

SUGGESTIONS OF THE DAY

PIZZA of the moment 26€

Courgette velouté base, snacked scallops, grilled chorizo, mozzarella di bufala, reduced orange juice, almond slivers, rocket shoots

SANGRIA MAISON 50cl

SANGRIA red 16€ Blend of white wine and fruit-flavoured red wine

SANGRIA royal white 22€ Blend of white wine and fruit-flavoured prosecco

COCKTAIL OF THE MOMENT

CARIÑO 16€

Hendrick's flora adora gin, jasmine tea, raspberry puree, ginger juice, ginger syrup, lemon



MANNA
BEACH



The Petrossian moment

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN © 30 G

& ITS BLINIS (G-O-P-A)

95€

TARAMA WITH SEA URCHIN CORAL PETROSSIAN © 100 G

& ITS CRISPS (C-MO-L-FC)

20€

NATURAL TARAMA PETROSSIAN © 100 G

& ITS CRISPS (C-MO-L-FC)

15€

SARDINES IN OLIVE OIL PETROSSIAN © 112 G

& PAN CON TOMATE TOAST (G-P)

25€

Enhance your Tasting

VODKA CAVIAR GUILLOTINE 40° 4 CL

Ultra-premium French vodka distilled with the finest osciètre caviar

30€

GLASS OF VEUVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE

CARTE JAUNE 10 CL

12€



MANNA
BEACH

SIGNATURE COCKTAILS

PAPAZTAC

« Milagro tequila, peppered watermelon syrup, watermelon liqueur and juice »

14€

GOLD WINDS

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

14€

GRAND CABARET

« Hendrick's Grand Cabaret, lavender syrup and liqueur, lime, apricot puree, three-cent tonic »

14€

FROZEN BY ROMEO

« Recipe by Mat Obring, creator of Romeo's Gin »

14€

CAÏPI DEL MANNA

« Cachaça Parati infused with Tonka beans, cocoa syrup, passion fruit puree »

14€

PIÑA PÍCANTE

« Milagro tequila infused with chilli, pineapple juice, banana liqueur, lime, jalapeño syrup »

14€

PORN STAR ON THE BEACH

« Renaissance Vanilla vodka, passion liqueur, vanilla liqueur, fresh maracuja, hint of pressed apple juice »

15€

SPARKLING RASPBERRY

« Koloa coconut rum, raspberry puree, lime, vanilla syrup, Veuve Clicquot champagne top »

16€



MANNA
BEACH

SIGNATURE COCKTAILS

L'AVENIR

« Piña Colada completely clarified »

16€

EL GRANDE AZUL

« Tequila Claze Azul Reposado, Cointreau noir, fresh black grapes, agave syrup, lemon juice »

28€

LE PALOMA TO SHARE (DUO) 50 cl

« Milagro tequila, agave syrup, lime juice, grapefruit soda and fresh grapefruit »

49€

MOCKTAILS

DETOX OF THE MOMENT

« A subtle blend of spices, fruits and vegetables of the moment »

9€

ALMANNA

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

10€

YU NO SMASH

« Yu No » non-alcoholic gin, lemon juice, basil leaves, strawberry puree »

10€

Don't deprive yourself, our bartenders can make your favorite cocktails on request.



MANNA
BEACH

SHELLFISH

PLATE OF 12 SHELLFISH (POINTUS) (C-O-L-M-MO)	12,50€
PLATE OF 6 THAU BASIN OYSTERS (M-O)	13,50€
BOUQUET OF 12 SHRIMPS WITH AIOLI (M-O-C-L)	16,50€
PLATE OF 6 LANGOUSTINES (C-O-A-L-M)	28€
SMALL PLATTER: 6 OYSTERS FROM THE THAU BASIN, 6 SHRIMPS, 6 SMALL PRAWNS, 4 LANGOUSTINES (MO-C-L-M-A-O)	58€
LARGE PLATTER: 12 OYSTERS FROM THE THAU BASIN, 12 SHRIMPS, 12 RED SNAPPER, 6 SCAMPI (MO-C-L-M-A-O)	86€

