

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

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

SNACKING

HOT DOG DE LA MER 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)	20€
CLUB SANDWICH BY MANNA 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)	21€
SALADE CÉSAR cœur de salade romaine, poulet croustillant (version végé émincés végétaux), œuf parfait, focaccia, tomates cerises, sauce césar (G-O-A-SO-L-FC)	21€
SALADE DE PÂTES À L'ITALIENNE pâtes mafalde, jambon de parme, tomates confites, parmesan, câpres, artichauts grillés, roquette, pesto de basilic, mozzarella di bufala (G-L)	21€
SALADE ASIATIQUE mélange asiatique, tataki de bœuf, pickles oignons rouges, fèves de soja, avocat, tomates cerises, pousses de soja, oignons frits, vinaigrette asiatique (SE-G)	23€



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](https://www.instagram.com/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