

## *Sundae*

**Sundae nature 5€**

**Coulis au choix 1€**

*Fruits rouges, chocolat, caramel ou café*

**Topping au choix 2€**

*Brisures de daim, spéculoos, M&M's ou cacahuètes*

## *Les desserts*

Île flottante, crème anglaise et caramel maison 8€

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat, crème vanillée, pralins 9€

Moelleux au chocolat et crème anglaise 9€

Cheesecake aux fruits rouges 10€

Pavlova aux fraises et framboises 10€

Mille-feuille praliné, noix de pécan caramélisées 10€

Tarte tatin et sa crème d'Isigny 11€

Café ou thé gourmand 9€

Champagne gourmand 19€

## *Gaufres*

**Gaufre nature 4€**

Sucre glace 1€

Nutella 2€

Crème fouettée 2€

Spéculoos à tartiner 2€

Granola 2€

Brisures de daim 2€

Fruits de saison 3€



## *Le Manoir*

Symbole de patience et d'élégance, le Héron, nous rappelle l'importance de savourer chaque instant. Comme lui, nous avons pris le temps de créer ce lieu, pour que votre passage ici soit un moment unique et précieux. Nous espérons que ce repas sera pour vous une parenthèse de douceur, de sérénité et de plaisir partagé.

Bienvenue au Manoir !

## A Partager

✓ Assiette de frites, sauce au choix 5€

✓ Nems de comté maison 9€

Assiette de jambon de Parme 8 €

*Jambon de Parme finement tranché, servi avec pain grillé*

L'assiette gourmande 15€

*Assortiment de charcuteries et fromages, servi avec pain grillé*

## Les entrées

✓ Œufs Mimosa 6€

Trois huîtres de Blainville N°3 8€

Arancini bolognese, sauce tomate et fromage crémeux 11€

✓ Arancini cacio e pepe, crème parfumée à l'huile de truffe, parmesan et poivre noir 11€

✓ Salade fraîcheur du Manoir, pastèque, concombre, feta, basilic, huile d'olive, citron 11€

✓ Burrata, fraises, tomates, roquette, vinaigre de fraise, pignons 12€

Cassiolette d'escargots et champignons 12€

Assiette de saumon gravlax, crème ciboulette et pain grillé 14€

Foie gras de canard maison et pain grillé 14€

## Snack Chic

✓ Avocado Toast, guacamole, œuf mollet, graines de sésame, mesclun 15€

✓ Œuf Bénédicte nature ou saumon fumé (+2€), pain brioché, sauce hollandaise 15€

Club Sandwich, poulet ou saumon fumé (+2€), mesclun ou pommes allumettes 15€

Smash Burger, steak, sauce burger, oignons confits, pommes allumettes 17€

Burger burrata, tenders de poulet, mesclun, tomates, oignons, pesto, cornichons 17€

Croque Monsieur, jambon blanc, comté, œuf (+1€), mesclun ou pommes allumettes 14€

Croque Tartufata, jambon blanc, champignons, crème parfumée à l'huile de truffe, comté, mesclun 18€

## Les salades

Salade saumon gravlax, pastèque, concombre, feta, basilic, huile d'olive, citron 18€

Salade jambon de Parme, burrata, fraises, roquette, vinaigre de fraise, tomates, pignons 18€

Salade César, poulet frit, parmesan, croûtons, tomates, œufs durs et sauce césar 18€

## Les Plats Signatures

### Les pâtes

Tagliatelles Carbonara 17€

✓ Fagottini 4 fromages 19€

✓ Rigatoni Tartufata 20€

Tagliatelles Chorizo Saint-Jacques, poivrons 20€

### Les Viandes

Milanaise de veau, sauce tomate, tagliatelles 19€

Suprême de poulet, sauce Vallée d'Auge, pommes purée 19€

Tartare de bœuf au couteau, pommes allumettes 20€

Bavette d'Aloyau, beurre à l'échalotte et au persil, pommes allumettes 21€

Polpette de bœuf, sauce tomate, jus de viande, tagliatelles 25€

Entrecôte, sauce béarnaise, pommes allumettes 28€

### Les Poissons

Fish & Chips, cabillaud pané, sauce tartare, pommes allumettes 18€

Tartare de Saumon, avocat, citron, ciboulette, échalotte, pommes allumettes 22€

Pavé de saumon, sauce citronnée, haricots verts 23€

Filet de bar au beurre blanc, pommes purée 25€

*Garnitures : pommes allumettes, pommes purée, tagliatelles, haricots verts ou salade verte.*



*L'origine de nos viandes est disponible au comptoir.*

*La viande hachée de bœuf peut être consommée cuite à cœur ou saignante, selon la demande du client.*

