

RESTAURANT

manatee

ENTRÉES

L'OEUF BIO | 6€

Comme un oeuf mayonnaise à notre façon

LA TRUITE | 7€

Truite des Pyrénées en gravlax au café, melon, condiment citron, feuilleté de sésame noir et sorbet aux herbes

LE GASPACHO | 7€

Gaspacho de courgette, breuil de la ferme Bordachar, courgettes croquantes

PLATS

LE PLAT DU JOUR | 15,5€

Plat du jour selon le retour du marché

LA SALADE | 15,5€

Quinoa français, légumes de saison froids, fêta, fraises et menthe fraîche

LE POISSON | 18€

Poisson sauvage cuit à la vapeur, légumes locaux tièdes, condiment au citron confit

LE VEAU DE LA SOULE | 18€

Veau cuit à basse température, condiment abricot romarin, houmous de légumes verts et pommes de terre fondantes

DESSERTS

LE CHEESECAKE | 6,5€

Cheesecake au speculoos maison et citron vert

RED FRUIT BOWL | 8€

Purée de fruits rouges et bananes, fruits frais, graines et fruits à coques

LE CHOCOLAT BIO | 8€

Biscuit chocolat bio sans farine à la vapeur, coulis poivron et glace amande noisette

LA PAVLOVA | 8€

Pavlova abricot romarin, sorbet fromage blanc, huile d'olive et citron vert

LA BRIOCHE PERDUE | 8€

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé maison et glace vanille

GLACES ET SORBETS MAISON | 2€

Vanille, amande noisette, fromage blanc, cerise, abricot romarin, café, chocolat

COFFEE SHOP

manatee

PETIT DÉJEUNER - 9H À 11H | 13€

UNE BOISSON CHAUDE

+

UN JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ

+

LE PANIER DU BOULANGER ACCOMPAGNÉ DE MIEL, BEURRE ET CONFITURE MAISON

+

LE BOL AU CHOIX : red fruit bowl

fromage blanc et muesli maison

oeufs brouillés et bacon

SALÉ - 12H À 17H

TARTINE BASQUE | 6€

Pain corsaire, jambon de pays, fromage de brebis, confiture de cerise, piquillos et pickles

TARTINE PYRÉNÉES | 8€

Pain corsaire, truite des Pyrénées, fromage frais, pickles et condiment au citron

TARTINE VÉGÉ | 7€

Pain corsaire, légumes de saison, fêta, houmous de légumes verts et menthe

HOUMOUS | 7€

Houmous de légumes verts, huile de sésame et chips de quinoa

CROUSTILLANT | 5€

Galette de sarrasin, gouda truffé et jambon blanc

SUCRÉ - 9H À 19H

TARTE AUX FRUITS DE SAISON | 6€

CAKE DU JOUR | 5€

BROWNIE | 5€

"SNICKERS" MAISON GLACÉ À LA BANANE | 4€

FINANCIER | 2€



Nos encas et boissons sont disponibles à emporter
Nous avons aussi des laits végétaux : soja, avoine et amande
Feel free to ask for drink or meal to take-away and non dairy milk!

BOISSONS

manatee

CAFÉS ET THÉS

ESPRESSO | 1,80€

MÉTHODE DOUCE, FRENCH PRESS | 5€

CAPPUCCINO, LATTE, CAFÉ AU LAIT | 4€

CAFÉ FRAPPÉ, LATTE MACCHIATO | 5€

VÉRITABLE CHOCOLAT CHAUD VALRHONA | 6€

THÉS, INFUSIONS ET ROOIBOS BIO | 5 OU 6€

THÉS GLACÉS BIO CHARITEA | 5€

JUS, EAUX ET SODAS

FRUITS FRAIS PRESSÉS | 5€

JUS ET SMOOTHIES MAISON | 6€

JUS ET NECTARS BIO EN BOUTEILLE MENEAU | 5€

PERRIER - 33CL | 3€

OGEU PLATE OU PÉTILLANTE - 75CL | 5€

SODAS 33CL (COCA, COCA ZERO, ORANGINA) | 3€

LIMONADES BIO LIMONAIID | 5€

ALCOOLS

BIÈRE BASQUE BIO BALEA (BLONDE, BLANCHE OU IPA) 33CL | 6€

CIDRE BASQUE KUPELA 33CL | 6€

BOURGOGNE CHARDONNAY, BUXY | 7€ - 33€

JURANÇON, DOMAINE MONTESQUIOU, L'ESTELA | 5€ - 25€

CÔTE DU RHÔNE, DOMAINE BOISSON | 5€ - 25€

RIOJA, BODEGA RAIZA, CRIANZA | 6€ - 29€

PROVENCE, CHÂTEAU PIGOUDET | 4€ - 24€

CHAMPAGNE DEUTZ | 8€ - 60€

LE DIMANCHE

manatee

A PARTIR DE 10H30, VOUS CHOISISSEZ ENTRE :

LE BRUNCH | 24€

UNE BOISSON CHAUDE

+

UN JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ

+

LE PANIER DU BOULANGER ACCOMPAGNÉ DE MIEL, BEURRE ET CONFITURE MAISON

+

L'ASSIETTE SALÉE AUX SAVEURS DU MOMENT ET SELON L'INSPIRATION DU CHEF

+

LE DESSERT AU CHOIX : red fruit bowl

fromage blanc et muesli maison

dessert du jour

LE PLAT TRADITIONNEL DU DIMANCHE | 17€

OUVERT TOUS LES JOURS
9H - 19H

LE DIMANCHE
10H30 - 19H

FERMÉ LE MERCREDI

Cuisine maison de produits frais,
locaux et bio autant que possible