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€

Prix TTC et service compris / Liste des allergènes disponible sur demande.

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 !

@groupefrénois @lemanoir @mammamia @carla @mimosa

Le Manoir

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 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€

Cassolette 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 purée19€

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 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

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

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé.

Le Manoir

Carte des boissons

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 Krieck - *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 aromes 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 Bourgeuil - Les Graviers - *7€*

Fruité et équilibré, aux aromes 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 aromes de cassis, griotte, sur des notes d'humus.

Rhône

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

Vin de caractère, aux aromes 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 €*

Elégant 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 Espécial - *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 -

@groupefrénois @lemanoir @mammamia @mimosa @carla

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

POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION / EVENEMENT / GROUPE: CONTACT@MANOIRISNEAUVILLE.FR

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

PRIX NET EN € SERVICES COMPRIS / BOISSONS NON COMPRISES / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES