



tapas  
cocktails  
restaurant  
bar

**Open 7 days for lunch & dinner  
Afterwork from 5pm to 7pm**

[www.manso.lu](http://www.manso.lu)  
[info@manso.lu](mailto:info@manso.lu)  
00352 26 684 683



MANSO GROUP



[www.chimi.lu](http://www.chimi.lu)



[www.batucada.lu](http://www.batucada.lu)



[www.daiwelskichen.lu](http://www.daiwelskichen.lu)



[www.epic.lu](http://www.epic.lu)

# cocktails

## MOJITOS

Classic	8,00
Strawberry / Green Apple / Pineapple	9,00
Kraken	9,00
Royal - avec Champagne Mumm	10,00
Mojiterraneo	12,00

## CAIPIRINHAS

Classic	8,00
Strawberry / Passion Fruit / Pineapple	9,00
Caipirão	8,00
Leblon Premium	10,00

## CAIPIROSKA

Classic	8,00
Strawberry	9,00

## DAÏQUIRI

Strawberry / Passion Fruit / Lime	9,00
-----------------------------------	------

## MARGARITAS

Classic	8,00
Strawberry / Green Apple	9,00

## AUTRES COCKTAILS

Cuba Libre	8,00
Piña Colada	9,00
Long Island	10,00
Belini	12,00
Piscine Champagne Mumm	14,00

## SANGRIAS 1L

White / Rosé / Red / Crémant	21,00
Champagne Mumm & Pêche et Fraises	33,00

# Entrées

TAPAS (min. 2 pers.) 8,<sup>50</sup> par pers.  
assortiment de charcuterie traditionnelle du sud, sélection de fromages, toasts grillés, le tout accompagné de deux sauces du jour

PICA-PAU (min. 2 pers.) 11,<sup>50</sup> par pers.  
petits dés d'entrecôte de bœuf d'Argentine à la plancha, sautés à l'huile d'olive, vin blanc, basilic, piment doux et poivrons espagnols "el Piquillo" - à partager aux moins à 2!

SALADE GRECQUE 8,<sup>50</sup>  
roquette, tomates cerise, concombre, poivrons, oignon, olives de kalamata, feta et huile d'olive

KEFTEDAKIA 13,<sup>50</sup>  
boulettes de viande accompagnées d'une sauce de yaourt et sa petite salade aux avocats et tomates fraîches

PROSCIUTTO DI PARMA & BUFFALA 17,<sup>50</sup>  
mozzarella di bufala "dop", jambon de Parme, dès de pêche et coulis pesto

JAMÓN PATA NEGRA 19,<sup>50</sup>  
fines tranches du véritable Jambon Pata Negra D.O.C.

CHORIZO IBÉRICO EN LLAMAS \* 12,<sup>00</sup>  
chorizo ibérique flambé au brandy espagnol

GAMBAS AIOLLI 13,<sup>50</sup>  
huit gambas totalement décortiqués, frits à l'huile d'olive et ses ails entiers, servis dans une assiette en terre cuite à l'ancienne

HALLOUMI AU GRILL 12,<sup>00</sup>  
fromage typique de l'île de Chypre grillé assaisonné par un trait d'huile d'olive accompagné d'un tartare aux olives noires

HALLOUMI ET AUBERGINES EN LASAGNE AVEC FRUITS DE CAPRES	14, <sup>00</sup>
<i>aubergines et halloumi (fromage typique de l'île de Chypre) au grill, tomates séchées, basilic, sauce à l'huile d'olive</i>	
DÉGUSTATION D'HUILES D'OLIVE	6, <sup>50</sup>
<i>trois différentes huiles d'olive de catégorie supérieure provenant du Portugal, Italie et Grèce, fleur de sel, origan et ses toasts</i>	
MELITZANOSALATA & TOASTS	9, <sup>50</sup>
<i>cœur d'aubergines dans une marinade maison et ses toasts au grill</i>	
ASSORTIMENT D'OLIVES, PAIN & BEURRE	6, <sup>50</sup>
<i>servis comme en été...</i>	
SALADINHA DE POLVO	11, <sup>50</sup>
<i>petits morceaux de poulpe dans une marinade à l'huile d'olive et aux herbes. Recette traditionnelle ibérique - Servi avec son tartare tomates &amp; avocat, fait minute</i>	
TZATZIKI & TOASTS	6, <sup>50</sup>
AÏOLI & TOASTS	6, <sup>50</sup>
COTES D'AGNEAU À L'AIL ET ROMARIN	9, <sup>50</sup> par pers.
<i>(min 2 pers.) cotes d'agneau de nouvelle zelande sautees à la plancha avec son propre jus à l'ail et romarin</i>	
FOIE GRAS POÊLÉ	22, <sup>00</sup>
<i>deux petites escalopes de foie gras avec des oignons déglacés au Rémy Martin</i>	
FONDANT DE CAMEMBERT	7, <sup>50</sup>
<i>petit Camembert au four parfumé au Romarin et fruits rouges avec ses toast.</i>	

