

HOTEL  
**MANAPANY**

ST BARTH  
BY B SIGNATURE

★★★★★




**CARTE RESTAURANT**  
*Restaurant Menu*

## L'ENTRÉE • THE STARTER

- Le Gaspacho Andalou** 18€  
**The Andalusian Gaspacho**
- Le Foie Gras Antillais;** Piment Espelette, Rhum des Antilles, Chutney, Toast Brioché 30€   
**West Indian Foie Gras;** *Espelette Chili Pepper, West Indies Rhum, Chutney, Toasted Brioche*
- Ceviche Tostada;** Thon, Citron vert, Avocat et Tortilla 25€  
**The tostada Ceviche;** *Tuna, Lime, Avocado & Tortilla*
- Mahi-Mahi au Couteau;** Piment végétarien exotique **G.F.** 22€  
**Hand-Chopped Mahi-Mahi Tartar;** *Exotic Vegetarian Chili*
- Burrata des Pouilles;** Poire Pickles, Granola Vadouvan **G.F.** 26€  
**Burrata from Apulia;** *Pear Pickles, Granola Vadouvan*

## LA SALADE • THE SALAD

- Poke Thon - The Tuna Poke** **G.F.** 28€  
Quinoa, Avocat, Pickles, Melon, Wakamé, Thon et Huile de Coco BIO Dressing  
*Quinoa, Avocado, Pickles, Melon, Wakame, Tuna & BIO Coconut Oil Dressing*
- Poke Bowl Vegan - Vegan poke bowl** **G.F.** 24€  
Fruit du jour, Quinoa, Avocat, Pickles, Melon, Wakamé et Huile de Coco BIO Dressing  
*Fruit of the day, Quinoa, Avocado, Pickles, Melon, Wakame & BIO Coconut Oil Dressing*
- La César Classique - The Classic Ceasar Salad** 24€  
Salade Romaine, Anchois dressing, Parmesan et Croutons  
*Roman Lettuce, Anchovy dressing, Parmesan & Croutons*
- La César Poulet Bacon - The Chicken & Bacon Ceasar Salad** 28€  
Salade Romaine, Poulet, Anchois dressing, Parmesan, Croutons, Bacon et Oeuf  
*Roman Lettuce, Chicken, Anchovy dressing, Parmesan, Croutons, Bacon & Egg*
- La Salade Océane - Ocean Salad** **G.F.** 38€   
Sucrine, Tomate, Cive, Avocat, Mangue, Orange dressing, Crabe  
*Sucrine, Tomato, Cive, Avocado, Mango, Orange dressing, Crab*

---

**G.F. : Gluten Free**



## LE RETOUR DE PÊCHE • THE FISHING RETURN

**Langouste SBH du vivier à la plancha**, Beurre à l'ail et Garniture au choix **10€/100gr**  
*The SBH Crayfish from our Fish Tank, Garlic Butter Plancha & Sides of your choice*

**Mahi-Mahi à la Créole**, Mousseline de Patate Douce Rôtie, Bok Choi Au Sésame **G.F.** **32€**  
*The Creole Mahi-Mahi, Roasted Sweet Potato Mousseline, Sesame Bok Choi*

**Le Poulpe à La Napolitaine - Octopus a la Napolitana** **G.F.** **35€**  
Polenta Crémeuse au Parmesan, Câpres, Olives Taggiasche, Concassée De Tomates  
*Creamy Polenta with Parmesan, Capers, Taggiasche Olives, Crushed Tomatoes*

## LA VIANDE • THE MEAT

**Onglet De Bœuf CAB - Beef Tenderloin** **G.F.** **35€**  
Sauce Poivre Vert, Frites Fraiches, Roquette Au Parmesan  
*Green Pepper Sauce, Fresh Fries, Arugula and Parmesan*

**Le Bacon Cheeseburger / The Bacon CheeseBurger** **32€**  
Pain boulanger, steak Black Angus, sauce "Chinata", salade, tomate, Pickles, oignon rouge, cornichons, Bacon, Cheddar et Frites fraîches  
*Baker's bread, Black Angus steak, "Chinata" sauce, lettuce, tomato, pickles, red onion, pickles, Bacon, Cheddar and fresh fries*

**Vitello Tonato** **G.F.**  **35€**  
Veau basse température, Thon jaune Tataki, Sauce Au Thon, Moutarde, Câpres, Parmesan  
*Low temperature veal, Tataki yellowfin tuna, Tuna sauce, Mustard, Capers, Parmesan*

