



MANIGUA

MENÚ ALMUERZO – MENU MIDI

de 12h00 à 15h00 sauf le week-end

Entrée du Jour ou Dessert du Jour	8 €
Plat du Jour	16 €
Entrée du Jour + Plat du Jour ou Plat du Jour + Dessert du Jour	22 €
Menu du Jour : Entrée + Plat + Dessert	29 €
Entrée du Jour + Plat à la Carte ou Plat à la Carte + Dessert du Jour	29 €

BRUNCH MANIGUA – LE DIMANCHE DE MIDI À 17H – 36 €

1 Café, The ou Chocolat

1 Jus de fruits au choix : Goyave, mangue, pamplemousse, banane, orange

Nos cakes faits maison (olives vertes et noirs, raisins secs et noix de coco) et toast

Assortiments des confitures faites maison (papaye, goyave et carottes), miel et beurre doux

Plats au choix (accompagné de salade mesclun et choux rouge)

- | | |
|--|---|
| – Brochette de poulet et ananas caramélisé au miel | – Galette de poireaux et mangue aux épices |
| – Longes de porc au four 7h marinées au cumin et citron vert | – Galette d'aubergines et tomates fraîches |
| – Lamelles de filet de dorade en céviché à la noix de coco et avocat | – Galette de patates douces et courgettes |
| – Omelette aux fromages et jambon serrano | – Galette de maïs frais et poivrons marinés |

TAPAS — 10 €

Chicharrón cubano con pico de gallo y tostones de plátano verde

Couenne de porc cubaine au pico de gallo et bananes plantains verts frits

Tortilla de patatas y cebolla, alioli de ajo negro

Omelette espagnole de pommes de terre et oignons, aïoli à l'ail noir

Pimientos del Padròn fritos

Piments de Padròn frits

CEVICHEs — 16 €

Ceviche de dorada real con leche de tigre de coco, cebolla morada, granos de maíz en dos maneras, con su cremoso de aguacate y chips de tostones de plátano verde

Ceviche de filet de daurade au lait de tigre de coco, oignons rouges, grains de maïs en deux façons, avec son crémeux d'avocat et ses chips de bananes plantain vertes

Chifa de atún con leche de tigre de tamarindo, piel de pepino, queso fresco a las finas hierbas y granos de ajonjolí

Chifa de thon au lait de tigre de tamarin, peau de concombre, fromage frais aux fines herbes et graines de sésame

Vieiras en dados con leche de tigre de mango fresco, limón verde, pimiento rojo asado y espuma de boniato morado

Dés de Saint-Jacques au lait de tigre à la mangue fraîche, citron vert, poivrons rouges confits et sa mousse de patate douce violette