## Les fruits de mer

Huîtres de Blainville N°3 :

6 huîtres 15€ ; 9 huîtres 21€ ; 12 huîtres 27€

Assiette de bulots (env. 200 gr), mayonnaise maison 10€

Assiette de six belles langoustines, mayonnaise maison 20€

« L'assiette du Manoir » pour une personne 37€

6 huîtres de Blainville N°3, 12 bulots, 6 langoustines

## Menu du Midi

*Du lundi au vendredi, uniquement le midi hors jours fériés*

Entrée, plat ou plat, dessert 18,9€

Entrée, plat, dessert 23,9€

### Entrée

*Œufs Mimosa, salade fraîcheur du Manoir ou arancini bolognese*

### Plat

*Bavette d'Aloyau, Fagottini 4 fromages, Croque Monsieur ou Fish & Chips*

### Dessert

*Ile flottante, sundae ou café gourmand (+1€)*

## Menu enfant

Plat, dessert et boisson 9,9€

### Plat

*Tagliatelles carbonara ou Steak haché, pommes allumettes*

### Dessert

*Sundae ou gaufre*

*Boisson au choix 25cl*

*Sirop à l'eau, jus de fruit ou Coca-Cola*

## Les cocktails

### Le Mimo 25cl - 11€

*Vodka, citron, basilic, Ginger Beer, purée de fruits de la passion*

### Drugstore 25cl - 11€

*Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco*

### Flora Dora 25cl - 12€

*Bombay Sapphire, jus de citron, Ginger Beer, purée de fruits rouges*

### Mojito 25cl - 11€

*Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, angostura, perrier*

### Américano 12cl - 11€

*Campari, Martini rouge, Martini blanc*

### Négroni 12cl - 11€

*Campari, Bombay Sapphire, Martini rouge*

### Saint Germain Spritz 16cl - 12€

*Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, perrier, citron*

### Aperol Spritz 16cl - 11€

*Aperol, prosecco, perrier*

### Gin Tonic 16cl - 11€

*Bombay Sapphire, tonic, citron*

### Mimosa 16cl - 12€

*Champagne, Grand-Marnier, jus d'orange*

### Moscow Mule Original 25cl - 12€

*Vodka, ginger beer, jus de citron vert*

### London Mule 25cl - 12€

*Bombay Sapphire, ginger beer, jus de citron vert*

### Mule Fraise-Basilic 25cl - 12€

*Vodka, ginger beer, purée de fraises, jus de citron vert, basilic*

## Les boissons chaudes

### Espresso forte - 2€50

*Rond et équilibré / INT.7*

### Lungo leggero - 2€50

*Fleuri et rafraîchissant*

### Decaffeinato - 2€50

*Équilibré et complexe / INT.4*

### Cappuccino - 4€50

*Café et mousse de lait*

### Latte macchiato - 5€50

*Café, lait et mousse de lait*

### Chocolat chaud - 5€

*Chocolat chaud, lait et mousse de lait*

### Café ou Chocolat viennois - 5€50

*Café ou Chocolat chaud, lait et crème sucrée*

### Thé - 5€

*Découvrez notre sélection de thés Kusmi Tea*

### Infusion - 5€

*Découvrez notre sélection d'infusions Kusmi Tea*



# Le Manoir

*Carte des boissons*

## Les cocktails sans alcool 25cl

### Virgin Mojito - 9€

*Cassonade, citron vert, perrier, menthe fraîche*

### Chipie - 9€

*Jus de fraise et mangue, feuilles de basilic, purée fruits de la passion, jus de citron*

### Parfum des îles - 9€

*Nectar de maracuja, jus de citron, jus de mangue, cassonade*

*La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé.*

## Les softs

Sirop à l'eau 33cl - 3,50€

Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise

Granini 25cl - 4,50€

Orange, abricot, pomme, ananas, tomate, fraise

Diabolo 25cl - 4,50€

Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise

Perrier 33cl - 4,50 €

Coca-Cola / Sans sucre 33cl - 4,50€

Coca-Cola Cherry 33cl - 4,50€

Fuze Tea 25cl - 4,50€

Fanta 25cl - 4,50€

Sprite 25cl - 4,50€

Orangina 25cl - 4,50€

Limonade 25cl - 4,50 €

Corona 0° 33cl - 7€

## Les eaux

Evian 50cl - 4,50€

Evian 1L - 6€

San Pellegrino 50cl - 4,50€

San Pellegrino 1L - 6€

## Les bières pressions 25cl/50cl

Moretti - 5€ / 8€

Affligem blonde - 6€ / 9€

Gallia NV western IPA - 6€ / 9€

Ciney blonde - 5€ / 8€

Mort Subite Kriek - 6€ / 9€

Bière du moment - 6€ / 9€

## Les vins Blancs au verre 15cl

### Loire

Touraine - Terra Vitis - Sauvignon - 7€

Aromatique et intense, sur des notes florales et exotiques.