SNACKING

HOT DOG FROM THE SEA	20€
brioche bun, squid tentacle, fresh herb cheese, cabbage coleslaw, red onion pickles, fried onions, Asian mayonnaise, fresh French fries, salad (G-L-O-M-MO)	
CLUB SANDWICH BY MANNA	21€
focaccia, low-temperature chicken, hard-boiled egg, smoked mayonnaise, cabbage coleslaw, red onion pickles, smoked cheddar, grilled bacon, fresh French fries, salad (G-O-A-L-FC-M)	
CAESAR SALAD	21€
heart of romaine salad, crispy chicken (veggie version, minced vegetables), perfect egg, focaccia, cherry tomatoes, Caesar sauce (G-O-A-SO-L-FC)	
ITALIAN PASTA SALAD	21€
mafalde pasta, parma ham, tomato confit, parmesan, capers, grilled artichokes, arugula, basil pesto, mozzarella di bufala (G-L)	
ASIAN SALAD	23€
asian blend, beef tataki, red onion pickles, soy beans, avocado, cherry tomatoes, bean sprouts, fried onions, asian vinaigrette (SE-G)	



MANNA
BEACH

SUSHIS

THE CHIRASHIS

SALMON CHIRASHI vinegared rice, ikura trout roe, avocado, chives (O-P-SE) **21€**

CHIRASHI TUNA vinegared rice, ikura trout roe, avocado, chives (O-P-SE) **22€**

THE NIGIRIS (6 pieces)

NIGIRI SALMON cheese, 7-spice blend (L-P) **16€**

NIGIRI SHRIMP citrus mayonnaise, tobiko (C-O-P) **18€**

NIGIRI SEA BREAM passion fruit gel, fresh mint (P) **19€**

NIGIRI SALMON GRAVLAX GIN AND BEET stracciatella, basil gel, dried tomato powder (P-L-AS) **20€**

NIGIRI SCALLOPS truffled oil, lime (MO) **20€**

THE CALIFORNIAS (8 pieces)

CALIFORNIA SALMON cheese, satay sauce, fried onions, chives (L-P-SO-SE) **17€**

CALIFORNIA SHRIMP TEMPURA avocado, mango chili sauce, puffed rice pearls (C-SE) **18€**

CALIFORNIA TUNA avocado, raspberry coulis, basil, puffed rice pearls (P-SE) **19€**

THE SASHIMIS (10 pieces)

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

SASHIMI SNACKED SALMON trout eggs ikura, yuzu mayonnaise (P-O) **18€**

SASHIMI SALMON GRAVLAX BEETROOT AND GIN stracciatella, basil gel, sundried tomato powder (P-L-AS) **20€**



MANNA
BEACH

PIZZAS

- LA MANNA** 18€
sauce tomate, straciatella, tomates rôties, pesto de basilic, olives taggiasche, basilic (G-L-FC)
- LA CAPRICIEUSE** 19€
tomato sauce, goat cheese, arugula, honey, rosemary gel, pine nuts (G-L-FC)
- LA TARTUFATA** 21€
truffle mascarpone cream, pan-fried mushrooms, mozzarella fior di latte, herb-cured ham, creamy burrata cheese (G-L)
- LA PARMA** 21€
tomato sauce, Parma ham, cherry tomatoes, parmesan shavings, mozzarella di bufala, arugula, balsamic vinegar (G-L)

SWEET BREAK

- ANGIOLETTIS WITH NOCCIOLATA AND HAZELNUT CHIPS** (10 pieces) 12€
(G-L-FC)
- PLATE OF FRESH SEASONAL FRUIT WITH CHOCOLATE SAUCE** 16€
(L)

SUNDAES

- STRAWBERRY FOREVER** 12€
Italian vanilla ice cream, fresh strawberry brunoise and coulis, sesame crumble (L-SE)
- EXOTIC DELIGHTS** 12€
Italian vanilla ice cream, exotic fruit brunoise, mango coulis, coconut crumble (L-FC-G)
- CRAZY CHOCO** 12€
Italian vanilla ice cream, chocolate coulis, chocolate pieces, praline (L-FC)
- CARAMEL PEANUT MADNESS** 12€
Italian vanilla ice cream, caramel coulis, roasted peanuts, praline (L-A)