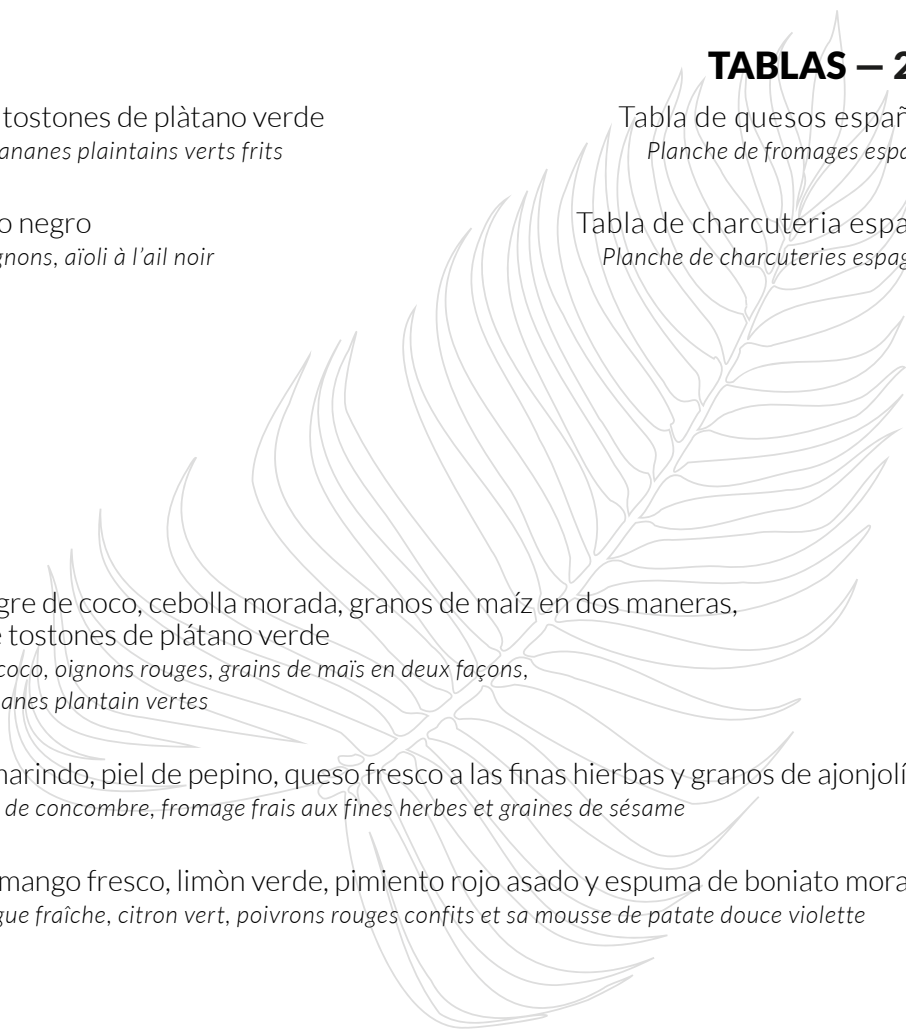
TABLAs — 26 €

Tabla de quesos españoles

Planche de fromages espagnols

Tabla de charcutería española

Planche de charcuteries espagnoles



ENTRANTES — ENTRÉES — 12 €

Raviolis de calabacín con ropa vieja y su chile habanero

Raviolis de courgettes aux effilochés de bœuf et son coulis de chili vert havanais

Tempura especial de vegetales con su salsa de mango agridulce

Tempura de légumes de saison et sa sauce aigre-douce à la mangue

Croquetas de pernil de cerdo al horno, siracha y frutos rojos

Croquettes de jambon de porc cuit au four, siracha et coulis de fruits rouges

Empanadas de escalivada de vegetales con queso y su salsa de higos

Empanadas d'escalivade de légumes et fromage, coulis aux figues

Gyozas de pollo, salsa de pimienta amarillo y jengibre

Gyozas de poulet et son coulis de poivrons jaunes et gingembre

Pulpo a la plancha y su cremoso de boniato violeta, pimentón de la Vera

Poulpe à la plancha et son crémeux de patate douce violette, pimentón de La Vera

Buñuelos de malanga y bacalao con salsa de camarones

Beignets de Malanga à la morue et son coulis de crevettes

PRINCIPALES — PLATS — 24 €

Pollo de la granja asado al comino y limón verde, arroz blanco, potaje de frijoles rojos y tostones de plátano verde
Poulet fermier rôti au cumin et citron vert, riz blanc, ragoût de haricots rouges et bananes plantains verts frites

Chilindrón de cordero, tamal en cazuela, pimientos del padrón y tostones de plátano verde
Confit d'agneau au vin rouge et tomate, purée aux grains de maïs frais, poivrons del padrón et bananes plantains verts frites

Muslo de pato confitado en guayaba con boniatos gratinados al horno y tostadas de plátano verde
Cuisse de canard confite à la goyave, grâtin de patates douces au four et bananes plantains verts frites

Chuleta de cerdo a la plancha, salsa de piña y soja, arroz congri y tostones de plátano verde
Côte de porc à la plancha et son coulis d'ananas et soja, riz aux haricots noirs et bananes plantains verts frites

Solomillo de ternera (200gr) a la plancha y su chimichurri con yucas fritas
Cœur de rumsteak (200gr) à la plancha et son chimichurri aux frites de manioc

Dorada Real en mariposa al horno con vinagreta de papaya y jengibre, cremoso de malanga y calabacín
Dorade Royale en papillon dorée au four, vinaigrette de papaye et gingembre, crémeux de malanga et courgettes

Paella del día — para 2 personas mínimo, precio por persona
Paëlla du jour — pour 2 personnes minimum, prix par personne

POSTRES — DESSERTS — 10 €

Pastel de chocolate fundido con su coulis de maracuya

Fondant au chocolat et son coulis de fruit de la passion

Tarta de limón amarillo con merengue sopleteado sobre crumble

Tarte au citron jaune et sa meringue chalumeautéée sur crumble

Torrija a la naranja sobre dulce de leche y sorbete de frambuesa

Pain perdu à l'orange sur lit de « dulce de leche » et son sorbet framboise

Tarta de queso crema y manchego con chocolate negro en dos texturas

Tarte au fromage à la crème de Manchego et chocolat noir en deux textures

Plátano frito en jugo de naranja con azúcar de vainilla y prieta flambeado con ron

