

A decorative header featuring two clusters of mangoes with green and yellow fruit and large green leaves on the left and right sides. In the center, a hummingbird with iridescent green and white feathers is shown in flight.

SOUS LE MANGUIER

Informations allergènes

Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats et boissons est disponible dans un document écrit tenu à votre disposition.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe avant votre commande.

Allergènes concernés :

Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupin et mollusques.



SOUS LE MANGUIER

**Une touche de fraîcheur
avant votre repas !
Avec ou sans alcool**

Cocktails 25 cl :

Planteur Maison (orange, goyave, passion, rhum blanc, épices, glace pilée)	.. 7€
Piña Colada Maison (crème de coco, ananas, vanille, glace pilée, rhum blanc)	.. 7€
Mojito Classique (sucre de canne, menthe, citron vert, glace pilée, rhum blanc)	.. 9€
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, eau gazeuse, glace pilée)	.. 9€
Moscow Mule (Ginger beer, jus de citron, vodka, glace pilée)	.. 9€
Big Bang (glace pilée, sorbet Yuzu, tonic, gin)	.. 10€
Freddo Amaro (glace pilée, prosecco, martini, sirop d'agrumes)	.. 10€
Punch Clément : Coco ou Ananas ou Maracuja	.. 8€

PUNCH 5 cl : Rhum blanc Clément ou JM (citron vert, sucre de canne à doser soi-même)	.. 4€
PUNCH 5 cl : Rhum Vieux Clément ou JM (citron vert, sucre de canne à doser soi-même)	.. 5€

Cocktails Sans Alcool :

Le Manguier (sirop de fraises, crème de mangue, eau gazeuse)	.. 6€
DOUDOU (ananas ,goyave ,passion) glace pilée	.. 6€
VIRGIN MOJITO (citron vert, sucre roux, feuilles de menthe, Sprite)	.. 6€

Nos Apéritifs :

Ricard 5 cl (Supplément sirop .. 0,50 €)	.. 5€
Martini (rouge ou blanc) 7 cl	.. 5€
Kir au vin Blanc (Framboise, Pêche, Hibiscus) 15 cl	.. 6€
Gin 7 cl	.. 7€
Whisky W.Lawson 7 cl	.. 6€
Jack Daniel's Triple Mash 7 cl	.. 7€



SOUS LE MANGUIER

Nos Bières :

PRESSION :

Lorraine 25 CL	.. 3,50 €
Lorraine 50 CL	.. 7 €
Heineken 25 CL	.. 4 €
Heineken 50 CL	.. 7,50 €
Affligem rouge blade 25 CL	.. 4,50 €
Affligem rouge blade 50 CL	.. 8 €
Panaché 25 CL	.. 3,50 €
Monaco 25 CL	.. 4 €
Panaché 50 CL	.. 6,50 €
Monaco 50 CL	.. 7 €

Bouteilles

Lorraine 33 CL	.. 4 €
Heineken 33 CL	.. 4,50 €
Desperados Original 33 CL	.. 5,50 €
Desperados Red 33 CL	.. 5,50 €
Pélican Fruits Rouges 33 CL	.. 5,50 €
Lorraine Vibes 33 CL (au choix citron-Gingembre, fruits rouges ou Passion)	.. 5 €

Digestifs 5CL :

COGNAC	.. 9 €
GET 27	.. 6 €

“Notre Sélection Habitation Clément”

SCHRUBB	.. 6 €
Punch Clément (Maracuja, Chocolat, Goyave, Ananas, Mangue-Passion et Coco)	.. 4,50 €
Punch Clément avec morceaux (Maracuja, Goyave, Ananas)	.. 5,50 €
CRÈME DE RHUM (Rhum Vieux, Doucelette Coco et Vanille-Pacane)	.. 6 €



SOUS LE MANGUIER

NOS SOFTS

SIROP À L'EAU	.. 1,50€
DIDIER ou DIDIER citron, mandarine-passion ou framboise-hibiscus 50 cl	.. 3€
DIDIER 1,25 Litres	.. 4€
EAU PLATE LAFORT 1,5 Litres	.. 3,50€
COCA COLA 50 cl	.. 4,50€
COCA-COLA ZERO 50 cl	.. 4,50€
ORANGINA 50 cl	.. 4,50€
SCHWEPPES TONIC 50 cl	.. 4,50€
SCHWEPPES AGRUMES 50 cl	.. 4,50€
THÉ GLACÉ 33 cl	.. 4€
JUS DE FRUITS ROYAL aux choix :	.. 3,50€
(Ananas, Mangue, Maracuja, Goyave, Orange, Cocktail tropical 25 cl)	
Jus de fruits Mont Pelé 50 cl	.. 4,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso Caféiné ou décaféiné ou allongé	.. 2,50€
Double Nespresso	.. 3€
Thé Palais des Thés	.. 4€