MANNA
BEACH

APERITIFS

RICARD / PASTIS 4 cl - **5€**

MARTINI red/white 5 cl - **5€**

SANGRIA LOLEA ROUGE 20 cl - **7€**

SPRITZ **12€**

MIO Spritz

SUREAU Spritz

LOLEA Spritz

CHANDON Spritz

DRAFT BEERS

ESTRELLA DAMM 5,4%

Half 25 cl - **4€** / Pint 50 cl - **7,50€**

MIL.LENARI CITRON KOMBAWA 4,8%

Half 25 cl - **5,50€** / Pint 50 cl - **9€**

Add Picon **1€** / Add Syrup **0,50€**

BOTTLES BEER

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



MANNA
BEACH

ROSÉ WINES

*<< Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*

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

WHITE WINES

*<< Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*

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

WHITE WINES

*<< Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*

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

WHITE WINES

*<< Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*

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

WHITE WINES

*<< Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*

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

RED WINES

*<< Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*

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

RED WINES

*« Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook »*

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

RED WINES

*<< Looking for an exceptional wine?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*

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

CELLAR

wines by the glass

ROSÉ

Okapy Château Puech Haut 15 cl **8€**

WHITE

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

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

Okapy Château Puech Haut 15 cl **8€**

RED

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

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



MANNA
BEACH

CHAMPAGNES

*<< Looking for an exceptional champagne?
Don't hesitate to consult our Sommelier's notebook >>*



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 is the champagne of the summer,
best enjoyed on the rocks, and can be enhanced with cucumber, ginger or red bell pepper »*

VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ

75 cl 100€

*« The Rosé version can also be enjoyed on the rocks, but is best enhanced with lime zest,
pineapple chunks or ginger »*

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

SPIRITS

VODKA

Orage Citron de Menton 4 cl **12€**

« Vodka distilled with a rigorous selection of IGP Menton lemons »

Orage Clémentine Corse 4 cl **12€**

« Vodka distilled with fresh clementines and a few leaves to complete its aromatic bouquet »

Vodka Sauvelle 4 cl **13€**

« French vodka filtered on three types of wood: cherry, new Limousin oak and toasted oak »

Renaissance 4 cl **12€**

« Renaissance vodka is traditionally distilled from 100% French wheat »

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

« Organic French grape tasting vodka »

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

« Belvedere vodka is created from Polish rye, purified water and fire-distilled vodka »

GIN

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

« Scottish gin infused with roses and cucumbers »

G'Vine 4 cl **12€**

« A fresh, floral, round and creamy gin made from vine flowers »

Martin Miller's 4 cl **12€**

« Classic and traditional London dry distilled with the purest water in the world »

La Perle Noire 4 cl **12€**

« Montpellier-inspired gin with grisette, lemon, citrus, liquorice and anise flavours »

Rosemont 4 cl **12€**

« Canadian gin with perfectly balanced cucumber flavours »

Altitude 4 cl **12€**

« Altitude Alpine Strawberry Pink Gin, infused with mountain herbs and wild strawberries »



MANNA
BEACH

SPIRITS

GIN

Glendalough 4 cl **12€**

« Irish gin infused with wild roses »

Christian Drouin Carmina 4 cl **12€**

« Gin made from more than 30 varieties of cider apples and 7 herbs selected for their perfect combination with apple and juniper aromas »

Hendrick's Flora Adora 4 cl **13€**

« The summer version is infused with a seductively fresh floral bouquet »

Hendrick's Grand Cabaret 4 cl **13€**

« Decadent aromas of stone fruits such as apricot and peach, a voyage of exploration for discerning palates »

Attribut 2 4 cl **13€**

« Organic dry gin with caramelized fruit flavours »

Hold up 4 cl **13€**

« Artisanal gin made in Cognac with notes of juniper and Tonka bean »

Malouin's 4 cl **13€**

« Breton gin made from seaweed extracts with an iodized taste »

Generous Original 4 cl **13€**

« Generous Gin, made exclusively with natural ingredients such as juniper, mandarin, red pepper, jasmine and elderberry »

Generous Organic 4 cl **13€**

« A fresh gin with a burst of lemon on the palate »