Banane plantain frite au jus d'orange à la vanille et sucre roux flambé au rhum

Flan de leche de coco sobre su panetela borracha

Flan au lait de coco et sa génoise au rhum

Tatin de papaya con su caramelo de mantequilla salada y helado de vainilla

Tatin de papaye, coulis de caramel au beurre salé et sa glace vanille

ALCOHOLES — ALCOOLS — 4CL

Soft ou tonic +2 €

RHUM

Eminete Ambar Claro 3 ans — Cuba	12 €
Eminete Reserva 7 ans — Cuba	16 €
Eminete Gran Reserva 10 ans — Cuba	26 €
Havana Club 3 ans — Cuba	12 €
Havana Club 7 ans — Cuba	14 €
Kraken Black Spiced — USA	12 €
Don Papa Baroco — Philippines	12 €
Dictador 12 ans — Colombie	15 €
Diplomatico Planas — Venezuela	15 €
Pampero Especial — Venezuela	12 €
Plantation Original Dark — Martinique	12 €
Zacapa 23 — Guatemala	24 €

GIN

Mare — Italie	10 €
Beefeater 24 — Angleterre	10 €
Bombay Sapphire — USA	10 €
Citadelle — France	10 €
Hendrick's — Écosse	12 €
Monkey 47 — Allemagne	14 €
Tanqueray Ten — Angleterre	12 €
Roku — Japon	10 €

VODKA

Absolut Blue — Suède	10 €
Belvedere — Pologne	14 €
Grey Goose Original — France	12 €
Żubrówka Bison Grass — Pologne	12 €

WHISKEY

Bourbon Jim Beam — USA	12 €
Jack Daniel's — USA	12 €
Bourbon Maker's Mark — USA	12 €
Chivas Regal 12 ans — Écosse	12 €
Glenlivet Founders Reserve — Écosse	12 €
Glenmorangie Malt 10 ans — Écosse	12 €
Johnnie Walker Red Label — Écosse	12 €
Johnnie Walker Blue Label — Écosse	50 €
Knockando Season 12 ans — Écosse	15 €
Lagavulin Malt 16 ans — Écosse	25 €
Nikka Days — Japon	10 €
Bourbon Bulleit — USA	12 €
Jameson — Irlande	12 €
Sir Davis Signature — USA	25 €

TEQUILA

Volcan Blanco — Mexique	12 €
Volcal De Mi Tierra XA — Mexique	46 €
Don Julio Blanco — Mexique	15 €
Don Julio Reposado — Mexique	28 €
Patron Silver — Mexique	18 €
Jimador Reposado — Mexique	10 €
Jimador Reposado — Mexique	12 €

MEZCAL

Los Dansantes — Mexique	23 €
-------------------------	------

COCTELES SIN ANCOHOL — COCKTAILS SANS ALCOOL — 10 €

Mediterraneo — Albahaca, jengibre, sirope de manzana verde, zumo de lima verde, club soda

Mediterraneo — Basilic frais, gingembre, sirop de pomme verte, jus de citron vert, eau de Seltz

Manigua Healthy — Infusión de flores de hibisco, jengibre, zumo de limón, sirope de azúcar, club soda

Manigua Healthy — Infusion de fleurs d'hibiscus, gingembre, jus de citron vert, sirop de sucre, eau de Seltz

Virgin Passion — Puré de maracuyá, zumo de piña, sirope de vainilla, menta fresca

Virgin Passion — Purée de fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de vanille, feuilles de menthe fraîche



COCTELES – COCKTAILS – 12 €

Mojito — Ron Eminente Ambar Claro 3 años, zumo de limòn verde, menta fresca, azúcar blanca, club soda

Mojito — Rhum Eminente Ambar Claro 3 ans, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre blanc, eau de Seltz

Daiquiri — Ron Eminente Ambar Claro 3 años, zumo de limòn verde, sirope de azúcar