SOUS LE MANGUIER

Nos entrées

Crèmeux de carottes au gorgonzola (carottes, échalotes, ail, crème liquide, gorgonzola)	.. 10€
Œuf mollet et crème d'asperge (œuf, asperges verte, crème, croûtons maison à l'ail, condiments)	.. 12€
Carpaccio de Bœuf	.. 14€
Saint-Jacques snackées suivant disponibilité	.. 18€

Salades

Poulet grillé (salade verte, crudités, parmesan, filet de poulet grillé, croûtons, oignons)	.. 19€
Saveur des Océans (salade verte, concombre, citron, aneth, poisson mariné façon tartare, crevettes)	.. 22€
Histoire Fermière (salade verte, tomate, lardons, jambon cru, magret fumé, chèvre sur pain grillé, miel)	.. 24€

LA SAUCE VINAIGRETTE maison

Classique : Huile de tournesol, vinaigre, moutarde, sel, poivre

César : “Secret du Chef”



SOUS LE MANGUIER

Plats

Côté Mer

Tartare de poisson du moment (sorbet tomate basilic)	.. 23€
Steak de poisson grillé suivant arrivage (condiments, sauce chien, risotto champignons)	.. 23€
Brochettes de crevettes Black Tiger servies avec gratin de pommes de terre à la truffe noire	.. 26€

Côté Terre

Tartare de bœuf Charolais (env. 180g), Frites, salade.	
Accompagné de sauces Worcestershire, tabasco, oignons, câpres, jaune d'œuf, sel, poivre, cornichons, parmesan (Mélange à faire soi-même ou préparé par le chef).	.. 25€
Carpaccio de bœuf servi avec Frites/Salade.	.. 25€
Brochettes de poulet lardé servies avec tarte tatin de légumes du soleil maison. (Sauce au choix)	.. 25€
Entrecôte fraîche +/- 280G à 300G, servie avec Frites, salade. (Sauce au choix)	.. 29€

Plat végétarien

Lasagnes végétariennes servies avec salade.	.. 24€
---	--------

Nos Sauces Maison



Échalotes ou Poivre
ou Gorgonzola
ou Chien

Tout accompagnement supplémentaire sera facturé	.. 2,00€
---	----------



SOUS LE MANGUIER

MENU ENFANTS
moins de 12 ANS
.. 13€



1 Boisson
(Sirop à l'eau au choix)



Plat

Steak haché façon bouchère (env. 120 g)

ou

Poisson pané maison



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites ou riz
Ketchup et/ou Mayonnaise

Dessert :

Glace ou Floup



1 boule parfums au choix (vanille, fraise, chocolat, pistache, Vanille pacane, mangue ou coco)



SOUS LE MANGUIER

DESSERTS

Brioche perdue caramel beurre salé, crème anglaise	.. 9€
Cœur coulant au chocolat, coulis exotique	.. 9€
Entremets Joconde mangue/passion coulis de mangue	.. 9€
Dessert du moment	.. 9€

NOS COUPES DE GLACE ET SORBET

Sans Alcool

Coucher De Soleil : sorbet de mangue, passion, framboise, chantilly, coulis de fruits rouges	.. 9€
Exotique : glace noix de coco, sorbet ananas, glace vanille macadamia, chantilly coulis de fruits exotiques	.. 9€
Gourmet : glace biscuit Oréo, Bounty, chocolat blanc, glace caramel beurre salé, chantilly, coulis caramel	.. 10€
Chocolat liégeois : 2 boules de glace chocolat Valrhona, glace Nuty, chantilly, coulis et pépites de chocolat	.. 10€

Avec Alcool

Le Colonel : 2 boules de glace citron vert et vodka	.. 10€
Le Grand Schtroumpf : 2 boules de glace Azzuro ,Vodka, cerises confites	.. 10€
After-Eight : 2 boules de glace menthe - chocolat, Get 27	.. 10€

ROUTE DU RHUM

Le Petit Feu : 2 boules de glace yuzu, rhum blanc Clément	.. 10€
La JM : 2 boules de glace ananas, 1 boule de glace au rhum raisin, Rhum vieux JM, chantilly, caramel.	.. 12€
La Clément : sorbet passion, sorbet banane, glace vanille, rhum vieux Clément, chantilly, coulis caramel	.. 12€

Glaces ou Sorbets

Parfums au choix :

Glaces : Biscuit Oréo, Ananas rôti marbré, Azzuro, Bounty, Café, Caramel beurre salé, Chocolat blanc, Chocolat, Coco, Nuty, Pistache, Rhum raisins, Vanille, Vanille Pacane.

Sorbets : Ananas, Banane, Citron, Citron vert, Fraise, Framboise, Mangue, Passion.

La boule	.. 3€
Supplément coulis selon disponibilité ou chantilly	.. 1€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises (TTC) sur toute la carte.