Menetou Salon - Les Moines - 10€

Ample et fruité, aux arômes floraux et d'agrumes.

### Bourgogne

Petit Chablis - Domaine Olivier Tricon - 11€

Expressif et équilibré, aux notes d'agrumes, de pêche et de fleurs d'acacia.

### Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

Pays d'Oc - Viognier - Domaine Brescou - 7€

Vif et floral, aux saveurs d'agrumes et d'abricot sec.

Chardonnay - Brescou BIO - 6€

## Les vins Rosés au verre 15cl

### Bandol

Domaine Ott - Château Romassan - 14€

Arômes de melon, d'agrumes et de garrigues, soutenu par une belle minéralité.

### Côtes de Provence

Domaine Ott - By Ott - 9€

Arômes de pêche blanche, de petits fruits rouges et une touche d'agrumes.

### Méditerranée

Méditerranée - Mirati - 6€

Vif et délicat, aux notes de fruits rouges et épices.

## Les vins Rouges au verre 15cl

### Loire

Saint Nicolas de Bourgueil - Les Graviers - 7€

Fruité et équilibré, aux arômes de framboise et groseille.

Menetou Salon - Domaine Villebois - 10€

Intense et délicat, aux saveurs de cerise, cassis et d'épices.

### Bordeaux

Médoc - Château Fontaneau - 8€

Riche et complexe, aux arômes intenses de fruits noirs et d'épices douces.

Montagne Saint-Émilion - Château Vieux Bonneau - 8€

Harmonieux et généreux, aux arômes de fruits noirs et aux notes vanillées.

### Bourgogne

Côtes Chalonnaise - Vignerons de Buxy - 9€

Riche et élégant, aux arômes de cassis, griotte, sur des notes d'humus.

### Rhône

Côtes du Rhône villages - Chappelle Saint-Martin - 7€

Vin de caractère, aux arômes de cerise mure et aux notes épicées.

## Les Apéritifs au verre 15cl

Coupe de Champagne Moët et Chandon - 17€

Coupe de prosecco - 7€

Kir - 9€



## Les vins rosés

### Bandol

Domaine Ott - Château Romassan - 75 cL - 72€ / 150 cL - 158 €

*Un bandol élégant aux arômes de melon, d'agrumes et de garrigue, soutenu par une belle minéralité.*

### Côtes de Provence

Domaine Ott - By Ott - 75 cL - 40€

*Un rosé charmeur aux arômes de pêche blanche, de petits fruits rouges et une touche d'agrumes.*

Domaine Ott - Château de Selle - 75 cL - 72€ / 150 cL - 158 €

*Raffiné aux notes de pêche et d'agrumes, alliant fraîcheur et minéralité.*

Côtes de Provence - M de Minuty - 75 cL - 60€ / 150 cL - 130 €

*Élégant et aromatique, aux arômes de petits fruits rouge acidulés.*

### Méditerranée

Méditerranée - Mirati - 75 cL - 22€

*Vif et délicat, aux notes de fruits rouges et épices.*

## Les champagnes

Moët & Chandon - Brut Impérial - 75 cL - 129€ / 150 cL - 240€

*Champagne emblématique, vif et équilibré, aux notes de fruits blancs, de brioche et de fleurs blanches.*

Ruinart - R de Ruinart - 75 cL - 165€ / 150 cL - 290€

*Un brut raffiné, mêlant fraîcheur et rondeur, aux arômes de poire, d'amande et de fleurs blanches.*

Ruinart - Blanc de Blancs - 75 cL - 210€

*Élégance pure à base de Chardonnay, aux notes citronnées et florales, avec une bouche fine et lumineuse.*

Dom Pérignon - Vintage - 75 cL - 360€

*Champagne de légende, intense et racé. Une complexité rare mêlant fruits secs, épices douces et tension minérale. Une véritable expérience.*

*Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites – Prix nets, service compris.*

