

CARTE MANEO

2024



MANEO

EVENEMENTS A VENIR

OUVERT TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS



Location - Privatisation - Anniversaire EVENEMENTS PROFESSIONNELS

Le Maneo est disponible tous les jours de la semaine toute l'année en intérieur ou extérieur pour vos évènements privés ou professionnels.

N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir nos menus et propositions personnalisées.

JANVIER

events

Ouvert du Jeudi au Samedi

02/01

FERME

09/01

Restauration
Pas de DJ

16/01

Restauration
Pas de DJ

23/01

Restauration
Pas de DJ

30/01

Restauration
Pas de DJ

03/01

FERME

10/01

Culture Tubes Soirée DJ
Pop "90 - 2000"

17/01

Culture Tubes Soirée DJ
Pop "90 - 2000"

24/01

Culture Tubes Soirée DJ
Pop "90 - 2000"

31/01

Culture Tubes Soirée DJ
Pop "90 - 2000"

04/01

FERME

11/01

Bamboche
AZELYA Live
DJ Pika

18/01

Bamboche
RADIO BOHEME Live
DJ Pika

25/01

Bamboche
JULIE GONNET Live
DJ Pika

Réservations sur www.maneo-aix.com



MANEO



MANEO

La Carte

PRODUITS DU MOMENT

PLATEAU DU MOMENT

MONTAGNARD



34 €

Boite Chaude
Jambon Cru San Daniele
Jambon Cuit Corse Inferno
Bresaola Levoni
Gratin de Ravioles - Comté
Pomme Grenailles - Fromage à Raclette

VINS DU MOMENT

M. CHAPOUTIER - CORNAS ANNE SOPHIE PIC & MICHEL CHAPOUTIER

56 €

L'attaque est massive, avec des tanins serrés et fins, et une belle tension minérale. L'ensemble donne une sensation de volume, de plein en bouche, avec de la structure, de la chair et du croquant. Un Cornas puissant, racé avec beaucoup d'équilibre et de finesse.

DOMAINE PATERNEL BLANC

42 €

Complexe avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une très belle longueur en bouche soulignée par sa fraîcheur.

ANDILLIAN ARGENTINE BY LA COSTE UNIQUE BLEND ROUGE

40 €

Arômes de fraise des bois, prune, mûre, myrtille.
Toucher de bouche très élégant avec une matière fraîche et juteuse et une longue finale suave.

COCKTAIL DU MOMENT

LE 31

14 €

Gin Bombay Original
Liqueur de Cacao
Sirop de Speculos Monin
Citron Vert
Angustura
Schweppes Ginger Beer



MANEO

Platelli's

TAPAS À PARTAGER

CHARCUTERIE LEVONI



25 €

Jambon Cuit Inferno
Saucisson Toscano
Mortadella
Jambon Cru San Daniele
Ungherese (Salami)
Filetuccio (Lunzu)
Spianata

FROMAGE

25 €

Bleu d'Auvergne AOP (pasteurisé)
Brie de Meaux AOP (cru)
Comté AOP (cru)
Pont d'Evêque AOP (pasteurisé)
Camembert de Normandie AOP (cru)
Saint Marcellin
Chaource
Tomme de Savoie

MIXTE

26 €

Brie de Meaux AOP (cru)
Comté AOP (cru)
Pont l'évêque AOP (pasteurisé)
Jambon Cuit Prosciutto Cotto
Saucisson Toscano
Mortadella
Ungherese (Salami)
Spianata

TRUFFE



30 €

Jambon Blanc Prosciutto Cotto à la Truffe
Saucisson Sec à la Truffe
Boudin Blanc Crème à la Truffe
Camembert Di Buffala à la Truffe (pasteurisé)
Ecrasé de Pomme de terre à la Truffe
Croque Monsieur Crème de truffe et Jambon à la Truffe