\* plat uniquement servi le soir et les week end.

# Soupes & Végétariens

(toutes nos soupes sont faites minute)

GAZPACHO EN COCKTAIL	9, <sup>50</sup>
CRÈME DE LANGOUSTINES	14, <sup>50</sup>
CRÈME DE POULE ET LÉGUMES	12, <sup>50</sup>
CARPACCIO JARDINERO <i>aubergine et courgette grillée, mozzarella di bufala, pesto maison, parmesan et pistaches</i>	19, <sup>50</sup>
TORTILLA DE PATATAS & SETAS <i>omelette faite minute avec des pommes de terre, champignons, oignons, poivrons, accompagnée d'une salade mixte</i>	15, <sup>50</sup>
LÉGUMES EN FIESTA <i>sélection de nos légumes du jour sautés à l'huile d'olive et basilic, pommes de terre</i>	9, <sup>50</sup>
RIGATONI TOMATE BASILIC <i>rigatoni frais dans une sauce tomate faite maison aux feuilles de basilic frais</i>	13, <sup>50</sup>
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS & PARMESAN * <i>risotto aux champignons et parmesan, aubergine et courgettes grillées</i>	16, <sup>50</sup>

\* plat uniquement servi le soir et les week end.

# Salades

Entrée / Plat

**SALADE BATUCADA** 15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>  
salade verte, saumon grillé, saumon fumé, scampi à l'ail, tomates, croûtons au beurre, noix du Brésil, vinaigrettes faites maison

**SALADE DÄIWELSKICHEN** 15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>  
salade verte, avocat farci au blanc de poulet grillé, croûtons au beurre, sauce à base de fromage feta et poivrons espagnols, vinaigrettes faites maison

**SALADE CHIMI CHURRI** 15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>  
salade verte, tranches de tomates fraîches, aubergines au grill, courgettes, fromage feta, pommes de terre sautées, maïs, olives, chorizo grillé, filet de bœuf en tranches, vinaigrettes faites maison

**SALADE COSTA BRAVA** 15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>  
salade verte, calamars grillés dans une sauce au citron jaune et huile d'olive, scampis à l'ail, pêche, ananas frais, tomates fraîches, poivrons d'Espagne, croûtons au beurre, vinaigrettes faites maison

**SALADE PATO LOCO** 15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>  
salade verte, tomates fraîches, concombre, maïs, courgettes au grill, pommes de terre sautées, magret de canard au grill dans une marinade au vinaigre de framboise et sa crème balsamique, vinaigrettes faites maison

**SALADE MANSO** 15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>  
salade verte, tomates fraîches, concombres, poivrons, olives, courgettes et aubergines au grill, le tout avec de la poulpe au grill coupé en petites rondelles et scampis décortiqués, vinaigrette faite maison

**SALADE BUFFALA**

15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>

salade verte, tomates fraîches, concombres, mozzarella di buffalla, jambon de parme, fruit de capre, tomates, pesto maison, ananas, olives noires, vinaigrette faite maison

**SALADE CHÈVRE & HALUMI**

15,<sup>50</sup> / 19,<sup>50</sup>

salade verte, tomates fraîches, concombres et aubergines au grill, fruit de capres, toasts au chèvre, tranches d'halloumi, miel et tapenade d'olives espagnoles, vinaigrette faite maison