## Les apéritifs et spiritueux 4cl

### Whiskys

Jameson - 6€

Woodford Reserve Bourbon - 10€

Talisker 10 ans - 12€

Aberlour - 8€

Ballantine's - 6€

Glenfiddich 18ans - 20 €

### Rhums

Coloma 8 ans - Colombie - 8€

Bally 7 ans - Martinique - 10€

Santa Teresa 1796 - Venezuela - 14€

Havana Spécial - 6€

### Gins

Citadelle - France - 7€

Hendrick's - Écosse - 9€

Bombay Sapphire - 7€

### Vodka & Tequila

Belvédère Vodka - 10€

Tequila Olmeca ALTOS Reposado - 8€

Absolut - 7€

## Les digestifs 4cl

Armagnac - 6€

Calvados Hors Âge Morin - 8€

Cognac VS Camus - 9€

Get 27 | 31 - 6€

Menthe Pastille - 6€

Baileys - 6€

Limoncello - 6€

*La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé.*

## La carte des vins



## Le Manoir

## Les vins rouges 75 cl

### Loire

**Saint Nicolas de Bourgeuil - Les Graviers - 28€**

*Fruité et équilibré, aux arômes de framboise et groseille.*

**Menetou Salon - Domaine Villebois - 40€**

*Intense et délicat, aux saveurs de cerise, cassis et d'épices.*

### Bordeaux

**Médoc - Château Fontaneau - 30€**

*Riche et complexe, aux arômes intenses de fruits noirs et d'épices douces.*

**Montagne Saint-Émilion - Château Vieux Bonneau - 30€**

*Harmonieux et généreux, aux arômes de fruits noirs et aux notes vanillées.*

**Saint-Estephe - Château Cossieu Coutelin - 65€**

*Élégant et riche, aux arômes de sous-bois et de fleurs séchées.*

### Bourgogne

**Côtes Chalonnaise - Vignerons de Buxy - 38€**

*Riche et élégant, aux arômes de cassis, griotte, sur des notes d'humus.*

**Mercurey - Les colombiers - Domaine Marigny - 80€**

*Structuré et soyeux, aux saveurs de fraise des bois et griotte, sur une note poivrée.*

**Pommard - Louis Latour - 130€**

*Caractère élégant et structuré, aux notes de fruits noirs, d'épices délicates et de sous-bois.*

### Beaujolais

**Brouilly - Domaine de la Bêche - Olivier Depardon - 30€**

*Flatteur et souple, aux saveurs de fraise et de groseille.*

### Languedoc

**Terrasses du Larzac - Domaine Argenteille - 44€**

*Puissant et généreux, aux arômes de myrtilles sauvages et de cannelle.*

### Rhône

**Côtes du Rhône villages - Chappelle Saint-Martin - 26€**

*Vin de caractère, aux arômes de cerise mure et aux notes épicées.*

**Rasteau - Domaine Evigneaux - 48€**

*Charnu et robuste, aux arômes de cassis, framboise et extrait de vanille.*

**Crozes Hermitages - Les aigrettes - 50€**

*Rond, soyeux, aux arômes de fruits noirs et d'épices.*

### Provence

**Côtes de Provence - BIO - Réal - 48€**

*Franc et équilibré, aux arômes de baies sauvages, sur des notes d'herbes du maquis.*

## Les vins blancs 75cl

### Loire

**Touraine - Terra Vitis - Sauvignon - 28€**

*Aromatique et intense, sur des notes florales et exotiques.*

**Menetou Salon - Les Moines - 40€**

*Ample et fruité, aux aromes floraux et d'agrumes.*

**Pouilly-Fumé - Domaine Paul Corneau - 56€**

*Expressif, aux notes de fleurs d'agrumes, sur des arômes citronnés.*



*Les millésimes sont disponibles sur demande.*

### Alsace

**Riesling - Burghart Spettel - 25€**

*Bouquet d'une grande finesse, subtil aux arômes de fleurs blanches.*

### Bourgogne

**Petit Chablis - Domaine Olivier Tricon - 45€**

*Expressif et équilibré, aux notes d'agrumes, de pêche et de fleurs d'acacia.*

**Rully les colombiers - Domaine Marigny - 70 €**

*Raffiné et minéral, aux notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche.*