MANEO

Platelli's

TAPAS À PARTAGER

ITALIEN



29 €

Filetuccio (Lunzu)
Ungherese (Salami)
Saucisson Toscano
Cressins
Escalope Milanaise Citronnée
Bruschetta Tomate - Mozzarella - Coppa
Frites de Polenta - Aioli
Saucisse Salamella Grillé

MER



34 €

Tartare de Saumon Façon Gralax
Salade de Petits Poulpes Basilic
Pinsa au Saumon (Tomate et Mozzarella)
Tataki de Thon, Crème de Citron Yuzu
Crevettes, Avocats et Mangues
Panisses Aioli

ESPAGNOL



27 €

Pan Con Tomate Jambon Cru / Chorizo
Frites Fraiches sauce Bravas
Boulettes De Boeuf à l'Andalouse
Rabas d'Encornet Panés
Moules Marinées à La Catalane
Tortilla
Chorizo Grillé

MONTAGNARD



34 €

Boite Chaude
Jambon Cru San Daniele
Jambon Cuit Corse Inferno
Bresaola Levoni
Gratin de Ravioles - Comté
Pomme Grenailles - Fromage à Raclette



MANEO

Platellis

TAPAS À PARTAGER

PROVENÇAL



Tapenade - Croûtons
Ratatouille Panisses
Lasagnes Végétariennes (Aubergine, Courgettes, Poivrons)
Pissaladière à notre façon (Tapenade Tomates et Oignons confits)
Cake Provençal aux Olives
Trio de Quinoa - Tomates Olives Carottes

26 €

MANEO MOMENT



Poulet Pané - Cheddar
Frites Fraîches - Ketchup Maison
Wrap Au Saumon - Crème de Concombre
Tartare de Crevettes - Guacamole - Mangue
Paté de Campagne - Condiments
Bruschetta Tomate - Mozzarella Di Buffala - Basilic

30 €

DESSERTS INDIVIDUELS AU CHOIX

Brownie Chocolat - Glace Vanille - Noix - Coulis	7 €
Tarte Tâtin	7 €
Nougat Glacé	5 €
Mochi Glacé Chocolat Coco	2.8 €
Mochi Glacé Vanille	2.8 €
Mochi Caramel Beurre salé	2.8 €
Mochi Mangue	2.8 €

Origine Des Viandes : BOEUF (France), VEAU (France), POULET (France ou Pologne)

 avec gluten

 avec poisson

 avec lait

 avec oeuf

 sans gluten

 avec huile tournesol



MANEO

La Carte BOISSONS

SODAS

33CL

Coca Cola

Coca Cola Zéro

Fuze Tea

Sprite

Fanta Orange

Limonade

Perrier

Schweppes Tonic

Schweppes Agrumes

Schweppes Ginger Beer

SIROP MONIN

Fraise

Grenadine

Framboise

Menthe

Pêche

Citron

Passion

JUS DE FRUITS PAGO

ACE

Orange

Ananas

Pomme

REDBULL & ORGANICS 25cl

Redbull

Redbull Sugar Free

Redbull Pastèque

Organics Ginger Beer

APÉRITIFS

Pastis 3cl

Ricard 3cl

Porto 5cl

Martini Prosecco

Martini Bianco

Martini Rosso

Martini Fiero

KIR

Pêche

Cassis

Mûre

Kir Royal

4€

3.5€

4€

5€

4 €

4 €

4 €

5 €

5 €

5 €

5 €

4.5 €

10 €



MANEO

La Carte BOISSONS

WHISKY

William Lawson's	8 €
Jack Daniels	10 €
Jack Daniels RYE	14 €
Haig Club	12 €
Monkey Shoulder	12 €
Aberfeldy 12ans	13 €
Jack Single Barrel	14 €
Craigellachie 13ans	16 €
Japonais Togoushi	18 €

RHUM

Bacardi	8 €
Bacardi Cuarto	10 €
Bacardi Reserva Ocho	14 €
Diplomatico	14 €
Don Papa	14 €
Bumbu Original	16 €
Santa Teresa	19 €
Coloma	16 €
Kraken	16 €
Ferroni	14 €
Bumbu xo	16 €
Pyrat XO Réserve	22 €

