

Portugal

BIO

24.90

**ESPORÃO
RESERVA
TINTO BIO**

Alentejo DOP
Portugal
75 cl (10 cl = 3.32)



Frais &
fait maison

3.50

PASTÉIS DE NATA

Suisse, 90 g
(100 g = 3.89)



12.90

**QUEIJO DA ILHA
DE SÃO MIGUEL**

Portugal, 300 g (100 g = 4.30)



13.90

ÉVORA DOP

Portugal, 160 g (100 g = 8.69)



10.90

**CHORIZO PIQUANT
DE PORC NOIR**

Portugal, 200 g (100 g = 5.45)



19.95

**PIMENTS FARCIS
AU FROMAGE
CARM**

280 g (100 g = 7.13)



8.95

**MORUE RÔTIE À
L'HUILE D'OLIVE EXTRA
VIERGE DA MORGADA**

120 g (100 g = 7.46)



4.95

**BISCUITS AUX PIGNONS
ET CHOCOLAT
DURIENSE**

200 g (100 g = 2.48)



15.95

**SANDEMAN
PORTO
FINE TAWNY**

19,5% vol.

Portugal

75 cl (10 cl = 2.13)



Merveilleux Pastéis de Nata



Une pâte feuilletée croustillante qui cède dès la première bouchée pour laisser place à une crème pâtissière soyeuse, riche en œufs et délicatement parfumée.

Les Pastéis de Nata t'évoquent Lisbonne, ses petits cafés et les ruelles ensoleillées. Cette gourmandise est née au XVIII^e siècle au monastère des Hiéronymites puis perpétuée à la célèbre Antiga Pastelaria de Belém. À savourer encore tièdes, saupoudrés de cannelle et accompagnés d'un espresso corsé — le goût d'un petit plaisir authentique à savourer lentement.

Espagne

Jamón Ibérico

Dès le premier regard, le Jamón Ibérico séduit par ses fines tranches et ses reflets délicats. En bouche, il fond et dévoile d'élégantes notes de noisette.

Issu des paysages de chênes d'Estrémadure, il développe toute sa richesse après un long affinage.

Tranché finement, il se savoure simplement avec du pain et un verre de vin rouge.



22.-

**JAMBON CRU
IBÉRIQUE
100% BELLOTA**
Espagne, prix par 100 g



41.90

**BODEGAS MAURO
SAN ROMÁN
GRAN RESERVA**

Toro DO
Espagne
75 cl (10 cl = 5.59)



Rubia Gallega

L'EXCELLENCE MATURÉE

Une viande d'exception venue du nord de l'Espagne, en Galice.

La Rubia Gallega est reconnue pour son caractère unique et sa richesse aromatique.

Après une longue maturation de plus de 60 jours, elle révèle toute sa profondeur.

Noisette grillée, beurre affiné, touche savoureuse.

Une texture noble, juteuse et fondante.

Une expérience de dégustation puissante et élégante.

Une viande de caractère, pensée pour les amateurs de goût.



12.50

**CÔTE DE BŒUF
RUBIA GALLEGA
DRY-AGED***

au moins 60 jours
de maturation
sur l'os, Espagne,
prix par 100 g

NEW

El Corte Inglés

PRODUCTOS DE ESPAÑA



16.95

**MARQUÉS
DE CÁCERES
CRIANZA**

Rioja DOP
Espagne,
75 cl (10 cl = 2.26)



7.95

**CHORIZO IBÉRIQUE
100% BELLOTA**

Espagne, prix par 100 g



19.50

**LOMO IBÉRIQUE
100% BELLOTA**

Espagne, 100 g



3.40

MANCHEGO AOP

affiné au moins 3 mois,
Espagne, prix par 100 g



BIO

23.90

**HUILE D'OLIVE
ORO BAILÉN**

Picual extra vierge Bio,
500 ml (10 ml = 4.78)



4.95

**SABLÉS AU BEURRE
ET CHOCOLAT
ABBYE**

140 g (100 g = 3.54)



3.50

AUTÉNTICO

Picos rústicos premium,
130 g (100 g = 2.70)



Provence

BIO

16.95

CHÂTEAU
GAIROIRD
TRADITION BIO

Côtes de Provence AOP
France
75 cl (10 cl = 2.26)

4.95

GIGOT D'AGNEAU
DE SISTERON*

France, prix par 100 g

9.95

CALISSONS AUX FRUITS
ROY RENÉ

130 g (100 g = 7.65)



3.50

**PETITS FROMAGES
DE CHÈVRE PROVENCE**

France, 2 x 30 g (100 g = 5.83)



Frais &
fait maison

11.50

TROPÉZIENNE

Suisse, 580 g (100 g = 1.98)



14.95

**CONFIT DE THYM
SAUVAGE DOMAINE
DE LEOS**

328 g (100 g = 4.56)



13.95

**HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE
SAVOR & SENS**

20 cl (10 cl = 6.98)



BIO

19.95

**CHÂTEAU
L'ESCARELLE
JARDIN
DES SECRETS
BIO**

Côteaux Varois
en Provence AOP
France
75 cl (10 cl = 2.66)



5.95

**5 BARRES DE PÂTES DE
FRUITS FRANÇOIS DOUCET**

Framboise et abricot,
125 g (100 g = 4.76)



Rosé de Provence



Frais et raffiné, le Château Gairoid Rosé de Provence insuffle dans le verre l'atmosphère légère du Sud. Sous le soleil de Cuers, au pied du massif des Maures, le grenache, le cinsault et la syrah poussent sur des sols calcaires, marqués par le mistral, le vent sec du nord et la proximité de la mer. Au nez, des notes de fruits rouges et d'agrumes se dégagent, nettes et vives, avec une légèreté qui rappelle instantanément les chaleurs estivales. Un rosé qui accompagne à merveille l'instant présent, que ce soit à l'apéritif, en accompagnement de salades estivales légères ou de plats méditerranéens.



