

MENU

LE MAIL

PLAT DU JOUR

16€

LES MIDIS DU MARDI AU VENDREDI*

*Hors vacances scolaires et jours fériés

À TABLE !

La cuisine du Mail est un véritable hymne à la bistronomie, élaborée avec inventivité, amour et passion pour vous offrir une expérience gustative inoubliable.

L'expertise culinaire unique de Matthieu, notre Chef, nourrie de ses périples dans des destinations aussi variées que l'Angleterre, la Chine, Hong Kong et les États-Unis, a fait de lui un chef accompli et un artiste culinaire passionné par l'harmonie des saveurs et des textures.

Toute l'équipe du Mail vous souhaite une belle (re) découverte et un agréable moment !

LE
MAIL

LES PLANCHES À PARTAGER

2 PERSONNES : 18.00€

4 PERSONNES : 36.00€

PLANCHE DU MAIL

Sélection de charcuterie du chef

PLANCHE DE LA MER

Composée de rillettes de la mer, saumon fumé, harengs marinés, crevettes cocktail et poivron farci au crabe

PLANCHE DE FROMAGES

Sélection du chef

PLANCHE VÉGÉTARIENNE : BURRATA ITALIENNE

Sur brioche au pesto, tomates, roquette, huile d'olive et réduction balsamique

LES ENTRÉES

FOIE GRAS MARINÉ

Au Coteaux de l'Aubance et miel, confiture de figues et pain de campagne grillé

15.00€

CROUSTILLANTS DE FROMAGES

Poivronnade et piment

10.00€

TATAKI DE THON

Mayonnaise au wasabi, concombre confit au vinaigre de gingembre, grenade, salicornes, oyster leaves et fleurs de saison

10.00€

GRAVLAX DE SAUMON

Carpaccio de betteraves, mayonnaise au jus de betteraves, wasabi, yuzu et citron caviar

12.00€

OEUFS MIMOSA DU MAIL

Au curry breton

10.00€

LES SALADES

SALADE FAÇON CÉSAR

Romaine, tomates, câpres, anchois, parmesan, oeuf dur, lard fumé et croustillants de volaille façon César

16.00€

VITELLO TONNATO - TERRE & MER PIÉMONTAIS

Salade de roquette à l'huile d'olive sur mignon de veau, sauce au thon et vinaigre de balsamique blanc, poudre de câpres, yuzu et piment d'Espelette

16.00€

SALADE DU JARDIN DU MAIL - VÉGÉTARIENNE

Meli melo d'ail des ours et d'endives, oeuf dur, champignons Eryngii à la grecque, croûtons de Halloumi, pignons de pin, poivrons rouges rôtis et balsamique blanc

16.00€

LE MENU ENFANT – 14.00€

NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ (Origine France)
Frites maison

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE (AU CHOIX)

LES PLATS

TATAKI DE THON

Mayonnaise au wasabi, concombre confit au vinaigre de gingembre, grenade, salicornes, oyster leaves et fleurs de saison

22.00€

ESPADON SNACKÉ

Mariné aux agrumes, semoule à l'huile d'olive, tomates grappes rôties, aubergine chinoise braisée à l'ail, sauce chimichurri

24.00€

CABILLAUD RÔTI

Beurre blanc aux algues, asperges blanches et petits légumes

25.00€

JOUE DE BOEUF (Origine France)

Confite, déclinaison de carottes et jus de cuisson

25.00€

TARTARE DE BOEUF (Origine France)

Au couteau façon maghrébine, frites maison

22.00€

PAVÉ DE BOEUF BLACK ANGUS (Origine Australie ou USA)

Pommes paille, légumes rôtis (tomates grappes, ail en chemise, champignon Eryngii, mini poivron) et jus corsé à l'huile de truffe

26.00€

CUISSE DE PINTADE CONFITE (Viande origine France)

Farce aux champignons sauvages, crème de champignons à l'Armagnac, jus corsé, pommes grenailles au four, pleurotes sautées et huile de truffe

25.00€

BURGER DU MAIL (Viande origine France)

Frites maison, salade et sauce cocktail

20.00€

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE (Origine Espagne)

Légumes du moment, jus corsé porto et morilles

24.00€

INSPIRATION VÉGÉTARIENNE DU CHEF

Pasta alla Norma : pâtes italiennes à la sauce tomate, aubergines rôties, basilic frais et burratina

20.00€

LES PIÈCES À PARTAGER

(Selon arrivages, demandez à votre serveur !)

110€

pour 3 pers

PALERON DE BOEUF BLACK ANGUS (Origine USA)

Écrasé de pommes de terre, salade verte et vinaigrette, ail et poivrons rôtis au four

110€

pour 3 pers

CÔTE DE BOEUF (Origine France)

Écrasé de pommes de terre, salade verte et vinaigrette, ail et poivrons rôtis au four

90€

pour 3 pers

ESPADON SNACKÉ

Mariné aux agrumes, semoule à l'huile d'olive, tomates grappes rôties, aubergine chinoise braisée à l'ail, sauce chimichurri

Sauces : Béarnaise, cocktail, porto morilles

LES SUPPLÉMENTS

GARNITURES

Frites maison, écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes

4.00€

Salade verte

2.00€

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection AOP de Xavier Thuret, MOF fromager

9.00€

LES DESSERTS

PARIS BREST

Coeur café

12.00€

CAFÉ ET SES DOUCEURS

Sélection de mignardises

11.00€

TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE

Appareil yuzu, pomelo et main de Boudha confite, meringue française

10.00€

MILLE-FEUILLE

Fraises et crème de pistache, feuilles de filo croustillantes et chantilly à la fève de tonka, coulis de fruits rouges

12.00€

TARTE TATIN CHAUDE

Saveur cannelle, crème mascarpone et glace vanille, sphère au caramel beurre salé

10.00€

AMERICAN COOKIE

Boule de glace vanille et coulis de caramel

10.00€

TARTE OPÉRA

Chocolat, pralin, cacao

10.00€

ORANGE GIVRÉE AU COINTREAU

Déclinaison d'orange : Orange givrée, segments d'orange, sorbet d'orange sanguine

11.00€

LES GLACES

1 BOULE

2.50€

2 BOULES

5.00€

3 BOULES

7.50€

GLACES

Vanille, chocolat, noix de coco, fraise, café, menthe chocolat, rhum raisin

SORBETS

Pêche, framboise, poire, cassis, citron vert

Au choix supplément chantilly, amandes, sauce chocolat, caramel, café

1.00€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

8.00€

DAME BLANCHE

8.00€

COLONEL SORBET CITRON VODKA

9.50€