














# manin®

Chers hôtes,  
nous prenons votre alimentation très au sérieux et souhaitons vous servir parfaitement à tout moment. C'est pourquoi nous vous proposons un grand nombre de plats végétans, végétariens, sans gluten et sans lactose, que nous avons spécifiés sur notre carte.

Vous souhaitez avoir des informations concernant des allergies ou additifs? Nous mettons à votre disposition une carte spéciale supplémentaire.

Nous attirons votre attention sur le fait qu'en dépit de tous dispositifs mis en place quant à la qualité et la sécurité, des contaminations croisées ne sont pas impossibles. Si vous deviez avoir des doutes, merci de bien vouloir en faire part à notre cuisinier.

## Starter

<b>Nachos italiens</b> 	€ 4,5
Pizza frite fourrée de parmesan épicé accompagnée avec une généreuse sauce fruitée Arrabiata	
<b>Antipasti manin</b> 	€ 9,5
Avec jambon de toscane, salami italien, roquette, parmesan, poivrons et poivrons cerises fourrés, olives et différents légumes grillés	
<b>Antipasti manin vegan</b>   	€ 9,5
Avec tofu fumé, avocats, roquette, olives, aubergine grillée, courgettes, poivrons et champignons.	
<b>Crevettes à l'ail avec chili</b> 	€ 12,5
6 crevettes d'eau de mer avec huile d'olive, persil, ail, oignons de printemps, chili	
<b>Soupe tomate/mangue</b>  	€ 5,5
Soupe de tomates, mangues et mousse de parmesan	
<b>Bruschetta Caprese</b> 	€ 6
Pain grillé toscan (cuit au feu de bois) avec tomates marinées, mozzarella de buffle, huile d'olive et basilic frais	
<b>Tartare de thon</b>  	€ 13,5
Thon fraîchement coupé, sur de l'avocat, sushi de gingembre, sésame et coriandre frais	
<b>Carpaccio manin</b>	€ 11,5
Carpaccio de boeuf avec mozzarella de buffle frite, roquette et vieux vinaigre balsamique	
<b>Patate douce</b> 	€ 5,9
Avec sauce yaourt guacamole	
<b>Olives</b> 	€ 3,5
De Sicile et Kalamata (Grèce)	

## Salades

<b>Salade manin</b> 🌿	€ 12,5
Salade mêlée, roquette, tomates, olives, noix caramélisées, fromage de chèvre fait-maison, vinaigrette avec vinaigre balsamique	
<b>Salade Caesar</b>	€ 12,5
Salade romaine, filets de poulet, parmesan, croûtons, vinaigrette Caesar	
<b>Salade aux falafels</b> 🍳	€ 11,5
Salade mêlée, falafels chauds, sauce Tahina, vinaigrette aux herbes, graines de tournesol grillées, cresson	
<b>Salade d'été (aussi l'hiver)</b> 🌿	€ 9,5
Grande salade mêlée avec cruditiés et légumes, oeuf dur, vinaigrette et cresson	
<b>Salade avec tendres filets de boeuf</b>	€ 14,5
Salade composée, filets de boeuf tendres, champignons rôtis, vinaigrette à base de vinaigre balsamique, graines de tournesol grillées, cresson	
<b>Salade à la Feta croquante</b> 🌿	€ 12
Salade mêlée, Feta cuite au four enrobée de graines de sésame, olives, oignons, vinaigrette	
<b>Salade aux crevettes</b>	€ 12,5
Salade composée, brochette de crevettes grillées, tomates cocktail, poireau, sauce aioli, vinaigrette à la mangue	
<b>Petite salade d'accompagnement</b> 🍳	€ 3,5
<b>Grande salade d'accompagnement</b> 🍳	€ 6,5
Salade composée, vinaigrette, graines de tournesol grillées, ciboulette	

## Lifestyle Food

### manin Buddha Bowls - Un bol rempli de chance

Bol rempli de vitamines, d'hydrates de carbone pour une bonne santé, fibres et blanc d'oeuf.

