 cl **79€**



MANNA

BEACH



# VINS BLANCS

---

« Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »

## AOP CHASSAGNE-MONTRACHET

---

« **Chassagne-Montrachet vieilles vignes** » Vincent Girardin

Chardonnay

75 cl **120€**

## LOIRE

### AOP POUILLY-FUMÉ

---

« **Pouilly-Fumé** » Château de Tracy

Sauvignon Blanc

75 cl **55€**

### AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE

---

« **Clos Michel** »  Domaine de la Taille aux Loups Jacky Blot

Chenin

75 cl **59€**

## VALLÉE DU RHÔNE

### AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

---

« **Châteauneuf du Pape** » Domaine la Solitude

Clairette, Grenache, Roussanne

75 cl **89€**

### AOP CONDRIEU

---

« **Le Grand Vallon** » Domaine François Villard

Viognier

75 cl **92€**



MANNA  
BEACH

# VINS ROUGES

---

*« Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »*

## LANGUEDOC

### IGP PAYS D'OC

---

#### « Père Joseph »

Madeleine Saint Jean  
Shiraz/Syrah, Grenache  
75 cl **30€**

#### « Acteus Vinum »

Domaine de l'Octroi  
Syrah  
75 cl **35€**

#### « Horloge »

Madeleine Saint Jean  
Grenache, Syrah, Carignan  
75 cl **38€** - 150 cl **80€**

#### « Theyron » Château Puech Haut

Petit Verdot, Grenache, Syrah,  
Cabernet Sauvignon  
75 cl **40€**

## IGP HÉRAULT

---

#### « Mourvèdre » Mas Laval

Mourvèdre  
75 cl **38€**

## AOP PIC SAINT LOUP

---

#### « Lavabre »

Château Puech Haut  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
75 cl **45€**

#### « L'Optimiste »

Domaine Le chemin des Rêves  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
75 cl **42€**



MANNA  
BEACH



# VINS ROUGES

---

« Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »

## IGP CÔTES CATALANES

---

« **Sinopia** »  Torredemer Mangin

Grenache noir

75 cl **40€**

## IGP CÔTES DE THONGUE

---

« **Paradoxe** » Domaine de l'Arjolle

Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet

75 cl **46€**

## AOP LA CLAPE

---

« **Héritage 1650** » Gérard Bertrand

Syrah, Carignan, Mourvèdre

75 cl **40€**

## IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

---

« **Aigle Royal** » Gérard Bertrand 

Pinot noir

75 cl **90€**

## CORSE

### AOP CORSE SARTÈNE

---

« **Castellu Di Baricci** » Castello Di Baricci

Sciaccarellu, Niellucciu

75 cl **58€**



MANNA  
BEACH

# VINS ROUGES


---

*« Envie d'un vin d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »*

## LOIRE

### AOP CHINON

---

« **La Fraîch 2022** »  Domaine Olga Raffault  
Cabernet-Franc  
75 cl **41€**

## BORDEAUX

### AOP SAINT ÉMILION

---

« **Clarendelle** » Château Quintus  
Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon  
75 cl **49€**

## BOURGOGNE

### AOP GIVRY

---

« **Givry Champ Lalot** » Domaine Faiveley  
Pinot Noir  
75 cl **52€**

## VALLÉE DU RHÔNE

### AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

---

« **Châteauneuf du Pape** » Domaine de la Solitude  
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre  
75 cl **87€**



MANNA  
BEACH



## CAVE

---

*Vins au verre*

### ROSÉ

---

**Okapy** Château Puech Haut 15 cl **8€**

### BLANC

---

**Chardonnay** Madeleine Saint Jean 15 cl **8€**

**Viognier** Madeleine Saint Jean 15 cl **8€**

**Okapy** Château Puech Haut 15 cl **8€**

### ROUGE

---

**Père Joseph** Madeleine Saint Jean 15 cl **8€**

**Theyron** Château Puech Haut 15 cl **9€**



MANNA  
BEACH

# CHAMPAGNES

*« Envie d'un champagne d'exception ?  
N'hésitez pas à consulter notre carnet du Sommelier »*