**SALADE CAMARÓN GIGANTE**

17,<sup>50</sup> / 21,<sup>50</sup>

salade verte, tomates fraîches, pêche, concombres, avocat frais, aubergine grillée, scampis géants et aioli, vinaigrette faite maison



# Carpaccios

- CARPACCIO NATURAL 18,<sup>50</sup>  
filet de bœuf, au sel, poivre et huile d'olive, fruit de capre,  
petite salade mixte
- CARPACCIO DE THON & SCAMPIS 24,<sup>50</sup>  
fines tranches de thon rouge, huile d'olive extra vierge, crème  
balsamique, roquette, scampis sautées et pommes de terre
- CARPACCIO MANSO 24,<sup>50</sup>  
filet de bœuf, mozzarella de buffalla, basilic, pommes de terre,  
huile d'olive et crème balsamique, éclats de parmesan & roquette
- CARPACCIO DE SAUMON & ECREVISSES 22,<sup>50</sup>  
fines tranches de filet de saumon, écrevisses, fruit de la passion  
frais, salade mixte avec sa vinaigrette orange, pesto, pistache
- CARPACCIO DUO MAR 22,<sup>50</sup>  
fines tranches de thon rouge et filet de saumon, huile d'olive  
extra vierge, jus de citron frais, croûtons au beurre, roquette
- PETIT TARTARE DE BŒUF 11,<sup>50</sup> / 22,<sup>50</sup>  
filet de bœuf coupé au couteau, des cubes de vieux Comté,  
noix et Gorgonzola, fruit de capre.

# Viandes

BEEF, PASTA & BUFFALA 24,<sup>50</sup>  
*pâtes fraîches (Rigatoni) aux tomates caramélisées, dès de filet de bœuf et Mozzarella di bufala à la crème balsamique*

LE FAMEUX KLEFTICO 25,<sup>50</sup>  
*épaule d'agneau dans une cuisson de 12 heures au four en papillote avec ses légumes et pommes de terre*

PLUMAS DE IBÉRICO 27,<sup>50</sup>  
*plumas de porc Ibérique en deux cuissons, sauce porto rouge aux fraises, esparregado aux épinards, pommes de terre*

TIERNITO 24,<sup>50</sup>  
*filet de boeuf d'Argentine au grill, sauce porto rouge et échalotes, pommes de terre et légumes*

PAPOUTSAKIA 23,<sup>50</sup>  
*aubergine farcie à la viande de bœuf hachée, oignons, tomates, rigatonis aux tomates caramélisées*

POULET SAUTÉ À LA PLANCHA 23,<sup>50</sup>  
*filet de poulet en morceaux sautés à l'ail, feuilles de menthe fraîche, poivrons "el Piquillo", petites olives, pommes de terre*

FEIJOADA CARLITOS \* 28,<sup>50</sup>  
*une recette de mon papa... plat traditionnel du Portugal, avec un mélange de viandes (bœuf, porc et charcuterie) cuites à basse température, haricots rouges en sauce, pommes de terre*

MAGRET DE CANARD 25,<sup>50</sup>  
*magret de canard à la plancha, sauce aux fruits de la passion et menthe fraîche, légumes et pommes de terre*

- STEAK POPULAR 22,<sup>50</sup>  
200gr d'entrecôte d'Argentine grillée au sel gros et à l'huile d'olive,  
légumes et pommes de terre
- CHURRASCO ARGENTINO  
CON MANTEQUILLA 25,<sup>50</sup>  
entrecôte d'Argentine en deux cuissons, plancha et rôtie au beurre,  
aux noix, accompagnée de pommes de terre et salade mixte
- CARRÉ D'AGNEAU AU GRILL 28,<sup>50</sup>  
carré d'agneau de Nouvelle Zélande grillé, sauce au Cabernet  
Sauvignon, basilic, pommes de terre et légumes
- STEACK MANSO 32,<sup>00</sup>  
400gr d'entrecôte d'Argentine au grill (coupée en deux), 2 œufs  
au plat, accompagnée de ses tranches de jambon Pata Negra,  
jus de viande, pommes de terre et légumes
- FRANGO CHURRASCO 23,<sup>50</sup>  
demi poulet au grill, sauce au beurre, salade mixte,  
pommes de terre
- TAGLIATA DE FILET DE BŒUF  
AU PATA NEGRA \* 29,<sup>50</sup>  
filet de bœuf en tranches sur un lit de tagliatelles, éclats  
de jambon Pata Negra et Parmesan, sauce porto rouge
- FILET ROSSINI 32,<sup>50</sup>  
filet de bœuf d'Argentine grillé au sel gros, escalope de foie  
gras poêlée, pommes de terre et légumes
- FILET MAR Y TIERRA 31,<sup>50</sup>  
filet de bœuf coupé en fines tranches, accompagné de scampis  
géants flambés au Remy Martin, pommes de terre, légumes,  
salade verte