#### Boule de Falafel 🍃

€ 11,5

Falafel, coeur de salade romaine, betterave, concombre, tomates, oignons, lamelles de carottes, riz de choux-fleur, limette et betteraves, vinaigrette, sauce Tahina

#### Boule de poulet et quinoa

€ 13,5

Poulet grillé, quinoa, salade romaine, Feta, olives noires, tomates cocktail, persil et guacamole

#### Boule de bonheur à la Polenta 🍃

€ 9,5

Gâteau de Polenta, riz de choux-fleur, limette et betteraves, salade de mâche, Radicchio, vinaigrette, mayonnaise vegan au sésame

#### Houmous avec légumes au curry poelés 🍃

€ 13,5

Le classique oriental, fait d'authentiques pois chiches, pâte Tahina, jus de limettes, mayonnaise au sésame

+ poulet grillé croustillant au curry





€ 5,5


#### Spaghettis d'aubergines 🍃 (Low Carb)

€ 10,5




Tomates cerise, pignons de pin, origan frais

## Pasta

<b>Spaghetti Bolognese</b> 100% boeuf, authentique	€ 10
<b>Penne manin</b>  Tomates cerises, olives, mozzarella de buffle, herbes	€ 9,5
<b>Tagliatelle all'arrabiata</b>  Pomodoro, panchetta, ail, chili	€ 9,5
<b>Raviolis ricotta/épinards</b>  avec beurre de sauge frais	€ 12,5
<b>Spaghetti Pomodoro</b>   Pomodoro 100% manin, fait de tomates et basilic italiens	€ 8,5
<b>Penne Genovese</b>  Basilic, pignons, ail, parmesan, huile d'olive et Pecorino	€ 9
<b>Spaghettis aux crevettes</b> Crevettes, tomates cocktail, ail, herbes, Parmesan	€ 14
<b>Gnocchis fourrés</b>  Fromage de chèvre, figues, pignons et roquette	€ 14,5
<b>Spaghetti al Pepe</b> Sauce au poivre vert et petits filets fins de boeuf rôtis	€ 14,5

Nos pâtes sont cuisinées fraîchement chaque jour. Sur demande, nous pouvons également vous servir des pâtes sans gluten. 

## Pizza

<b>Salami</b> Salami de boeuf (100% Boeuf)	€ 9,5
<b>Peperonisalami</b> Salami aux poivrons	€ 9,5
<b>Capricciosa</b> Artichauts, champignons frais, olives vertes, Prosciutto cotto (jambon cuit italien)	€ 11,5
<b>Hawaii</b> Ananas, Prosciutto cotto (jambon cuit italien)	€ 9,5
<b>Margherita</b>  Parmesan, basilic frais	€ 8
<b>Végétarienne</b>  Parmesan, mélange de légumes	€ 10
<b>Caprese</b>  Tomates cerises, Pomodore Secchi, Pesto de basilic, Parmesan	€ 9,5
<b>Roquette</b> Roquette, Prosciutto cotto (jambon cuit italien), Jambon de toscane (jambon séché à l'air), Parmesan, huile d'olive	€ 12
<b>Thunfisch</b> Thon, ail, échalottes	€ 9

Nos pâtes à pizza sont faites fraîchement chaque jour. Toutes les pizzas sont faites avec notre sauce tomate faite maison et de la véritable mozzarella.

## Pizza Specials



<b>Blanche</b> 🌿	€ 12,5
Sans sauce tomate, avec figues, pignons, fromage de chèvre, roquette, miel de truffe	
<b>Pizza aux crevettes</b>	€ 13,9
Crevettes, tomates cerises, poireau, ail	
<b>Tuna Sashimi</b>	€ 15,5
Thon mariné dans une sauce de soja faite maison, roquette, coriandre frais	
<b>Bacon lover</b>	€ 11,5
Sauce tomates, champignons, oignons rouges et bacon	
<b>Burning man</b>	€ 11,5
Chorizo, saucisse au poivron, jambon, oignons rouges et chili	
<b>Witch hunter</b>	€ 13,5
Salami de chèvre, fromage de chèvre frais, chorizo, fromage de sorcière de la fromagerie de Hirztal	