Generous Purple 4 cl **13€**

« The delicate blend of Generous Gin combines with the freshness of pink grapefruit »

Melfira 4 cl **13€**

« Gin artisanal Corse, sublimated by notes of myrtle and immortelle »

Nordés 4 cl **13€**

« Spanish gin with a pronounced red fruit flavour »

**ALL OUR GINS ARE ACCOMPANIED BY AN ORIGINAL
THREE CENTS TONIC WATER**



MANNA
BEACH

SPIRITS

GIN

Romeo's Gin 4 cl **13€**

« Canadian gin with a unique aromatic signature »

Romeo's Gin X 4 cl **13€**

« Version X arrives with an explosion of freshness and a strong watermelon taste »

Romeo's Gin V 4 cl **13€**

« In this V version, the taste of melon takes center stage »

Brockmans 4 cl **13€**

« This gin combines classic flavours with a hint of orange »

Nouaison Gin Réserve 4 cl **14€**

« The result of distilling French grapes and meticulously maturing them in cognac casks »

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

« Gin made with African botanicals »

Sir Chill 4 cl **15€**

« Belgian gin with tobacco and vanilla aromas »

Adamvs 4 cl **15€**

« The world's only gin with Baga grapes as one of its botanicals »

Solaro 4 cl **20€**

« Gin de Capri, an exceptional gin using a precise selection of botanicals such as lemon blossom »

Seventy one 4 cl **25€**

« Oak-aged luxury gin par excellence »

**ALL OUR GINS ARE ACCOMPANIED BY AN ORIGINAL
THREE CENTS TONIC WATER**



MANNA
BEACH

SPIRITS

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€**

RUM

GUATEMALA

Secha De La Silva 40° 4 cl **12€**

« Aged in oak barrels then infused with cocoa beans »

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

« Gran Reserva enriched with passion fruit pieces »

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

« Made from the finest Guatemalan barrels, aged from 10 to 18 years, then matured for 6 months in Cognac casks in France »

PANAMA

Sérum Mamie 40° 4 cl **12€**

« Amber rum with notes of cocoa, vanilla and toffee »

Sérum Ancon 10 ans 40° 4 cl **13€**

« Rum made from cane honey, aged for 10 years in bourbon barrels »

CUBAN

Legendario 34° 4 cl **12€**

« Rum aged at least 7 years in which raisins are added for a 45-day maceration »



MANNA
BEACH

SPIRITS

RUM

CUBAN

Matusalem Legendario 40° 4 cl 12€

« 15-year aged rum with caramelized and roasted fruit flavors »

Matusalem Insolito Wine 40° 4 cl 12€

« Charcoal-filtered rum aged 15 years »

Eminente 41,3° 4 cl 14€

« Rum aged 7 years in whisky barrels »

VENEZUELA

Roble 40° 4 cl 13€

« Rum distilled in 5-column alembic, aged 12 years »

JAMAICA

Canerock 40° 4 cl 12€

« Spiced vanilla rum »

BELIZE

Copalli cacao 40° 4 cl 13€

« 100% organic rum distilled in the heart of Belize's rainforest »

HAWAII

Kôloa coconut Rhum 40° 4 cl 13€

« White rum with coconut »

FIJI

Plantation Sealander 40° 4 cl 13€

« A blend of rums with a taste of baked apple, Tonka bean and dried banana »

HAÏTI

Barbancourt 55° 4 cl 12€

« This white rum from Haiti offers sweet notes of banana, mango and nougat »

SEYCHELLES

Takamaka 51,6° 4 cl 13€

« Fruity, herbal rum with notes of vanilla and caramel »



MANNA
BEACH

SPIRITS

RUM

MADEIRA

Rum 970 53,4° 4 cl 16€

« Brut de fût, aged 5 years in wine barrels »

FRENCH WEST INDIES

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

« Rhum agricole bio blanc bottled without reduction at the exit of the column »

Saint James 2001 43° 4 cl 15€

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

EXCEPTIONAL RUMS

PANAMA

Kuna Davidoff 42° 4 cl 40€

« An exceptional, rare rum whose production has been discontinued, with flavors of tobacco and leather on a background of gourmet vanilla »

