

# SUGGESTIONS DU JOUR

---

## ENTREE 19€

Carpaccio de gambas, marinade exotique, mangue fraîche, pickles oignons rouges

## POISSON ENTIER 43€

Sole entière grillée (300g), persillade, écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes, aioli

## SUGGESTION DU CHEF 46€

Parillade de la mer, gambas, Saint-Jacques, pavé de thon rouge, risotto crémeux au parmesan, persillade, aioli

## 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

## DESSERT 13€

Choux façon banoffee, crémeux banane, rhum, cacahuète caramel, caramel beurre salé, banane fraîche

---

## 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€

## PÍÑA 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>

## À PARTAGER

<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 (G-L-O-M-MO)	<b>16€</b>
<b>DUO DE PATATES DOUCES - CAROTTE GRILLÉES</b> caramel de grenade, yaourt aux herbes, grenade, éclats d'amandes (L-FC)	<b>17€</b>
<b>BURRATA CRÉMEUSE (200G)</b> tomates toutes en couleurs, nectarine et gel de basilic (L-FC)	<b>19€</b>
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> gingembre confit, pickles oignons rouges, marinade exotique (P-AS)	<b>19€</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> mayonnaise au thon, câpres fleurs, tomates cerises, pickles oignons rouges, parmesan (P-O-M-L)	<b>21€</b>

## SALADES

<b>SALADE CÉSAR</b> salade romaine, poulet cuit croustillant, œuf parfait, focaccia, parmesan, tomates cerises, sauce césar by Manna (G-L-O-A-SO-FC)	<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** stracciatella, 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€**

# PIZZAS

**LA MANNA** 18€  
sauce tomate, straciatella, tomates rôties, pesto de basilic, olives taggiasche, basilic (G-L-FC)

**LA CAPRICIEUSE** 19€  
sauce tomate, fromage de chèvre, roquette, miel, gel de romarin, pignons de pin (G-L-FC)

**LA TARTUFATA** 21€  
crème mascarpone à la truffe, poêlée de champignons, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, burrata crémeuse (G-L)

**LA PARMA** 21€  
sauce tomate, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, mozzarella di bufala, roquette, vinaigre balsamique (G-L)

# VIANDES

**MAGRET DE CANARD CUIT À LA BRAISE** 30€  
écrasé de patates douces, légumes grillés, caramel de grenade, éclats d'amandes (L)

**CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS ARGENTINE CUIT À LA BRAISE (ENVIRON 300G)** 38€  
frites fraîches, sauce chimichurri (L)

# POISSONS

**TENTACULE D'ENCORNET GRILLÉE** 26€  
mayonnaise aux agrumes, chips de chorizo, écrasé de pommes de terre aux cébettes, légumes grillés, jus d'orange caramélisé (MO-O-M)

**GAMBAS SAUVAGES SNACKÉES** 28€  
risotto crémeux au parmesan, fèves de soja, sauce coco-mango, éclats de noisettes (C-L-FC)

**NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SAISIES** 29€  
gnocchis de pommes de terre extra frais, velouté de courgettes, tomates rôties, copeaux de parmesan, chips de jambon de parme, zestes de citron (MO-L-O)



MANNA  
BEACH

## PÂTES

**LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE** 28€  
mafaldes, crème mascarpone à la truffe, jambon blanc aux herbes,  
burrata crémeuse (L-G)

## DESSERTS

**TIRAMISU FAÇON MANNA** (O-L-G-FC) 13€

**PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES** 13€  
crémeux coco, gel fruit de la passion, ganache montée au chocolat blanc,  
meringue citron vert, sorbet ananas, brunoise de fruits exotiques (O-G)

**ANGIOLETTIS AU NUTELLA ET ÉCLATS DE NOISETTES (10 PIÈCES)** 13€  
(G-FC-L)

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SA SAUCE CHOCOLAT (L)** 16€

## SUNDAES

**STRAWBERRY FOREVER** 12€  
glace italienne à la vanille, brunoise et coulis de fraises fraîches,  
crumble de sésame (L-SE)

**DÉLICE EXOTIQUE** 12€  
glace italienne à la vanille, brunoise de fruits exotiques, coulis mangue,  
crumble coco (L-FC-G)

**CRAZY CHOCO** 12€  
glace italienne à la vanille, coulis chocolat, éclats de chocolat, pralin (L-FC)

**CARAMEL CACAHUÈTES EN FOLIE** 12€  
glace italienne à la vanille, coulis caramel, cacahuètes grillées, pralin (L-A)



MANNA  
BEACH



# LES APÉRITIFS

RICARD / PASTIS 4 cl - 5€

MARTINI rouge/blanc 5 cl - 5€

SANGRIA LOLEA ROUGE 20 cl - 7€

**NOS 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€

# 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€**

Au choix : Eaux de Coco

Litchi

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

Aloe Vera

Ananas



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 décadents 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**



MANNA  
BEACH

# 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 »

# 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