TEQUILA

Camino Réal	8 €
Reposado	16 €
Patron Silver	19 €

VODKA

Eristoff	8 €
Greygoose	12 €
Bistro Vodka	14 €
Ziga Zaga	14 €
Le Philtre	16 €

Gin

Bombay Original	8 €
Bombay Citron pressé	12 €
Hendrix	12 €
Azur	15 €
Juillet	15 €
Bombay Sapphire	14 €
Citadelle	16 €
Mare	15 €
Gun Powder	16 €
Bartolomeo	16 €
Santa Ana	16 €

AUTRES

PIOU PIOU (Eau Alcoolisée Mangue ou Cerise)	5 €
Get 27, Get 31	8 €
Limoncello	8 €
Jaggermeister	8 €
Genepi	10 €
Garlaban	14 €
Vielles Poire	11 €
Cognac Baron Octard	16 €
Armagnac	14 €
Calvados	14 €



La Carte

BIÈRES ET

VINS

BIÈRES BOUTEILLES

33CL

Brooklyn Special effect sans alcool	4 €
Paolina Speciality Ale	5 €
San Miguel Fresca	5 €
Corona	5 €
Bud	5 €

AIX EN PROVENCE

Blanche	5 €
"Mistrale" Blonde Bio	5 €

BULLES DE PROVENCE

PUYRICARD

Blonde Bio	5 €
Blanche Bio	5 €

BIÈRES PRESSION

50CL 25CL

Carlsberg	7 €	4 €
Paolina Blanche "l'immortelle"	7.5 €	4.5 €
Paolina Blonde	7.5 €	4.5 €
Grimbergen	8 €	4.5 €
Brooklyn Defender IPA	9 €	5 €
La Bête Ambrée	9 €	5 €

VIN AU VERRE

15CL

Château La Coste "Le Blanc"	5 €
Château La Coste Rosé d'une Nuit	5 €
Château La Coste Le Rouge	5 €
Fleur Blanc - Moelleux	5 €



Cocktails CRÉATIONS

YUZU BEER

*Gin Bombay Citron
Citron Yuzu Monin
Angostura Bitter
Organics Ginger Beer*

12 €

CHERRY MATÉ

*Gin Bombay Original
Citron Vert
Angostura Bitter
Sirop Monin Cherry
Organics Redbull Maté*

12 €

ABEILLE PECHE

*Whisky Miel
Purée de Pêche Monin
Citron Vert
Angostura
Schweppes Ginger Beer*

12 €

MOJITO CORSE

*Myrte
Menthe Fraîche
Citron Vert
Martini Prosecco*

12 €

MARGARITA MANGO

*Tequila Patron Silver
Mangue
Gingembre
Triple Sec
Citron Vert
Poivre Timut*

14 €



MANEO

Cocktails **CRÉATIONS**

BLUE HAWAÏAN

Rhum Bacardi Cuatro
Curacao
Ananas
Sirop Vanille Monin
Crème de Noix de Coco

12 €

MARTINI REPOSADO

Tequila Patron Reposado
Framboise
Citron Vert
Orange

19 €

AZURRA

Liqueur Saint Germain
Cointreau
Hibiscus
Citron Vert
Perrier

12 €

MEXICAIN

Tequila Patron Silver
San Miguel Frasca
Purée de Passion Monin
Citron Vert
Cassonade

14 €



MANEO

Cocktails

CLASSIQUES

SEX ON THE BEACH

10 €

Vodka Absolut
Liqueur de Pêche
Ananas
Cranberries
Malibu

MOSCOW MULE

10 €

Vodka Absolut
Schweppes Ginger Beer
Sirop Sucre de Canne
Jus de Citron
Angustura Bitter

LONDON MULE

10 €

Gin Bombay Original
Schweppes Ginger Beer
Sirop Sucre de Canne
Jus de Citron
Angustura Bitter

JAMAICAN MULE

10 €

Rhum Ambré Bacardi Cuatro
Schweppes Ginger Beer
Sirop Sucre de Canne
Jus de Citron
Angustura Bitter