## Classiques

<b>manin Currywurst 170g</b>	€ 7,9
Saucisse de notre boucher avec notre fameuse sauce au curry et nos frites faites maison	
<b>Escalope Parmigiana</b>	€ 19,5
Escalope de veau panée, Pomodoro Manin, gratinée à la mozzarella	
<b>Escalope viennoise</b>	€ 16,5
Escalope de veau avec baies rouges	

## Viande sur le grill




<b>Gran Parino Médaille de porc, pièce de 250g</b> Les cochons italiens sont élevés 9 mois et atteignent jusqu'à 170 kilos.	€ 17
<b>Poitrine de poulet 200g</b> L'alternative légère	€ 13,5
<b>Romsteack, viande d'origine argentine 250g</b> Le classique, toujours fiable	€ 19
<b>Filet de boeuf charolais 250g</b> Le meilleur de France	€ 27
<b>Entrecôte de génisse allemande 300g DRY AGED</b> Sèchement mûrie, juteuse, avec arômes de noix	€ 32
<b>Irishes Hereford Tomahawk 1000g (y compris l'os)</b> De la meilleure viande de boeuf d'Irlande, affinage dans la durée, parfait repas pour 2 personnes	€ 72

Les viandes sont servies avec les sauces suivantes au choix : chimichurry  , beurre café de paris, sauce barbecue

**Sauces en option** : sauce au poivre € 2,5 , sauce champignons à la crème € 2,5 



## Poisson sur le grill

<b>Steack de thon 250g</b>  	€ 27
Servi avec le coeur cru, avec huile d'olive et salé au sel de mer	
<b>Crevettes à l'ail</b> 	€ 23
12 crevettes d'eau de mer avec huile d'olive, persil, ail, oignons de printemps et chili	
<b>Salmone Liguria</b>	€ 17
Saumon grillé sur une croûte de basilic avec sauce aux tomates cerise	

## L'accompagnement

<b>Frites faites maison</b>  	€ 3
<b>Pommes de terre grenaille</b>   	€ 3,5
Avec romarin et sel de mer	
<b>Légumes grillés</b>   	€ 3,5
<b>Petite salade d'accompagnement</b> 	€ 3,5
<b>Grande salade d'accompagnement</b> 	€ 6,5
Salade composée, vinaigrette, graines de tournesol grillées, ciboulette	
<b>Tagliatelles faites maison</b> 	€ 3

## Enfants

<b>Pâtes pour enfant</b>	€ 3,5
Avec toutes les sauces au choix	
<b>Bâtonnets de poisson</b>	€ 3,5
Avec frites, ketchup et mayonnaise	
<b>Topolino Kinderpizza</b>	€ 4
Pomodoro, Mozzarella, Salami	
<b>Gaufre pour enfants</b>	€ 2,5
Fraîche avec glace vanille bourbon	

## Dessert

### Ananas frais 🍌 🍷 🍷

Frais, ananas sucré avec sel de mer portugais. L'acidité est neutralisée par le sel et l'ananas a un goût encore plus sucré

€ 3

### Panna Cotta avec baies 🍃

De première qualité et magniquement crémeuse

€ 5,9

### Crème Brûlée 🍃

Outrageusement goûteuse avec authentique vanille bourbon et croûte de caramel

€ 6,5

### Tiramisu 🍃

Le plaisir irrésistible italien

€ 7,5

### Gâteau ou fromage 🍃

Avec de l'authentique Philadelphia et pâte légèrement salée préparée par notre boulanger maison Hagen Fetzer

€ 3,2

### Gaufre 🍃

Fraîche avec sucre en poudre

€ 3

+ Portion de Chantilly

€ 0,5

+ Sauce au chocolat

€ 0,5

+ Sauce au caramel

€ 0,5

+ Glace vanille bourbon

€ 1,5

+ Fraises

€ 2

### Gaufre manin

€ 5

Avec glace vanille bourbon fondante à souhait, délicieuse sauce au chocolat, caramel crémeux et noisettes croquantes