

# 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 petit pois, fromage frais et glace à la menthe poivrée

## PLATS

### LE PLAT DU JOUR | 15,5€

Plat du jour selon le retour du marché

### LA SALADE | 15,5€

Quinoa français, légumes, féta, fraise et menthe

### LE POISSON | 18€

Poisson sauvage cuit à la vapeur, légumes locaux tièdes, condiment au citron confit et huile d'herbes fraîches

### LE VEAU DE LA SOULE | 18€

Veau cuit à basse température, condiment abricot romarin, houmous de légumes verts et pommes grenailles 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, féta, 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€

### COOKIE | 4€

### "SNICKERS" MAISON 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 | 5€

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL (AMANDE, AVOINE, SOJA) | +0,5€

CAFÉ FRAPPÉ, LE LATTE MACCHIATO | 6€

VÉRITABLE CHOCOLAT CHAUD VALRHONA | 6€

THÉS, INFUSIONS ET ROOIBOS BIO | 5 OU 6€

## JUS, EAUX ET SODAS

FRUITS FRAIS PRESSÉS | 5€

JUS ET SMOOTHIES MAISON | 6€

JUS ET NECTARS BIO EN BOUTEILLE MENEAU | 5€

OCEAN52 GAZEUSE 25CL OU 75CL | 3€ - 6€

OGEU 75CL | 5€

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

## 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 THIÉNOT | 8€ - 60€

# LE DIMANCHE

manatee

A PARTIR DE 11H, 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  
DE 9H À 19H

FERMÉ LE MERCREDI

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