

IBIZA SUNSET

35 €

Ensoleillé & Convivial



CHAUD, ENSOLEILLÉ & CONVIVIAL

- Pan Con tomate - Chorizo
- Pommes Grenailles confites - Sauce Bravas
- Tortilla
- Croquetas fruits de mer
- Chorizo Grillé
- Pépites D'Encornets
- Boulettes de bœuf à la Catalane

VIN



GRAND BLANC DE SANNES
LUBERON

35 €

Vous n'oublierez pas la complexité aromatique et l'équilibre incroyable de ce Grand Blanc de Sannes. Ses notes de fruits blancs, de violette et d'épices charment au nez. Sa bouche explosive et aromatique enchante par un bel équilibre entre le gras et la fraîcheur.



SAINT JOSEPH
DESCHAMPS BLANC
CHAPOUTIER

35 €

Rond et équilibré, ce vin offre une belle fraîcheur avec une finale délicatement florale.

COCKTAIL DU MOMENT

MEXICANO

15 €

- Corona extra
- Bacardi Spiced
- Purée passion Monin
- Jus de pamplemousse
- Jus de citron vert frais
- Une touche de fraîcheur



Nos Plateaux



LES CLASSIQUES



TERROIR 30 €

- Jambon Cuit Inferno
- Saucisson Milano
- Mortadella
- Jambon Cru San Daniele
- Ungherese (Salami)
- Filettuccio (Lurzu)
- Terrine de Campagne
- Jambon Persillé



MIXTE 30 €

- Brie de Meaux AOP (cru)
- Comté AOP (cru)
- Pont l'Évêque AOP (pasteurisé)
- Jambon Cuit/Prosciutto Cotto
- Saucisson Milano
- Mortadella
- Ungherese (Salami)
- Confiture de Figue
- cabacou



FROMAGES 29 €

- Bleu d'Auvergne AOP (pasteurisé)
- Brie de Meaux AOP (cru)
- Comté AOP (cru)
- Pont l'Évêque AOP (pasteurisé)
- Pélardon AOP (chèvre)
- Tomme de Savoie IGP
- Confiture de figue



TRUFFE 35 €

- Jambon à la Truffe
- Mortadella à la Truffe
- Saucisson à la Truffe
- Croque Monsieur Truffe
- Brie à la Truffe
- Arancini à la Truffe
- Panisses – Mayonnaise truffée



VEGE 30 €

- Tortilla Pomme De Terre Tomates Oignons
- Croquetas de Fromage (Mascarpone et Mozzarella)
- Milanaise d'Aubergines
- Frites de Polenta – Aioli
- Ratatouille Maison
- Frites Patate Douce
- Tarama de betterave et féta
- Houmous pain Pita à l'origan
- Croque Monsieur épinard tomate mozzarella



LES CRÉATIONS MANEO



ESPAGNOL 35 €

- Pan Con tomate – Chorizo
- Pommes Grenaille confites – Sauce Bravas
- Tortilla
- Croquetas fruits de mer
- Chorizo Grillé
- Pépites d'Encornets
- Boulettes de bœuf à la Catalane
- Jambon Serrano



ITALIEN 36 €

- Focaccia à l'huile d'olives
- Pinsa Mozzarella Fior Di Latte pistache et Pesto
- Frites de polenta sauce à l'italienne
- Boulettes de bœuf Polpettes à la Napolitaine
- Arancini Tomates et Mozzarella
- Pommes grenailles Origan et Parmesan
- Escalope milanaise
- Mortadelle Levoni



SUNSET MÉDITERRANÉEN 36 €

- Arancini Provola – Jambon Blanc
- Tartine Poivronnade olive et anchois
- Poulet Pané – Sauce miel moutarde
- Frites Fraîches – ketchup maison
- Panisses Aioli
- Croustillant Féta épinard et miel
- Petits Farcis (Pomme de Terre et Courgettes)
- Burger noir de saumon
- Tarama de betterave et féta

DESSERTS

- | | | | |
|--|-----|-----------------------------|-----|
| • Brownie chocolat – boule vanille – chantilly – coulis chocolat | 8 € | • Mochi Glacé Vanille | 3 € |
| • Flan pâtissier façon Maneo | 8 € | • Mochi Mangue | 3 € |
| | | • Mochi Chocolat Coco | 3 € |



FAIT MAISON

Toutes nos préparations sont faites maison avec des produits frais.



À PARTAGER

Nos plateaux sont pensés pour être partagés et accompagnés de nos cocktails signatures.



ALLERGÈNES

Merci de nous informer de toute allergie alimentaire, notre équipe vous conseillera.



GOOD VIBES

Ici, on prend le temps, on partage, on profite et on crée des souvenirs.