**Veuve Clicquot**

■ REIMS FRANCE ■

## **VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE**

10 cl 12€ - 75 cl 90€ - 150 cl 185€ - 300 cl 375€

## **VEUVE CLICQUOT ROSÉ**

75 cl 95€ - 150 cl 195€

## **VEUVE CLICQUOT RICH**

75 cl 95€ - 150 cl 195€ - 300 cl 420€

*« Veuve Clicquot Rich est le champagne de l'été à consommer avec des glaçons,  
il peut être sublimé avec du concombre, gingembre ou poivron rouge »*

## **VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ**

75 cl 100€

*« La version Rosé est aussi à consommer avec des glaçons mais il est préférable de la sublimer  
avec des zestes de citron vert, morceaux d'ananas ou aussi du gingembre »*

## **VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME**

2012 • 75 cl 250€ - 2008 • 150 cl 520€

## **VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ**

75 cl 320€

## **RUINART ROSÉ**

75 cl 150€

## **RUINART BLANC DE BLANC**

75 cl 170€ - 150 cl 350€

## **ARMAND DE BRIGNAC**

75 cl 350€ - 150 cl 700€

## **DOM PÉRIGNON BRUT**

75 cl 300€ - 150 cl 750€



**MANNA**

BEACH



# SPIRITUEUX

## VODKA

### **Orage Citron de Menton** 4 cl **12€**

« Vodka distillée avec une sélection rigoureuse de citron de Menton IGP »

### **Orage Clémentine Corse** 4 cl **12€**

« Vodka distillée avec des clémentines fraîches et quelques feuilles qui viennent compléter son bouquet aromatique »

### **Vodka Sauvelle** 4 cl **13€**

« Vodka française filtrée sur trois types de bois merisier, chêne neuf du Limousin et chêne torréfié »

### **Renaissance** 4 cl **12€**

« Renaissance vodka est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français »

### **Puech Haut Combas** 4 cl **12€** - 70 cl **120€**

« Vodka de dégustation issue de raisin bio français »

### **Belvedere** 4 cl **12€** - 70 cl **150€** - 175 cl **300€**

« La vodka Belvedere est créée à partir de seigle de Pologne, d'eau purifiée et distillée au feu »

## GIN

### **Hendrick's** 4 cl **12€** - 70 cl **150€** - 75 cl **300€**

« Gin écossais infusé de roses et de concombres »

### **G'Vine** 4 cl **12€**

« Un gin frais, floral, rond et onctueux, élaboré à partir de fleurs de vignes »

### **Martin Miller's** 4 cl **12€**

« London dry classique et traditionnel distillé avec l'eau la plus pure au monde »

### **La Perle Noire** 4 cl **12€**

« Gin d'inspiration Montpelliéraine à la grisetto, saveurs citron, agrumes, réglisse, anis »

### **Rosemont** 4 cl **12€**

« Gin Canadien aux arômes de concombre parfaitement dosés »

### **Altitude** 4 cl **12€**

« Altitude Alpine Strawberry Pink Gin, infusé avec des plantes de montagne et des fraises des bois »



MANNA  
BEACH

# SPIRITUEUX

## GIN

### Glendalough 4 cl 12€

« Gin Irlandais infusé avec des roses sauvages »

### Christian Drouin Carmina 4 cl 12€

« Gin élaboré à partir de plus de 30 variétés de pommes à cidre et de 7 aromates sélectionnés pour leur parfaite association avec les arômes de pomme et de genièvre »

### Hendrick's Flora Adora 4 cl 13€

« La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante »

### Hendrick's Grand Cabaret 4 cl 13€

« Arômes decadents de fruits à noyaux tels que l'abricot et la pêche, un voyage d'exploration pour les palais avertis »

### Attribut 2 4 cl 13€

« Gin sec bio aux arômes de fruits caramélisés »