Daiquiri — Ron Eminente Ambar Claro 3 ans, jus de citron vert, sirop de sucre

Caïpirinha — Cachaca, zumo de limon verde, sirope de azucar

Caïpirinha — Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne

Aperol Spritz — Aperol, prosecco, club soda

Aperol Spritz — Aperol, prosecco, eau de Seltz

Margarita — Tequila, triple seco, zumo de limòn verde

Margarita — Tequila, triple sec, jus de citron vert

Hugo Spritz — Licor de flor de sauco, prosecco, club soda

Hugo Splitz — Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau de Seltz

Moscow Mule — Vodka, zumo de limòn verde, ginger beer, bitter angostura

Moscow Mule — Vodka, jus de citron vert, ginger beer, bitter angostura



COCTELES — COCKTAILS — 16 €

Mezcalita Manigua — Mezcal, jugo de piña, zumo de limón verde, sirope de azúcar, clara de huevo, albahaca fresca

Mezcalita Manigua — Mezcal, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf, basilic frais

Piña Colada — Ron Eminente Ambar Claro 3 años, zumo de piña, crema de coco

Piña Colada — Rhum Eminente Ambar Claro 3 ans, jus d'ananas, crème de coco

Barbie Piña Colada — Ron Eminente Ambar Claro 3 años, zumo de piña, crema de coco, crema de hibiscus

Barbie Piña Colada — Rhum Eminente Ambar Claro 3 ans, jus d'ananas, crème de coco, crème d'hibiscus

Pisco Frambuesa — Pisco, zumo de limón verde, sirope de azúcar, clara de huevo y frambuesas

Pisco Framboise — Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf et framboises

Mai Thai — Ron Eminente Ambar Claro 3 años + Reserva 7 años, triple sec, sirope de horchata, zumo de limón verde

Mai Thai — Rhum Eminente Ambar Claro 3 ans + Reserva 7 ans, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron vert

Tropical Punch — Ron Eminente Ambar + Reserva 7 años, puré de maracuyá, zumo de naranja jugo de limón verde, sirope de vainilla

Tropical Punch — Rhum Eminente Ambar Reserva 7 an, purée de fruit de la passion, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de vanille

Pornstar Martini — Vodka, puré de maracuyá, sirope de vainilla

Pornstar Martini — Vodka, purée de fruit de la passion, sirop de vanille

COCTELES — COCKTAILS — 16 €

Old Fashion — Whisky Bourbon, azùcar, bitter angostura, piel de naranja

Old Fashion — Whisky Bourbon, sucre, bitter Angostura, zeste d'orange

Timba Henenssy — Hennessy, puré de guayaba, zumo de limòn verde, sirope de azùcar

Timba Henenssy — Hennessy, purée de goyave, jus de citron vert, sirop de sucre

Pepillo — Vodka, Martini blanco, pepino, hojas de menta fresca, zumo de limòn verde, sirope de azùcar, club soda

Pepillo — Vodka, Martini blanc, concombre, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de sucre, eau de Seltz

Cuban Mule — Ron Eminente Reserva 7 años, zumo de limòn verde, ginger beer, bitter angostura

Cuban Mule — Rhum Eminente Reserva 7 ans, jus de citron vert, bière de gingembre, bitter Angostura

London Mule — Ginebra, zumo de limòn verde, infusión de hibiscus, ginger beer, sirope de azùcar

London Mule — Gin, jus de citron vert, infusion d'hibiscus, bière de gingembre, sirop de sucre

Bloody Mary — Vodka, jugo de tomate, apio, sal de apio, pimienta, tabasco, salsa inglesa

Bloody Mary — Vodka, jus de tomate, céleri, sel de céleri, poivre, Tabasco, sauce Worcestershire

Negroni — Ginebra, Martini rojo, Campari, piel de naranja

Negroni — Gin, Martini rouge, Campari, zeste d'orange

COCTELES — COCKTAILS — 16 €

Caipiriña Tropical — Cachaça, zumo de mango, puré de maracuyá, limón verde, pimiento habanero, sirope de azúcar

Caipiriña Tropical — Cachaça, jus de mangue, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, piment habanero, sirop de sucre

Expresso Martini Cubano — Ron Eminente Reserva 7 años, licor de café, espresso, sirope de vainilla

Expresso Martini Cubano — Rhum Eminente Reserva 7 ans, liqueur de café, espresso, sirop de vanille

Katrina — Mezcal, jengibre, zumo de limón verde, sirope de azúcar, pimiento habanero, club soda

Katrina — Mezcal, gingembre, jus de citron vert, sirop de sucre, piment habanero, eau de Seltz