MOJITO

10 €

Rhum Bacardi Carta Blanco
Rhum Bacardi Cuarto
Menthe Fraiche
Citron Vert
Cassonade
Perrier
Angostura



MANEO

Cocktails

CLASSIQUES

PORNSTAR MARTINI

12 €

Vodka Absolut

Passoa

Sirop Vanille Monin

Jus de Citron

Purée de Passion Monin

Champagne Laurent Perrier Brut

SAINT GERMAIN SPRITZ

10 €

Saint Germain

Martini Prosecco

Perrier

SHOOTERS

CLASSIQUES

4 €

Vodka Eristoff + Sirop Monin au Choix

Get 27

Limoncello

Orgasme

CRÉATIONS

5 €

Saint Germain - Fraise et Citron vert

Italique - Gingembre - Cointreau et Citron Vert

Rhum Bacardi Cuatro - Banane - Coco et Citron Vert

PREMIUM

7 €

Patron Silver Tequila

Diplomatico

Don Papa

SHOOTER DE LA SEMAINE

5 €

5 SHOOTERS ACHETÉS 1 OFFERT



MANEO

La Carte

VINS À LA

BOUTEILLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE COMMANDERIE DE LA BARGEMONE

28 €

Cuvée La Bargemone Rosé

Le nez est délicat de fleurs blanches et d'agrumes, la bouche est fraîche. C'est un vin élégant, sur les fruits rouges.

28 €

Cuvée La Bargemone Blanc

Arômes fruités aux notes de pêche et de citron. Un nez très expressif et d'une grande clarté.

28€

Cuvée La Bargemone Rouge

Un assemblage de Syrah et Cabernet-Sauvignon offrant un nez intense de fruits rouges, une bouche équilibrée et gourmande.

PROVENCE CHATEAU DES FERRAGES - POURCIEUX

M.Chapoutier Ferrage Blanc - POURCIEUX

Robe pleine d'éclat, jaune pâle élégante brillante, agrémentée de reflets verts. Au nez, il présente un caractère printanier frais avec des notes d'agrumes, de pamplemousse, d'aubépine et d'ananas.

28 €

M.Chapoutier Ferrage Rouge - POURCIEUX

Rouge intense aux reflets violets. Le nez développant des parfums de fruits rouges, sur notes de mûres, cassis et cerises.

28 €

M.Chapoutier Ferrage Rosé - POURCIEUX

Rosé élégant, brillant, subtil d'une couleur très pâle couleur pétale de rose. Il présente un caractère aromatique frais et fruité avec des arômes de fraise, de pamplemousse, d'agrumes et de pêche.

28 €



MANEO

La Carte

VINS À LA

BOUTEILLE

CHÂTEAU LA COSTE - AIX EN PROVENCE

Château La Coste "Rosé d'une nuit" AOP Bio

Nez au bouquet expressif de fruits. Vin ample, frais et floral avec des Arômes de fruits rouges. En bouche continuité du nez et une belle persistance fruitée.

32 €

Château La Coste Blanc AOP Bio

Bonne structure, fruité, frais, vif.

32 €

Château La Coste "Le Rouge" AOP Bio

Vin flatteur, à dominante de fruits rouges et d'épices fines. Structuré avec beaucoup de souplesse et d'équilibre en bouche. Une finale généreuse, sur le croquant du fruit.

32 €

Château La Coste Magnum "Rosé d'une Nuit"

65 €

Château La Coste Magnum Blanc

65 €

Château La Coste Les Pentes Douces Blanc

Nez riche, complexe et puissant sur des notes d'agrumes. Arômes de fruits blancs : pêches et poires. Touche florale d'aubépine légèrement épicée. Bouche ronde et suave, fraîche sur une finale d'agrumes du vermentino. Belle tension, jolie minéralité, petite salinité en fin de bouche.

36 €

Château La Coste Les Pentes Douces Rouge

Nez complexe de fruits rouges et noirs. Bouche ronde, suave. Belle longueur en bouche sur des finales de fruits et d'épices douces.