### Hold up 4 cl 13€

« Gin artisanal fait à Cognac offrant des notes de genièvre et de fève de Tonka »

### Malouin's 4 cl 13€

« Gin breton élaboré à partir d'extraits d'algues au goût iodé »

### Generous Original 4 cl 13€

« Generous Gin, élaboré de manière exclusive avec des ingrédients naturels tels que genièvre, mandarine, poivre rouge, jasmin et sureau »

### Generous Organic 4 cl 13€

« Un Gin d'une grande fraîcheur avec une explosion citronnée en bouche »

### Generous Purple 4 cl 13€

« Le mélange délicat de Generous Gin se combine à la fraîcheur du pamplemousse rose »

### Melfira 4 cl 13€

« Gin artisanal Corse, sublimé par des notes de myrte et d'immortelle »

### Nordés 4 cl 13€

« Gin Espagnol au goût de fruits rouges bien prononcé »

**TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS  
ORIGINAL TONIC WATER**



MANNA  
BEACH



# SPIRITUEUX

## GIN

### **Romeo's Gin** 4 cl **13€**

« Gin Canadien avec une signature aromatique unique »

### **Romeo's Gin X** 4 cl **13€**

« La version X arrive avec une explosion de fraîcheur, un goût de pastèque très prononcé »

### **Romeo's Gin V** 4 cl **13€**

« Dans cette version V le goût du melon est à l'honneur »

### **Brockmans** 4 cl **13€**

« Ce gin combine les saveurs classiques sublimées par une note d'orange »

### **Nouaison Gin Réserve** 4 cl **14€**

« Le résultat d'une distillation de raisins français associée à un élevage méticuleux en fût de cognac »

### **Elephant Gin African Explora** 4 cl **14€**

« Gin élaboré grâce aux botaniques africaines »

### **Sir Chill** 4 cl **15€**

« Gin belge aux arômes de tabac et de vanille »

### **Adamvs** 4 cl **15€**

« Seul gin au monde dont l'une des plantes est le raisin Baga »

### **Solaro** 4 cl **20€**

« Gin de Capri, gin d'exception utilisant une sélection précise de botaniques telles que les fleurs de citron »

### **Seventy one** 4 cl **25€**

« Gin de luxe par excellence vieilli en fût de chêne »

**TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS  
ORIGINAL TONIC WATER**

# SPIRITUEUX

## AGAVE SPIRITS

Milagro Silver 4 cl **12€**

Excellia reposado 4 cl **13€**

1800 Cristalino 4 cl **14€** - 70 cl **200€**

**Clase Azul Reposado** 4 cl **25€** - 70 cl **340€**

**Clase Azul Gold** 4 cl **48€** - 70 cl **700€**

**Clase Azul Anejo** 4 cl **70€** - 70 cl **900€**

**Clase Azul ultra Anejo** 70 cl **5000€**

**Clase Azul Mezcal SAN LUIS POTOSI** 4 cl **48€**

**Lost Explorer Mezcal** 4 cl **14€**

## RHUM

### GUATEMALA

**Secha De La Silva 40°** 4 cl **12€**

« Vieilli en fût de chêne puis infusé avec des fèves de cacao »

**El Pasador de Oro Pasion 38°** 4 cl **12€**

« Gran Reserva enrichie de morceaux de fruits de la passion »

**El Pasador de Oro Grand reserva 40°** 4 cl **13€**

« Issu des meilleures barriques guatémaltèques, vieilli de 10 à 18 ans puis affiné 6 mois en fût de Cognac en France »

### PANAMA

**Sérum Mamie 40°** 4 cl **12€**

« Rhum ambré aux notes de cacao, de vanille et de toffee »

**Sérum Ancon 10 ans 40°** 4 cl **13€**

« Rhum élaboré à partir de miel de canne, vieilli pendant 10 ans en fût de bourbon »

### CUBAIN

**Legendario 34°** 4 cl **12€**

« Rhum âgé de 7 ans minimum dans lequel s'ajoutent des raisins secs pour une macération de 45 jours »