### Vallée du Rhône

**Côte du Rhône - Domaine Perrin - 25€**

*Rond et souple, aux arômes de chèvrefeuille et de sauge.*

**Châteauneuf du Pape - L'oratoire des papes - 130€**

*Riche et généreux, aux arômes de poire, pêche et de coing.*

### Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

**Chardonnay - Brescou BIO - 25€**

*Frais et équilibré, aux notes de fruits blancs et d'agrumes.*

**Pays d'Oc - Viognier - Domaine Brescou - 28€**

*Vif et floral, aux saveurs d'agrumes et d'abricot sec.*

**Côtes de Gascogne - Enjoy Moelleux - 28€**

*Explosif et gourmand, aux notes d'ananas et de mangue.*

### Provence

**Côte de Provence - Réal - Bio - 50€**

*Complexe, aux arômes de zeste, d'épices, sur une note légèrement boisée.*

## *Sundae*

Sundae nature 5€

Coulis au choix 1€

*Fruits rouges, chocolat, caramel ou café*

Topping 2€

*Brisures de daim, spéculoos, M&M's ou cacahuètes*

## *Gaufres*

Gaufre nature 4€

Sucre glace 1€

Nutella 2€

Crème fouettée 2€

Spéculoos a tartiner 2€

Granola 2€

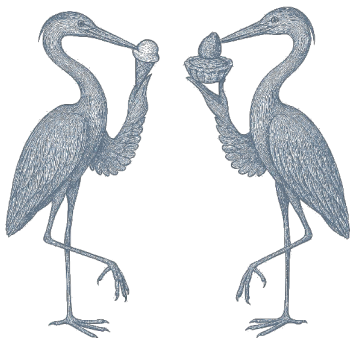
Brisures de daim 2€

Fruits de saison 3€



# *Le Manoir*

*- Service continu -*



## *Snack Chic*

### ✓ Avocado Toast 15€

Guacamole, œuf mollet, graines de sésame, mesclun

### ✓ Œuf Bénédicte 15€

Nature ou saumon fumé (+2€), pain brioché, sauce hollandaise

### Club Sandwich 15€

Poulet ou saumon fumé (+2€), mesclun ou pommes allumettes

### Smash Burger 17€

Steak, sauce burger, oignons confits, pommes allumettes

### Burger burrata 17€

Tenders de poulet, mesclun, tomate, oignons, pesto, cornichon

### Croque Monsieur 14€

Jambon blanc, comté, œuf (+1€), mesclun ou pommes allumettes

### Croque Tartufata 18€

Jambon blanc, champignons, crème parfumée à l'huile de truffe, comté, mesclun

## *Les salades*

### Salade saumon gravlax 18€

Pastèque, concombre, feta, basilic, huile d'olive, citron

### Salade jambon de Parme 18€

Burrata, fraises, roquette, vinaigre de fraises, tomates, pignons

### Salade César 18€

Poulet frit, parmesan, croûtons, tomates, œufs durs et sauce césar

## *À Partager*

### ✓ Assiette de frites, sauce au choix 5€

### ✓ Nems de comté maison 9€

### Assiette de jambon de Parme 8 €

*Jambon de Parme finement tranché, servi avec pain grillé*

### L'assiette gourmande 15€

*Assortiment de charcuteries et fromages, servi avec pain grillé*

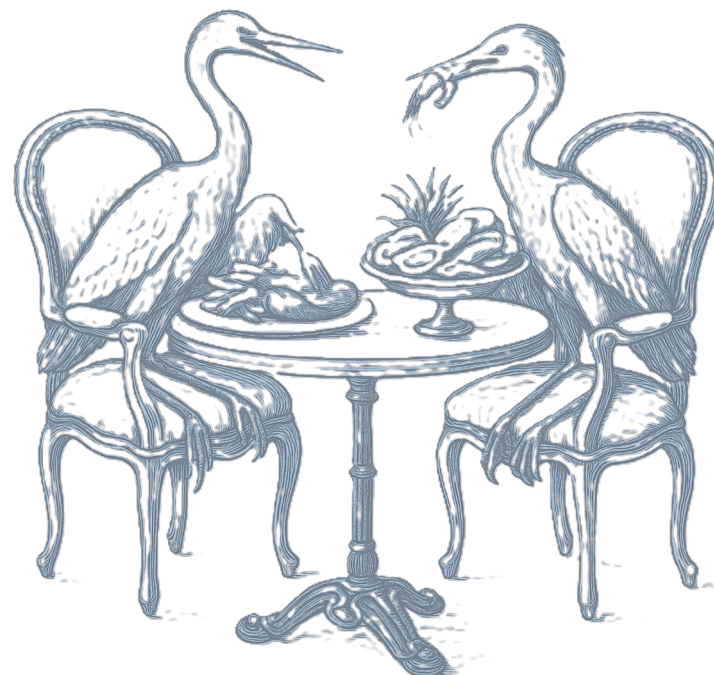
## *Les fruits de mer*

### Huîtres de Blainville N°3 :

*6 huîtres 15€ ; 9 huîtres 21€ ; 12 huîtres 27€*

Assiette de bulots (env. 200 gr), mayonnaise maison 10€

Assiette de six belles langoustines, mayonnaise maison 20€



LISTE DES ALLERGENES ET ORIGINES DES VIANDES DISPONIBLES AU COMPTOIR