Canchánchara — Ron Eminente Ambar Claro 3 años, sirope de miel, zumo de limón verde, agua clara

Canchánchara — Rhum Eminente Clear Amber 3 ans, sirop de miel, jus de citron vert, eau claire

Paloma Volcan — Tequila, zumo de pomelo, jugo de limón verde, sirope de azúcar, club soda

Paloma Volcan — Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de sucre, eau de Seltz

Daiquiri Hemingway — Ron Eminente Ambar Claro 3 años, zumo de pomelo y limón verde, licor de marrasquino

Daiquiri Hemingway — Rhum Eminente Clear Amber 3 ans, jus de pamplemousse, jus de citron vert, liqueur de marasquin

Alicante Fresh — Ginebra, sirope de albahaca, jengibre, licor de manzana verde, zumo de limón verde, club soda

Alicante Fresh — Gin, sirop de basilic, gingembre, liqueur de pomme verte, jus de citron vert, eau de Seltz

BEBIDAS — BOISSONS

BOTELLA DE CERVEZAS — BIÈRES BOUTEILLE

Corona — Mexique
IPA Galia — France
Heineken sans alcool

25 cl
8 €
8 €
7 €

CERVEZAS DE BARRIL — BIÈRES PRESSION

Galia — France
Galia Blanche — France
Cruz Campo — Espagne

25 cl
7 €
6 €
5 €

50 cl
12 €
10 €
9 €

APERITIVO — APÉRITIF

Pastis 51 — Suse — Porto rouge ou blanc
Martini blanc ou rouge

4 cl
7 €
7 €

AGUAS, SODAS, ZUMOS DE FRUTAS — EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

San Pellegrino — Vittel
Perrier — Orangina — Coca Cola — Coca Cola Zero
Fever Tree Tonic — Fever Tree Ginger Beer

50 cl : 6 €

100 cl : 9 €
33 cl : 6 €
20 cl : 7 €

Jus de fruits — Au choix : Goyave, mangue, pamplemousse, banane, tomate, orange, citron
Milk Shake — Au choix : Chocolat, goyave, mangue

33 cl : 6 €
33 cl : 15 €

BEBIDAS CALIENTES Y CAFÉS — BOISSONS CHAUDES & CAFÉS

Chocolat chaud — Cappuccino
Expresso — Décaféiné
Thé Vert — Tisane du Berger — Infusion de menthe fraîche
Thé Earl Grey — Thé Breakfast — Verveine — Tilleul — Camomille

6 €
2,80 €
6 €
6 €

VINOS – VINS

VINO TINTO – VIN ROUGE

12 cl 75 cl

ESPAÑA – ESPAGNE

Alicante DO Mudo Monastrell – 2021

7 € 28 €

Rioja DOC Marqués de Caceres - Excellens Crianza – 2019

9 € 36 €

ARGENTINA – ARGENTINE

Bodega Piedra Negra Mendoza Malbec (bio) – 2022

8 € 32 €

Terrazas De Los Andes, Reserva, Cabernet Sauvignon – 2022

45 €

CHILE – CHILI

El Grano Carmenere – 2021/22

8 € 32 €

Mapu Reserva Cabernet Sauvignon – 2022/23

8 € 34 €

FRANCIA – FRANCE

Pic Saint Loup AOP Domaine Pech-Tort « Une bonne étoile » – 2022

34 €

Bordeaux Moulis AOP N°2 « La salle de Poujeaux » – 2015

60 €

IGP Côteau du Pont du Gard Montfrin Latour (bio)

7 € 29 €

Bourgueil AOP Domaine de la Cabernelle « L'Empreinte » – 2022

8 € 32 €

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Domaine Billard

49 €

Côte du Rhône AOP « Un coup de dés » (bio et nature)

35 €

Brouilly « Les pas perdus » (nature)

8 € 34 €

VINOS – VINS

VINO BLANCO – VIN BLANC

ESPAÑA – ESPAGNE

Rueda AOP Berceo Verdejo – 2022

12 cl 75 cl

7 € 28 €

ARGENTINA – ARGENTINE

Fantelli Chardonnay Torrontes – 2022

7 € 28 €

NUEVA ZELANDA – NOUVELLE-ZÉLANDE

Cloudy Bay Sauvignon – 2024

52 €

CHILE – CHILI

Mapu Chardonnay – 2023/24

8 € 32 €

FRANCIA – FRANCE

IGP Cévennes Climat Cévenol Chardonnay (bio) – 2022/23

7 € 28 €

Vouvray AOP François-Xavier Barc-Chenin – 2022

8 € 38 €

Cheverny AOP « Les Borderies » – 2020/21

28 €

Pouilly-Fuissé Vincent Girardin Vieilles Vignes – 2018

62 €

VINO ROSADO – VIN ROSÉ

IGP Méditerranée Domaine Atilon (bio)