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES ET VINS



BIÈRES BOUTEILLES

- 1664 sans alcool 4 €
- 1664 blanche agrume 5 €
- Corona 6 €
- Bud 5 €



VIN AU VERRE 12CL

- Domaine Bargemone Blanc 5 €
- Domaine Bargemone Rosé 5 €
- Domaine Bargemone Rouge 5 €
- Fleur Blanc - Moelleux 5 €
- JAVA vin blanc sans alcool 4 €



BIÈRES PRESSION

25 CL

50 CL

- Carlsberg 4 € 7 €
- Paolina Blanche Immortelle 5 € 9 €
- Paolina Blonde 5 € 9 €
- Grimbergen 5 € 9 €
- Brooklyn Defender IPA 5 € 9 €
- La Bête Ambrée 5 € 9 €

SPIRITUEUX



WHISKY 4CL

- William Lawson's 10 €
- Jack Daniel's 12 €
- Jack Daniels RYE 14 €
- Haig Club 12 €
- Monkey Shoulder 12 €
- Jack Single Barrel 14 €
- Craigellachie 13 ans 16 €
- Japonais Togoushi 18 €



VODKA 4CL

- Eristoff 10 €
- 42 Below 12 €
- Greygoose 14 €
- Bistro Vodka 14 €



GIN 4CL

- Bombay Original 10 €
- Bombay Citron pressé 12 €
- Hendrix 12 €
- Azur 15 €
- Juillet 15 €
- Bombay Sapphire 14 €
- Citadelle 16 €
- Mare 15 €
- Santa Ana 16 €



AUTRES

- Get 27, Get 31 8 €
- Limoncello 8 €
- Jagermeister 10 €
- Genepi 10 €
- Cognac Baron Octard 16 €
- Armagnac 14 €
- Calvados 14 €



RHUM 4CL

- Bacardi 10 €
- Bacardi Reserva Ocho 14 €
- Diplomatico 14 €
- Don Papa 14 €
- Bumbu Original 16 €
- Santa Teresa 25 €
- Bumbu xo 16 €
- Pyrat XO Réserve 22 €



TEQUILA 4CL

- Camino Réal 10 €
- Patron Silver 16 €
- Patron Reposado 20 €
- Patron Añejo 25 €



SODAS 33CL

- Coca Cola 4 €
- Coca Cola Zéro 4 €
- Fuze Tea 4 €
- Sprite 4 €
- Fanta Orange 4 €
- Perrier 4 €
- Schweppes Tonic 4 €
- Schweppes Agrumes 4 €
- Schweppes Ginger Beer 4 €



SIROP MONIN 3 €

- Fraise • Grenadine • Framboise
- Menthe • Pêche • Citron
- Passion



JUS DE FRUITS PAGO 3 €

- ACE • Orange
- Ananas • Pomme



APÉRITIFS

- Pastis 3cl 4 €
- Ricard 3cl 4 €
- Porto 5cl 4 €
- Martini Prosecco 5 €
- Martini Bianco 5 €
- Martini Rosso 5 €
- Martini Fiero 5 €



KIR

- Kir Pêche 6 €
- Kir Mûre 6 €
- Kir Cassis 6 €
- Kir Royal 11 €



REDBULL & ORGANICS 25CL 5 €

- Redbull
- Redbull Sugar Free
- Redbull Pastèque
- Organics Ginger Beer

CARTE DES VINS



LUBERON



- Château de Sannes – Grand Blanc de Sannes 2022 35 €
- Terre de Sannes – Rouge 2022 35 €
- VAL JOANIS Cuvée Château Blanc 30 €
- VAL JOANIS Cuvée Château Rosé 30 €



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

— LA BARGEMONE —

- Cuvée La Bargemone Rosé 29 €
- Cuvée La Bargemone Blanc 29 €
- Cuvée La Bargemone Rouge 29 €



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

— CHÂTEAU PARADIS —

- Cuvée Terre des Anges Blanc 32 €
- Cuvée Terre des Anges Rosé 32 €
- Cuvée Terre des Anges Rouge 36 €



CHÂTEAU LA COSTE

— AIX EN PROVENCE —



- Château La Coste Cuvée Château Rosé 35 €
- Château La Coste Blanc 32 €
- Château La Coste "Le Rouge" 32 €
- Château La Coste Magnum Cuvée Château Rosé 72 €
- Château La Coste Magnum Blanc 65 €
- Château La Coste Les Pentes Douces Blanc 36 €
- Château La Coste Les Pentes Douces Rouge 36 €



CHÂTEAU LA COSTE

— VINS ÉTRANGERS —



— ARGENTINA MENDOZA —

- Andillian By La Coste Chardonnay Blanc 2020 35 €
- Andillian By La Coste Unique Blend Rouge 2021 37 €

— LA COSTE DE LOS ANDES —

- La Coste De Los Andes Rouge 76 €
- La Coste De Los Andes Chardonnay Blanc 55 €



CORSE

- Domaine Fiumicicoli Rosé 35 €
- Domaine Fiumicicoli Blanc 35 €
- Domaine Fiumicicoli Rouge 36 €



