MANO

ENTRÉES

LE CEVICHE 16 €
Poisson du jour selon la pêche, purée de patate douce fumée, sauce leche del tigre, pickles d'oignons rouge et coriandre.

L'ŒUF 14 €
Œuf cuit basse température, purée de carottes au gingembre, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, chorizo et basilic.

LA TERRINE 15 €
Terrine de campagne, Mesclun & pickles

VITELLO TONNATO 16 €
Carpaccio de veau cuit basse température, sauce tonato, pickles, câpres, amandes fumées et olives de Kalamata

BULLOTS 16 €
Bullots & mousse de rouilles, croutons de pain.

LES GNOCCHIS 15 €
Gnocchis maison, crème de parmesan et jus de volaille.

LA BURRATA 14 €
Tomates anciennes, Burrata des pouilles, pêches de vignes, vinaigrette au ponzu.

PLATS

LE PALERON 26 €
Paleron de boeuf, cuit toute une nuit, carottes en purée et glacées à la vanille, jus de cuisson.

LA VOLAILLE 34 €
Suprême de volaille jaune, purée de pomme de terre et girolles, jus de volaille.

LA PÊCHE DU JOUR 32 €
Poisson du jour cuit selon arrivage, risotto de riz vénéré au Grana Padano, courgette rôties, sauce tomatée.

LA TARTOCHE DU CHEF 23 €
Effiloché de cochon façon pulled pork, compotée d'oignons, vieux comté, ketchup & mayonnaise maison, pickles, pommes de terre croustillantes.

COCOTTE VEGGIE 23 €
Salade tiède de Quinoa, poêlée de légumes de saison, bouillon au lait de coco & curry, pickles

LA CÔTE DE BOEUF Pour 2 (ou pas) 85 €
Servie avec des petites pomme de terre rôties, salade, jus de volaille.

Supplément Purée de pomme de terre = 5 € / Personne

DESSERTS

LE BROOKIE 12 €
La rencontre d'un brownie fondant et d'un cookie croustillant, servi avec un caramel au beurre salé, et une glace à la noisette.

PERLES DU JAPON 11 €
Perles du Japon cuites comme un riz au lait, crumble, coulis mangue et brunoise d'ananas.

TIRAMISU 11 €
Un classique, simple et efficace et c'est une recette de famille....

COMME UNE SALADE DE FRUITS 11 €
Tartare de fruits de saison, crumble et glace au yaourt

ASSIETTE DE FROMAGES 18 €
Sélectionnés par le Chef & Benoit de la Maison ***Fromages Sauvages,*** *Boulogne.*

Origine des viandes : France

MANO

MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table

Comment ça marche ?

Le Menu dégustation est disponible uniquement le soir
se compose de 5 plats & est élaboré selon la saison.

Le Chef à carte blanche pour vous faire kiffer,
néanmoins, il est primordial de lui préciser
vos allergies, intolérances ou restrictions alimentaires.

LE MENU DU KIFF — **69 €**
Le chef vous fait kiffer en 5 temps

ACCORDS METS & VINS

Accord 2 verres — **28 €**

Accord 3 verres — **39 €**

Accord 4 verres — **52 €**

Pour toutes demandes de privatisation, de grosses tablées,
ou d'évènements particuliers, n'hésitez pas à nous solliciter

MANO

VINS AU VERRE

NOS VERRES DE ROUGE :

Coup de soleil / D. Allois BIO — 7 €
Syrah - grenache - mourvèdre / 2022

Les copains débordent / Mas du chêne — 8 €
Cinsault / 2023 BIO

Pinot noir / Roc de l'abbaye — 9 €
VDF / 2023

NOS VERRES DE BLANC :

1753 - Campuget — 9 €
Viogner - 2023

Côte sauvage / Villa dria IGP — 7 €
Colombard - Sauvignon / 2024

Macon village / D. Vuillemez — 11 €
Chardonnay / 2022

NOS VERRES DE ROSÉS :

Renaissance / D. de la Périnade IGP — 8 €
Grenache / 2022

Symphonie / Ste Marguerite BIO — 10 €
Rolle - Grenache - Cinsault / 2023

NOS BULLES :

La cuvée - Laurent Perrier — 18 €
Chardonnay - Pinot noit - Meunier

Prosecco - Naonis — 10 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.8 €
Allongé	4 €
Café Crème	7,5 €
Café Noisette	4 €
Déca	3.8 €
Cappuccino	7,5 €
Infusion du Chef *Verveine & mélisse de son Jardin*	7 €

APÉRITIFS

Kir	10 €
Kir royal	19 €
Martini blanc / rouge	8 €
Ricard	3,5 €
Americano	9 €

COCKTAILS

Spritz — 14 €
Cinziano ou Campari - Proseco - eau gazeuse

Spritz Italicus — 14 € RUPTURE
Italicus - Proseco - eau gazeuse

Lillet tonic — 14 €
Lillet rosé et tonic

Gin tonic
Beefeater — 14 €
Acmé — 16 €
Monkey 47 — 16 €

BOISSONS

EAUX

Eau plate filtrée	5 €
Eaux Gazeuse filtrée	5.5 €
Abatilles Plate	8 €
Badoit Rouge	9 €

JUS BOUTEILLES

Citronnade Bio	8,5 €
Pomme Bio	8,5 €
Tomate Bio RUPTURE	8,5 €

FAIT MAISON

Jus De Saison	10 €
Thé Glacé	7,5 €

BIÈRES

La Vagabonde (Lager Blonde) — 9 €
Expedition Brewery : Micro brasserie artisanale dans les Yvelines

La Voyageur (IPA) — 9 €
Expedition Brewery : Micro brasserie artisanale dans les Yvelines