Sérum Puente Centenario 2005 40° 4 cl 15€

« Remarkable aged rum, aged 16 years in ex-bourbon barrels, produced in a limited edition of 3,000 »

VIETNAM

Belami premium 55° 4 cl 25€

« Aged rum in oak barrels with one of the world's most expensive coffees (Vietnamese Kopi Luwak) »

Belami Legacy 48° 4 cl 18€

« Rum aged inside a pineapple, then pressed and macerated in barrels »

JAMAICA

Plantation Jamaica 2010 61,4° 4 cl 18€

« A blend of two rums from the island's oldest distillery, aged in cognac casks »

MAURITIUS

Emperor 42° 4 cl 16€

« Rum matured in Château Pape Clément barrels »



MANNA
BEACH

SPIRITS

WHISKY

FRANCE

Bellevoys triple Malt finition Grain Fin 4 cl 12€
Single Malt

JAPAN

Hatozaki 4 cl 13€
Single malt

SCOTLAND

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

SCOTTISH PEATS

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

SPIRITS

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€**

« Harmonious blend of orange peel essence and Rémy Martin cognac »

Karukera 4 cl **10€**

« Old Rum Cream »

Adriatico 4 cl **10€**

« 100% natural white almond liqueur »

Five Farms 4 cl **10€**

« Cream liqueur skilfully blended with Irish Whiskey »



MANNA
BEACH

SOFT DRINKS

ICED TEAS 6€

JASMIN & GINGER « jasmine, ginger, raspberry tea »

ICE PEACH « Earl Grey tea, lemon, peach »

COLD-PRESSED FRUIT 6€

Orange, lemon, grapefruit, apple

HOME-MADE LEMONADE 5€

CAFÉ FRAPPÉ 6€

Vanilla, caramel, hazelnut, orgeat

WATER

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€

WATER SYRUP 50 cl 4,5€

GANGSTAR PREMIUM ENERGY DRINK 25 cl 6€

MAYA 31,5 cl 6€

Eaux de Coco

Litchi

P.A.M (Passion, Pineapple, Mango)

Aloe Vera

Pineapple



MANNA
BEACH

HOT DRINKS

EXPRESSO, LONG COFFEE, DECAF 2,70€

Musetti Gold Cuvée

DOUBLE EXPRESSO 5€

GRAND CRÈME 5€

CAPPUCCINO 6€

HOT CHOCOLATE 5€

TEA / INFUSION 4€



MANNA
BEACH

LIST OF ALLERGENS



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

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products made from these cereals



C - Crustacés et produits à base de crustacés

Crustaceans and products thereof



O - Œufs et produits à base d'œufs

Eggs and products thereof



P - Poissons et produits à base de poissons

Fish and products thereof



A - Arachides et produits à base d'arachides

Peanuts and products thereof



SO - Soja et produits à base de soja

Soybeans and products thereof



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

Milk and milk products (including lactose)



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

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamias, pistachios and products thereof)



CE - Céleri et produits à base de céleri

Celery and celery products



M - Moutarde et produits à base de moutarde

Mustard and mustard products



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

Sesame seeds and sesame seed products of sesame seeds



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

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/l



L - Lupin et produits à base de lupin

Lupin and lupin products



MO - Mollusques et produits à base de mollusques

Mollusks and mollusc products



MANNA
BEACH



MANNA

BEACH

OPENING HOURS

JUNE - AUGUST

OPEN DAILY FROM
9AM TO 9PM

SEPTEMBRE

OPEN DAILY FROM
9AM TO 8PM

SUN BED: 50€

SUN BED FRONT LINE: 60€

TOWEL RENTAL: 8€

MORE INFORMATION ON:
MANNABEACH.FR

FOLLOW US ON INSTAGRAM
 [MANNA.BEACH](https://www.instagram.com/MANNA.BEACH)



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

MINUTY

**CHÂTEAU
SAINT-MAUR**

CRU CLASSE



*Château
Puch-Haut*

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH,
CONSUME IN MODERATION.

VILLAGE NATURISTE
2 BD DES MATELOTS
34300 CAP D'AGDE