36 €

Château La Coste Grand Vin Blanc

Nez riche et complexe, petites notes de grillé, gourmand sur des notes d'agrumes frais et fruits blanc. Très jolie volume en bouche tout en fraîcheur, équilibre et longueur très persistante avec une légère salinité en fin de bouche.

45 €

ARGENTINA MENDOZA

Andillian By La Coste Chardonnay Blanc 2020

Arômes de fruits blancs avec des notes minérales. Bon équilibre en bouche, acidité et finesse

35 €

Andillian By La Coste Malbec Rouge 2019

Arômes de fraise des bois, prune, mûre, myrtille.

Toucher de bouche très élégant avec une matière fraîche et juteuse et une longue finale suave.

34 €



MANEO

La Carte

VINS À LA

BOUTEILLE

DOMAINE DE L'OLIBAOU COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Le Diamant Rosé

Un blanc à la fois complexe et subtil, avec de belles notes de fleurs blanches, mêlées de notes citronnées.

28 €

Le Diamant Blanc

Un vin délicat et frais, associant des arômes de pamplemousse et de fruits rouges rehaussés en fin de bouche d'épices légèrement poivrés.

28 €

Cuvée Sandrine

Un vin à la fois doux, fruité et tonique

28 €

LUBERON

Château Val Joanis AOP Rosé "Cuvée Château"

Un vin bien équilibré à la fois minéral et gourmand sur des notes de groseilles et fruits rouges.

30 €

Château Val Joanis AOP Blanc "Cuvée Château"

Un vin frais et fruité sur des notes de poire et litchi.

30 €

Château Val Joanis AOP Rouge "Les Griottes"

Un vin de matière harmonieuse avec un beau nez fruits rouges frais et violette.

35 €

CORSE

Domaine Fiumicicoli Blanc

Bouche pleine et ample, la présence d'un boisé fin et élégant renforce l'impression de longueur. Les arômes complexes perçus au nez explosent littéralement lors de la rétro-olfaction avec des notes de beurre vanillées relevées par la vivacité du pamplemousse.

37 €

Domaine Fiumicicoli Rosé

Bouche pleine et ronde, marquée par sa complexité aromatique où se mêlent des notes de pamplemousse et de fruits rouges. Son expression remplit les papilles de sensations fortes et qui persistent bien au delà de sa présence en bouche.

35 €

Domaine Fiumicicoli Rouge

Nez expressif marqué par les épices, poivre, cannelle, tèles de notes de fruits rouges et noirs mûrs.

36 €

En bouche : Bouche délicate et charmeuse. Les notes aromatiques s'expriment en harmonie avec les saveurs et une belle tannicité réhaussée d'une longueur en bouche remarquable.



MANEO

La Carte

VINS À LA

BOUTEILLE

CASSIS - PROVENCE

Domaine Paternel Rosé

Très aromatique avec des notes de petits fruits rouges

37 €

Domaine Paternel Blanc

Complexe avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une très belle longueur en bouche soulignée par sa fraîcheur.

42 €

BOURGOGNE

Trenel Saint Amour 2021

D'intenses et complexes notes de fruits mûrs, tels que la mûre, la framboise, la cerise et la groseille, avec des touches de réglisse et de cuir.

29 €

Trenel Côtes de Brouilly 2021

30 €

Trenel Beaujolais Bio 2021

27 €

Nez arômes friands et gourmands de fruits rouges mûrs et d'épices. Bouche harmonieuse et croquante. Son terroir argileux lui confère profondeur et tanins soyeux. Un vin de plaisir porté sur la gourmandise.

Trenel Pinot Noir 2021

39 €

Des notes de petits fruits noirs mûrs, de griotte avec une légère touche de noyau de cerise soulignée par des notes épicées et fumées en finale.

Hautes Côtes de Nuits Rouge

45 €

Un vin de Bourgogne souple et franc, aux arômes évolutifs allant des fruits frais aux fruits confits.