MANNA  
BEACH



# SPIRITUEUX

## RHUM

### CUBAIN

**Matusalem Legendario 40° 4 cl 12€**

« Rhum vieilli 15 ans aux saveurs caramélisées et fruits torréfiés »

**Matusalem Insolito Wine 40° 4 cl 12€**

« Rhum vieilli 15 ans filtré au charbon »

**Eminente 41,3° 4 cl 14€**

« Rhum vieilli 7 ans en fût de whisky »

### VENEZUELA

**Roble 40° 4 cl 13€**

« Rhum distillé en alambic 5 colonnes, vieilli 12 ans »

### JAMAÏQUE

**Canerock 40° 4 cl 12€**

« Rhum épicé et vanillé »

### BELIZE

**Copalli cacao 40° 4 cl 13€**

« Rhum 100% bio distillé au cœur de la forêt tropicale du Belize »

### HAWAÏ

**Kôloa coconut Rhum 40° 4 cl 13€**

« Rhum blanc à la noix de coco »

### FIDJI

**Plantation Sealander 40° 4 cl 13€**

« Assemblage de rhums au goût de pomme cuite, de fève Tonka et de banane séchée »

### HAÏTI

**Barbancourt 55° 4 cl 12€**

« Ce rhum blanc d'Haïti nous offre des douces notes de banane, mangue et nougat »

### SEYCHELLES

**Takamaka 51,6° 4 cl 13€**

« Rhum fruité et herbacé avec des notes de vanille et de caramel »



MANNA  
BEACH

# SPIRITUEUX

## RHUM

### MADÈRE

**Rum 970 53,4° 4 cl 16€**

« brut de fût, vieilli 5 années en fût de vin »

### ANTILLES FRANÇAISES

**Saint James brut de colonne 73,7° 4 cl 13€**

« Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne »

**Saint James 2001 43° 4 cl 15€**

« Rhum aux arômes complexes de cacao et de notes boisées, vieilli 10 ans »

## RHUMS D'EXCEPTION

### PANAMA

**Kuna Davidoff 42° 4 cl 40€**

« Rhum rare d'exception dont la production a été arrêtée, saveurs de tabac et de cuir sur un fond de vanille gourmande »

**Sérum Puente Centenario 2005 40° 4 cl 15€**

« Remarquable rhum hors d'âge, vieilli 16 ans en ex-fûts de bourbon, produit à 3000 exemplaires seulement »

### VIETNAM

**Belami premium 55° 4 cl 25€**

« Rhum hors d'âge vieilli en fût de chêne avec l'un des cafés les plus chers au monde (le Kopi Luwak vietnamien) »

**Belami Legacy 48° 4 cl 18€**

« Rhum vieilli à l'intérieur d'un ananas puis pressé et mis en macération en fût »

### JAMAÏQUE

**Plantation Jamaica 2010 61,4° 4 cl 18€**

« Assemblage de deux rhums provenant de la plus ancienne distillerie de l'île et affiné en fût de cognac »

### ÎLE MAURICE

**Emperor 42° 4 cl 16€**

« Rhum affiné dans les fûts du Château Pape Clément »