\* plat uniquement servi le soir et les week end.

# Poissons & Fruits de Mer

RISOTTO SCAMPIS & OUZO \* 23,<sup>50</sup>  
*risotto avec des scampis totalement décortiquées, fini au Ouzo*

TAGLIATELLE ROSSI AUX SCAMPIS  
& ZUCCHINNI 22,<sup>00</sup>  
*tagliatelle aux tomates, scampis et courgettes sautés  
à l'huile d'olive, ail et basilic*

POULPE RÔTI À LA FAÇON DU  
MONSIEUR DES OLIVES 27,<sup>50</sup>  
*octopus rôti à l'ail, laurier, huile d'olive, pommes de  
terre et légumes*

SCAMPIS GÉANTS  
& TAGLIATELLES VERTS 25,<sup>50</sup>  
*tagliatelles au pesto maison, scampis géants sautés, à l'ail*

CALAMAR GRILLÉ 23,<sup>50</sup>  
*encornets de calamars grillés à l'huile d'olive et à l'ail, tomates  
caramélisées, accompagné aux pommes de terre et légumes*

SCAMPIS GÉANTS AU GRILL 27,<sup>50</sup>  
*avec de l'ail et piri piri et son pommes de terre*

\* plat uniquement servi le soir et les week end.

**FILET DE SAUMON** 23,<sup>50</sup>  
*filet de saumon à la plancha et au four, sauce orange  
maison, légumes et pommes de terre*

**SCAMPIS GÉANTS FLAMBÉS**  
**“JACK DANIELS” FAÇON KALAMATA** 31,<sup>50</sup>  
*des grands scampis décortiqués, sautés et flambés  
au “Jack Daniels”, ail, poivrons espagnols, olives  
de kalamata, pommes de terre et légumes*

# Gourmandises Sucrées

TIRAMISSU DA CASA	9, <sup>50</sup>
DOCE DA AVÓ (le dessert de la Grand-mère)	8, <sup>50</sup>
MOUSSE DE CHOCOLAT MAISON	8, <sup>50</sup>
PANNA COTA AUX FRAISES, FRUITS DE LA PASSION	7, <sup>50</sup>
SALAMI AU CHOCOLAT ET SES TROIX NOIX	7, <sup>00</sup>
SALADE DE FRUITS AU YAOURT GREC ET AU MIEL	7, <sup>50</sup>
FONDANT AU CHOCOLAT AVEC COEUR BEURRE CACAO ET SA BOULE VANILLE	8, <sup>50</sup>
NOS FROMAGES 2 choix - 7, <sup>50</sup> 3 choix - 9, <sup>50</sup> 4 choix - 11, <sup>50</sup> selection de nos fromages du jour, servis avec compote et noix	
CAFÉ GOURMAND assortiment de desserts du jour, petit digestif maison - accompagnée d'une boisson chaude au choix	12, <sup>50</sup>
GLACES AU CHOIX 1 boule - 3, <sup>00</sup> 2 boules - 5, <sup>50</sup> 3 boules - 7, <sup>50</sup> vanille, fraise, sorbet aux fruits de la passion	



# MANSO

taps  
cocktails  
restaurant  
bar

“normalmente” CM 1964-2012

Open 7 days for lunch & dinner  
Afterwork from 5pm to 7pm

[www.manso.lu](http://www.manso.lu)  
[info@manso.lu](mailto:info@manso.lu)  
00352 26 684 683