

MENU

100% FAIT MAISON
PRODUITS FRAIS
PRODUITS LOCAUX
PRODUITS BIO

OUVERT TOUS
LES JOURS
DE 8H30 À 18H30

LE PETIT DÉJEUNER 12€
(tous les jours de 8h30 à 11h)

Profitez de notre petit déjeuner complet (ou à la carte)
Une boisson chaude et un jus frais pressé,
le panier de pains, viennoiseries et confitures, miel, beurre,
la salade de fruits frais ou le fromage blanc et son muesli
Ajoutez un oeuf à la coque, ou des viennoiseries aux amandes (+2€)

LE BRUNCH 23€
(samedi et dimanche de 11h à 15h)

EN PLUS DE LA CARTE
Régalez vous avec notre brunch gourmand et équilibré
Une boisson chaude et un jus frais pressé,
le panier de pains, viennoiseries et confitures, miel, beurre,
l'oeuf *Manatee* & la tartine au pain de campagne guacamole
et ventrèche, accompagnés d'une salade composée
Au choix : acaï bowl ou fromage blanc et fruits

Faites vous plaisir avec un mimosa (+8€)



LES PETITES FAIMS

| | |
|---|-------|
| La soupe du moment, en petit ou grand format et ses garnitures | 5€/8€ |
| Le gravlax de poisson de ligne, pain brioché et aneth | 10€ |
| La Caprese : légumes crus, burrata, glace basilic | 10€ |

LES PETITS PAINS

5€

- L'italien** : jambon, scamorza, tomate cerise, basilic et pesto
- Le basque** : jambon de Bayonne, Ossau Iraty, sauce piperade et piments doux
- Le printanier** : guacamole, tomates, pickles, asperges snackées et parmesan
- Les Aldudes** : truite des Pyrénées, concombre, chèvre frais et zestes d'agrumes
- La ventrèche** : patate douce, ventrèche grillée, copeaux de parmesan et fromage de brebis au piment d'Espelette
- La figue** : chèvre frais local, confiture de figue, jambon de Bayonne, roquette et brisures de noix du Périgord

LES ASSIETTES

| | |
|---|-----|
| Duo de petits pains : 2 petits pains au choix accompagnés d'une salade composée | 13€ |
| Club Sandwich : pain de mie, effiloché de poulet fermier, ventrèche et tomates accompagné d'une salade composée | 13€ |
| Caesar : salade romaine, poulet grillé, bacon, sauce Caesar, parmesan, pignons et croûtons | 14€ |
| Marina : salade, asperges grillées, poulpe snacké, tomates anciennes et vinaigrette à l'aneth | 14€ |
| Landare : falafels, légumes de saison grillés, quinoa, roquette, patate douce au cumin | 13€ |
| Surprise de truite : truite des Pyrénées, guacamole, oeuf mollet, pain brioché et oeufs de truite | 16€ |
| Vapeur : légumes de saison cuits à la vapeur et soupçon d'huile d'olive. Option : filet de poisson du jour (+4€) | 13€ |
| Saveur : agneau des Pyrénées confit, pommes de terre et légumes vapeur, sauce façon piperade | 17€ |

LES DOUCEURS

| | |
|--|----|
| Nos glaces et sorbets (3 boules) | 5€ |
| Les cakes du jour | 5€ |
| Les fruits frais et la crème montée au citron vert | 5€ |
| La tarte au citron et sa meringue | 6€ |
| La tarte aux fruits et sa crème infusée au thé | 6€ |
| Le cheese-cake spéculoos | 6€ |
| Le brownie aux noix et sa crème glacée | 6€ |
| La mousse au café et chocolat sur lit de fruits et sablé | 6€ |

L'éclair Manatee à partager 10€

A DÉCOUVRIR EN VITRINE

| | |
|-------------------------|------|
| Les cookies | 4€ |
| Le muffin | 4€ |
| Les petites mignardises | 1,5€ |

LE MANATEE TIME 10€

Dans l'esprit *Manatee*, profitez d'un moment de détente et de plaisir en dégustant un **thé de sélection** accompagné d'un assortiment de **petites mignardises**



LES THÉS

| | |
|---|----|
| Nos thés bio | 5€ |
| Nos thés bio Grands Crus | 6€ |
| Nos thés spéciaux (glacés, marocain et tchaï latte) | 6€ |

LES CAFÉS

| | |
|---|-----------|
| L'espresso | 1,80€ |
| Les cafés de spécialité | 2,50€ |
| La méthode douce | 5€ |
| Le véritable chocolat chaud Valrhona | 6€ |

LES JUS, EAUX ET SODAS

| | |
|---|----|
| Fruits frais pressés (citron, orange, pamplemousse) | 5€ |
| Jus détox, du surfeur ou smoothie plaisir | 6€ |
| Jus et nectars en bouteille de la maison Meneau | 6€ |
| Ogeu 75cl | 5€ |
| Ogeu Intense | 3€ |
| Sodas 33cl | 3€ |
| Tonic bio Kaskad 25cl | 4€ |

LES ALCOOLS

| | |
|---|----------|
| 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 (coupe) | 8€ / 60€ |
| | |
| Bière artisanale bio Belharra 33cl | 6€ |
| Cidre basque Kupela 33cl | 6€ |