MANNA  
BEACH



# SPIRITUEUX

## WHISKY

### FRANÇAIS

**Bellevoye triple Malt finition Grain Fin 4 cl 12€**  
Single Malt

### JAPON

**Hatozaki 4 cl 13€**  
Single malt

### ECOSSE

**Monkey Soulder 4 cl 12€ - 70cl 140€**  
Blended Malte

**Glenfiddich triple OAK 12 ans 4 cl 12€**  
Single Malt

**Glenfiddich 21ans Gran Reserva 4 cl 25€**  
Single Malt

**Glenfiddich 23 ans Grand Cru 4 cl 40€**  
Single Malt

**Balvenie Doublewood 12 ans 4 cl 14€**  
Single Malt

### TOURBÉS D'ECOSSE

**Port Charlotte 10 ans 4 cl 13€**  
Single Malte Islay

**Ailsa Bay 4 cl 14€**  
Single Malt

### USA

**Buffalo Trace Bourbon Kentucky 4 cl 12€**

**Jack Daniel's « Tennessee honey » 4 cl 12€**

**Jack Daniel's 4 cl 12€ - 70 cl 120€**



MANNA  
BEACH

# SPIRITUEUX

---

## COGNAC

Remy Martin 1738 Accord Royal 4 cl 13€

Remy Martin XO 4 cl 25€

## LIQUEURS

Menthe Ernest 4 cl 9€

Villa Massa Amaretto 4 cl 9€

Villa Massa Limoncello 4 cl 9€

Chartreuse verte 4 cl 10€

Cointreau Noir 4 cl 10€

« Mélange harmonieux d'essence d'écorces d'oranges et de cognac Rémy Martin »

Karukera 4 cl 10€

« Crème de Rhum Vieux »

Adriatico 4 cl 10€

« Liqueur d'amande blanche 100% naturelle »

Five Farms 4 cl 10€

« Liqueur à la crème savamment mélangée à du Whiskey Irlandais »



MANNA  
BEACH



# LES SOFTS

---

## THÉS GLACÉS 6€

**JASMIN & GINGER** « thé jasmin, gingembre, framboise »

**ICE PEACH** « thé Earl Grey, citron, pêche »

## FRUITS PRESSÉS À FROID 6€

Orange, citron, pamplemousse, pomme

## CITRONNADE MAISON 5€

## CAFÉ FRAPPÉ 6€

Vanille, caramel, noisette, orgeat

## EAUX

Evian / Badoit 75 cl 7€

Badoit 33 cl 5€

## SODAS 6€

Pepsi, pepsi Max 33 cl

## LIMONADE 50 cl 6€

## DIABOLO 50 cl 6,5€

## SIROP À L'EAU 50 cl 4,5€

## GANGSTAR PREMIUM ENERGY DRINK 25 cl 6€

## MAYA 31,5 cl 6€

Eaux de Coco

Litchi

P.A.M (Passion, Ananas, Mangue)

Aloe Vera Ananas



MANNA  
BEACH

## BOISSONS CHAUDES

---

**EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCA 2,70€**

Musetti Gold Cuvée

**DOUBLE EXPRESSO 5€**

**GRAND CRÈME 5€**

**CAPPUCCINO 6€**

**CHOCOLAT CHAUD 5€**

**THÉ / INFUSION 4€**



MANNA  
BEACH



# LISTE DES ALLERGÈNES



**G** - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



**C** - Crustacés et produits à base de crustacés



**O** - Œufs et produits à base d'œufs



**P** - Poissons et produits à base de poissons



**A** - Arachides et produits à base d'arachides



**SO** - Soja et produits à base de soja



**L** - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



**FC** - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)



**CE** - Céleri et produits à base de céleri



**M** - Moutarde et produits à base de moutarde



**SE** - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



**AS** - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l



**L** - Lupin et produits à base de lupin



**MO** - Mollusques et produits à base de mollusques

 **Viande d'origine Française**



# MANNA

BEACH

## HORAIRES

**JUIN - AOÛT**  
OUVERT TOUS LES JOURS  
DE 9H À 21H

**SEPTEMBRE**  
OUVERT TOUS LES JOURS  
DE 9H À 20H

BAIN DE SOLEIL : 50€

BAIN DE SOLEIL PREMIÈRE LIGNE : 60€

LOCATION DRAP DE BAIN : 8€

PLUS D'INFORMATIONS SUR :  
**MANNABEACH.FR**

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM  
📷 **MANNA.BEACH**



**Veuve Clicquot**

REIMS FRANCE

**MINUTY**

**CHÂTEAU  
SAINT-MAUR**

— CRU CLASSE —



*Château  
Puech-Haut*

**PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.**  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VILLAGE NATURISTE  
2 BD DES MATELOTS  
34300 CAP D'AGDE