## LA PÂTE • THE PASTA

**La Linguine Bolognese - Linguine Bolognese** **25€**  
Viande hachée, sauce tomate maison, carottes, oignons, celeri, bouquet garni et copeaux de parmesan  
*Minced meat, homemade tomato sauce, carrots, onions, celery, bouquet garni and parmesan shavings*

**La Gnocchi - The Gnocchi** **27€**  
Pomme de Terre Maison, Crème Truffée et Émulsion Parmiggiano Reggiano  
*Home-made Potatoes, Truffled Cream, Parmiggiano Reggiano Emulsion*

**Langouste du vivier au Linguine - Fresh Lobster Linguine** **45€/personne**  
Bisque Maison et Rhum vieux (pour 2 personnes) - *Home made Bisque & Old Rhum (for 2 people)*



## LA PIZZA • THE PIZZA

### La Marguerite - The Margherita

20€

Sauce Tomate, Mozzarella, Origan

*Tomato sauce, Mozzarella, Origan*

### La Reine - The Reina

24€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives

*Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Olives*

### La Truffée - The Truffled

30€

Base Blanche Truffée, Parmesan, Roquette, Poivre du Moulin et Huile de Truffe

*White Truffled Base, Parmesan, Arugula, Ground Pepper & Truffle Oil*

## VEGAN DE SAISON • SEASONAL VEGAN

### Carottes Fanes - Leaf stalk Carrots G.F.



25€

Rôties, Crème Estragon Feta, Kumquats, Crumble De Tournesol

*Roasted, Tarragon Cream, Feta, Kumquats, Sunflower Crumble*

### Halloumi Burger

27€

Pain boulanger, Halloumi à la plancha, Mayonnaise fraîche aux herbes, salade, tomate, Pickles, oignon rouge, cornichons et Frites fraîches

*Baker's bread, Halloumi à la plancha, fresh mayonnaise with herbs, salad, tomato, pickles, red onion, pickles and fresh fries*

## LA GARNITURE • THE SIDE

10€

Frites fraîches - Fresh French Fries

Carottes Fanes Rôties - Roasted Carrots

Bok Choi Sautés au Sésame - Sesame Sauteed Bok Choi

Ecrasé de Patate Douce - Sweet Potato Crush

Roquette - Arugula

---

G.F. : Gluten Free



## DESSERTS

### Pavlova Fruits Frais - **Fresh Fruit Pavlova** G.F.

 15€

Meringue française, Chantilly Vanille Mascarpone, Coulis fruits rouge, Fruits Frais, Zestes de Lime  
*French Meringue, Vanilla Mascarpone Chantilly, Red Fruit Coulis, Fresh Fruit, Lime Zest*

### Ananas Tatin - **Pineapple Tatin**

15€

Ananas poché Caramélisé, Sablé Breton, Caramel Chantilly Vanille, Sorbet Goyave  
*Caramelised poached pineapple, Breton shortbread, Chantilly Vanilla caramel, Guava sorbet*

### Choco Noisette - **Choco Hazelnut**

15€

Sablé Chocolat Fleur de Sel, Crèmeux Chocolat Noisette, Gavotte Chocolat, Glace Chocolat  
*Fleur de Sel Chocolate Sablé, Hazelnut Chocolate Cream, Chocolate Gavotte, Chocolate Ice Cream*

### Sundae Vanille ou Chocolat - **Vanilla or Chocolate Sundae**

12€

Glace vanille ou chocolat, Chantilly maison, Caramel Beurre Salé et Cacahuètes Caramélisées  
*Vanilla or Chocolate Ice-cream, Home-made Whipped cream, Salted Caramel & Caramelized Peanuts*

### Glace - **Ice cream**

5€ la boule  
the scoop

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Coco, Citron vert, Passion  
*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Cocoa, Lime, Passion*



## LE PETIT COLIBRI • THE LITTLE HUMMING-BIRD

Plat, boisson et dessert - Main, beverage & dessert

**23€**

Steak haché Black Angus, Chicken tenders, Mahi plancha  
*Black Angus chopped steak, Chicken tenders, Mahi plancha*

\*\*\*\*

avec 1 garniture au choix - *with 1 side of your choice*

\*\*\*\*

Boule de glace, Brownie  
*Ice cream scoop, Brownie*



**Plats Signature**  
**Signature Dishes**



**HOTEL MANAPANY**  
Anse des Cayes  
97133 Saint Barthélemy - France  
T. +590 590 27 66 55