BORDEAUX

Fleur Blanc Moelleux

25 €

Bordeaux blanc moelleux Fleur, voici un joli vin aux nuances exotiques. Ce vin féminin se révèle par sa douceur et son charme...

Baron Carl AOP Saint Emilion

39 €

Ce vin rouge français de la célèbre appellation Bordelais présente des arômes de fruits rouges mûrs en bouche, tels que la cerise et la fraise, jusqu'à la mûre. Ces saveurs de fruits sont accompagnées de notes épicées de café et d'un peu de vanille.



La Carte

VINS À LA

BOUTEILLE

CÔTES DU RHÔNE - CHAPOUTIER

M. Chapoutier Rouge AOP Crozes Hermitage Rouge Petite Ruche

36 €

Ce vin signé M. Chapoutier, est représentatif de leurs appellations en vallée du Rhône et d'une spécificité gustative propre à leur terroir. Connus et reconnus dans le monde, ces vins de garde aux noms illustres sont porteurs d'une longue histoire. Le Croze Hermitage en est un bel exemple.

M. Chapoutier Rouge AOP Crozes Hermitage BLANC Petite Ruche

36 €

Nectar brillant et limpide, on se délecte de ses notes de fleurs blanches, de pêche, d'amandes et de délicats parfums exotiques.

M. Chapoutier Rouge AOP Gigondas " Les Jocasses "

42 €

Le nez est à la fois puissant et d'une très belle finesse. Des arômes de confiture de fraises et des notes épicées poivrées s'alternent pour un bouquet très plaisant.

M. Chapoutier Rouge Saint Joseph " Deschants "

38 €

Nez très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices. Attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.

M. Chapoutier BLANC Saint Joseph " Deschants "

38 €

En bouche ce vin du Rhône du domaine M. Chapoutier présente une attaque ronde et franche, ainsi qu'une finale miellée et florale.

M. Chapoutier Rouge AOP Vacqueyras " Avarum "

36 €

Notes d'épices et de fruits noirs avec de la cerise et de la mûre. Volume en bouche avec une belle structure tannique. Arômes de fruits rouges suivis de notes fumées d'une belle longueur.

M. Chapoutier Rouge Côtes Du Rhône Belleruche

28 €

La bouche est juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torréfaction. Les tanins présents sont soyeux et délicats.

M. Chapoutier Blanc Condrieu Invitare

65 €

Très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot. Rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

M. Chapoutier Hermitage Blanc Chante Alouette

79 €

Issue de trois vignobles (Le Méal, Les Murets et Chante Alouette) aux terroirs bien différents, cette cuvée est une superbe représentation de l'Hermitage. D'une belle ampleur en bouche, soutenue par une fine acidité, son côté "gras" est des plus plaisant, et sa finale, d'une exceptionnelle longueur. A découvrir absolument pour un grand moment de dégustation ! **Une pépite de son appellation...**

M. Chapoutier Châteauneuf-du-Pape Pie VI

65 €

Un joli compromis entre la **puissance et l'élégance** dans ce grand vin rouge du domaine Chapoutier.



MANEO

La Carte

BOUTEILLES D'ALCOOL

VODKA

42 BELOW PURE VODKA

110 €

Greygoose

150 €

Magnum Greygoose

330 €

WHISKY

William Lawsons

80 €

Jack Daniel's

130 €

Magnum Jack Daniel's

280 €

Chivas

150 €

RHUM

Bacardi Carta Blanca

80 €

Bacardi Cuatro

100 €

Don Papa

140 €

Diplomatico

140 €

Pyrat Réserve XO

180 €

GIN

Bombay Original

80 €

Bombay Sapphire East

130 €

AUTRES

Tequila Camino Real

80 €

Tequila Patron Silver

150 €

Get 27, 31

80 €

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut

100 €

Laurent Perrier Rosé

170 €

Laurent Perrier Blanc De Blancs

170 €

Magnum Laurent Perrier Brut

220 €

Dom Perignon

450 €