CASSIS - PROVENCE

- Domaine Paternel Rosé 37 €
- Domaine Paternel Blanc 42 €



BORDEAUX

- Fleur Blanc Moelleux 26 €
- Saint Emilion Baron Carl 42 €



CÔTES DU RHÔNE

— CHAPOUTIER —

- M. Chapoutier Condrieu Invitare 65 €
- M. Chapoutier Châteauneuf-du-Pape Pie VI 65 €
- M. Chapoutier Cornas 2022 Anne Sophie Pic 56 €
- Trenel Pouilly Fuissé 2022 Blanc 54 €
- M. Chapoutier Rouge AOP Gigondas "Les Jocasses" 42 €
- M. Chapoutier Rouge Saint Joseph "Deschamps" 38 €
- M. Chapoutier Rouge AOP Vacqueyras "Avarum" 36 €
- M. Chapoutier Rouge Crozes Hermitage "Petite Ruche" 36 €
- M. Chapoutier Rouge Côtes Du Rhône Belleruche 28 €

— FAMILLE PERRIN —

- Perrin Signature Rosé 29 €
- Perrin Signature Blanc 29 €



FAIT MAISON

Toutes nos préparations sont faites maison avec des produits frais.



À PARTAGER

Nos plateaux sont pensés pour être partagés et accompagnés de nos cocktails signatures.



ALLERGÈNES

Merci de nous informer de toute allergie alimentaire, notre équipe vous conseillera.



GOOD VIBES

Ici, on prend le temps, on partage, on profite et on crée des souvenirs.

MANEO

LIEU DE VIE & DE FÊTE

COCKTAILS

CLASSIQUES



MOJITO

10 €

Rhum Bacardi Carta Oro
Menthe fraîche
Citron vert
Cassonade
Eau pétillante



MOSCOW MULE

10 €

Vodka 42 Below
Schweppes Ginger Beer
Sirop de sucre de canne
Jus de citron vert
Angostura Bitter



PORNSSTAR MARTINI

12 €

Vodka 42 Below
Passoa
Sirop Vanille Monin
Citron vert
Purée Passion Monin



SAINT-GERMAIN SPRITZ

10 €

Saint-Germain
Prosecco
Eau pétillante



PINA COLADA

12 €

Rhum Bacardi Carta Oro
Rhum Bacardi Carta Blanca
Purée de Coco
Jus d'ananas

COCKTAILS

CRÉATIONS

Créations signature aux fruits frais de saison



SUNSET MELON

15 €

Rhum Bacardi Oro
Liqueur de Melon
Melon Frais
Jus d'ananas
Sirop Hibiscus Monin
Poivre Timut



MOJITO PROVENÇAL

12 €

Rhum Bacardi Carta Oro
Basilic frais
Citron vert
Cassonade
Eau pétillante



STRAWBERRY SMASH

14 €

Gin Bombay Original
Fraise fraîche
Purée de Fraise Monin
Basilic
Citron vert
Eau pétillante



PEACH GARDEN

15 €

Gin Bombay Original
Pêche Fraîche
Purée de Pêche Monin
Citron Vert
Basilic frais
Miel
Perrier



PINK PASTÈQUE

15 €

Tequila Patron Silver
Pastèque fraîche
Citron vert
Sirop de sucre de canne
Épices Tajin
Jus de cranberries

SHOOTERS

1 SHOOTER

4 €



5 SHOOTERS

ACHETÉS

1 OFFERT

INFOS • RÉSERVATIONS • ÉVÉNEMENTS PRO • PROGRAMMATION

www.maneo-aix.com



NOTRE CARTE COMPLÈTE VINS, BOISSONS
ET PRODUITS DU MOMENT

en cliquant sur le QR code

ALCOOLS FORTS



VODKA

- 42 BELOW PURE VODKA 110 €
- Greygoose 150 €
- Magnum Greygoose 330 €



WHISKY

- William Lawson's 100 €
- Jack Daniel's 130 €
- Teeling Irish Whiskey 150 €



RHUM

- Bacardi Carta Oro (*rhum brun*) 100 €
- Bacardi Ocho (8 ans) 120 €
- Don Papa 140 €
- Diplomatico 140 €
- Pyrat Réserve XO 180 €



GIN

- Bombay Original 100 €
- Bombay Sapphire East 130 €



TEQUILA

- Tequila Camino Real 100 €
- Tequila Patron Silver 150 €
- Tequila Patron Reposado Ambre 190 €



AUTRES

- Get 27 80 €
- Jagermeister 110 €



CHAMPAGNE

- Laurent Perrier Brut 100 €
- Laurent Perrier Rosé 170 €
- Laurent Perrier Blanc De Blancs 170 €
- Magnum Laurent Perrier Brut 220 €

3 softs inclus par bouteille d'alcool fort (hors Champagne)

Softs = Sodas, jus de fruits



1 bouteille de Soft supplémentaire = 5 €

Pack 4 Redbull + 1 offerte = 20 €