22.90

MINUTY PRESTIGE

Côtes de Provence AOP

France

75 cl (10 cl = 3.06)

APEROL[®] SPRITZ



APEROL SPRITZ
3 x 20 cl, 9% vol.

PRÊT À DÉGUSTER

**NEW
BOTTLE**
SAME RECIPE



APEROL BITTER
70 cl / 100 cl, 11% vol.



Avec des glaçons et
une tranche d'orange.

CAMPARI[®]

CAMPARI SPRITZ



CAMPARI BITTER
100 cl, 25% vol.



SARTI SPRITZ

NOTES DE FRUIT
DE LA PASSION
ORANGE SANGUINE
MANGUE

Italie



18.95
**TENUTA GUADO AL TASSO
SCALABRONE**
Bolgheri DOP
Italie
75 cl (10 cl = 2.53)



22.95
**GUGLIELMI
HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE
TERRA PREGIATA**
500 ml (10 cl = 4.59)



22.50
**MOZZARELLA GÉANTE
MIGLIORE**
Italie, 1 kg (100 g = 2.25)

Douceur généreuse



Blanche, fondante et délicieusement onctueuse: la mozzarella fait partie des spécialités les plus célèbres d'Italie. La «Zizza» de Battipaglia, en Campanie, est une variante unique grand format de la mozzarella di bufala classique. Son nom, qui signifie «grosse poitrine» en dialecte napolitain, est un clin d'œil à sa forme ronde et généreuse. Cette mozzarella est fabriquée exclusivement à partir de lait de bufflonne frais. Après la coagulation, la pâte est étirée et façonnée à la main, ce qui lui confère cette texture lisse et élastique ainsi que ce goût lacté typique qui font la renommée de la mozzarella dans le monde entier.

8.95

JAMBON CRU DE PARME AFFINÉ 18 MOIS

Italie, prix par 100 g



5.95

SALAMI CONTADINO

Italie, prix par 100 g



3.35

STRACCIATELLA PERLA

Italie, 200 g (100 g = 1.68)



4.95

TROFIE CORTE DEL DOME

500 g (100 g = 0.99)



9.95

CRUNCH À LA PISTACHE CACCELI

220 g (100 g = 4.52)



22.95

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE CIELO NOBILE GUGLIELMI

500 ml (100 ml = 4.59)



BIO

18.95

CASTELLO COLLEMASSARI RISERVA BIO

Montecucco DOP

Italie

75 cl (10 cl = 2.53)



Grèce

21.95

**HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE
HELLENIC GROCERY**
500 ml (10 cl = 4.39)



2.50

DAURADE ROYALE*
Grèce, issue de l'élevage
durable, FOS, prix par 100 g



Le Graviera au poivre du monastère

Élaboré selon un savoir-faire ancestral au cœur d'un monastère, ce fromage est lentement affiné pour révéler toute sa richesse. Ses notes beurrées et délicatement noisettées s'entrelacent avec la finesse du poivre, offrant une dégustation subtilement épicée, authentique et pleine de caractère, qui éveille les papilles dès la première bouchée.

16.95

KIR YIANNI ASSYRTIKO

Florina PGI
Grèce
75 cl (10 cl = 2.26)



3.50

GRAVIERA AU POIVRE

Grèce, prix pour 100 g



4.95

HALLOUMI GRECO

Grèce, 200 g (100 g = 2.48)



1.80

YAOURT GREC AUTHENTIQUE DELTA 0% DE MATIÈRE GRASSE PISTACHE

Grèce, 150 g (100 g = 1.20)



4.95

KOULOOURAKI CITRON

115 g (100 G = 4.30)



8.95

POIVRONS FARCIS AU FROMAGE FETA KENTRIS

470 g (100 g = 1.91)



6.95

ORZO HELLENIC GROCERY

500 g (100 g = 1.39)



Vins d'été

ÉGALEMENT SUR
MANOR.CH



1. **TENUTA GUADO AL TASSO IL BRUCIATO**
Bolgheri DOP, Italie, 75 cl (10 cl = 3.72) 27.90

2. **BODEGAS MUGA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL**
Rioja DOP, Espagne, 75 cl (10 cl = 5.80) 43.50

3. **ESPORÃO COLHEITA BRANCO BIO**
Alentejo DOP, Portugal, 75 cl (10 cl = 1.94) 14.50

4. **KIR YIANNI CUVÉE VILLAGES XINOMAVRO**
Naoussa PDO, Grèce, 75 cl (10 cl = 2.26) 16.95

5. **CHÂTEAU DE FONT VIVE**
Bandol AOP, France, 75 cl (10 cl = 2.13) 15.95

Aucune vente de vin aux moins de 16 ans. Prix en CHF. Sous réserve de modifications de prix et d'erreurs d'impression et de typographie. Selon disponibilité dans les magasins Manor Food.

MANOR[®]
FOOD