7 € 28 €

Minuty Prestige

10 € 44 €

CHAMPÁN – CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impérial

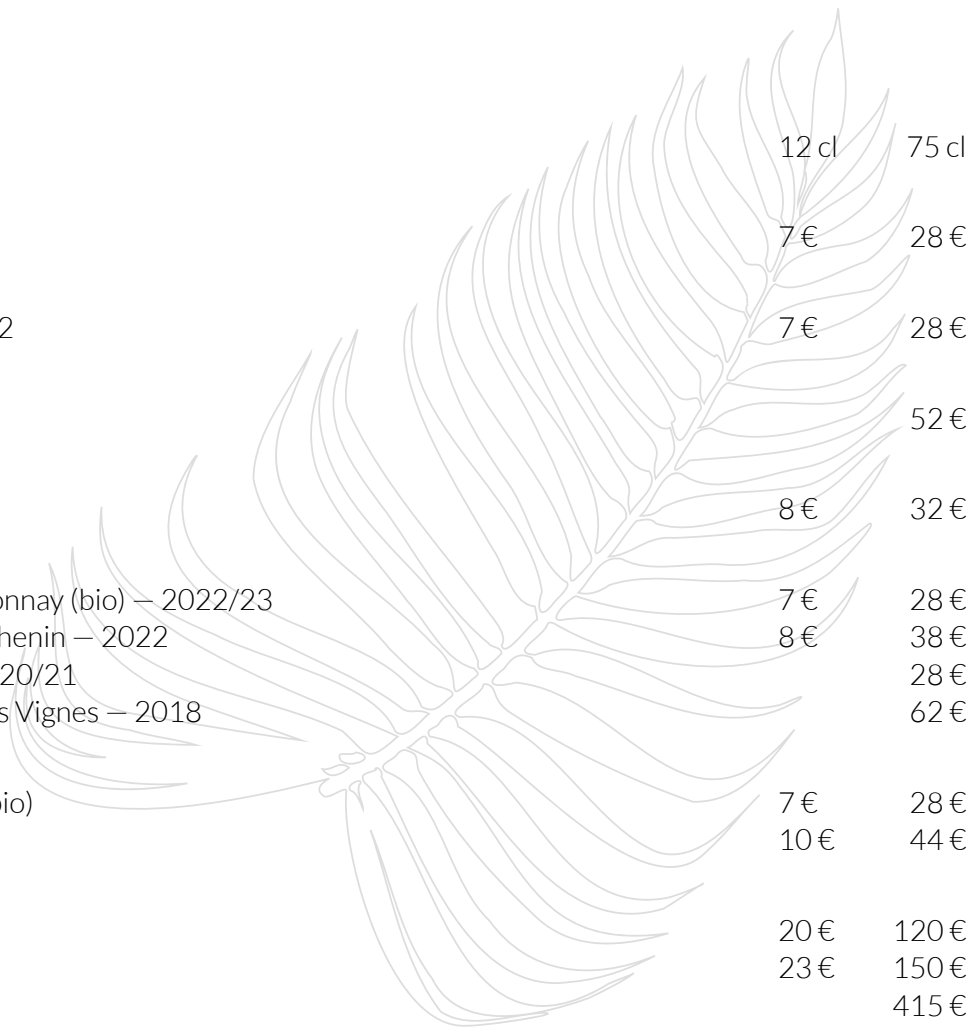
20 € 120 €

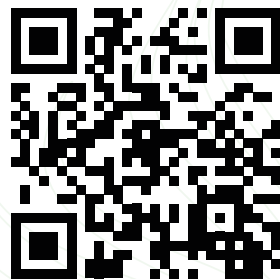
Moët & Chandon Rosé Impérial

23 € 150 €

Dom Perignon Vintage – 2015

415 €





Consultez notre menu en flashant le QR code
7 rue Choron 75009 Paris - tel : 01 40 35 02 91 - www.manigua.paris