

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 !

À L'ARDOISE :

MENU DU JOUR - 24€
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT - 20€
PLAT DU JOUR - 16€

FORMULES DISPONIBLES LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI*
QUANTITÉS LIMITÉES

LE
MAIL

LES PLANCHES À PARTAGER

LA PETITE : 18.00€

LA GRANDE : 36.00€

PLANCHE DU MAIL

Sélection de charcuterie du chef

PLANCHE DE LA MER

Sélection de poissons fumés et délices de la mer

PLANCHE DE FROMAGES

Sélection de fromages du moment

PLANCHE MÉDITERRANÉENNE (VÉGÉTARIEN)

Sélection de mezzés végétariens et pain pita toasté

OS À MOELLE GRATINÉ

Servi avec son jus de viande

LES ENTRÉES

HUÎTRES SPÉCIALES

Maison Quintin - La Trinité-sur-Mer

1/2 Douzaine

10.00€

Douzaine

20.00€

POULPE MARINÉ

Gingembre, citronnelle, ail, persil et piment d'espelette

10.00€

TATAKI DE THON

Tartare d'avocat à la mangue, sauce aigre douce et laquage au gingembre

12.00€

GRAVLAX DE SAUMON

Crème citron ciboulette, blinis et vodka, caviar de yuzu

12.00€

QUEUE DE LOTTE LAQUÉE AU MIEL (ENTRÉE FROIDE)

Nouilles Soba au tahini, cébettes croquantes et oignons croustillants, chips de morcilla ibérique et graines de sarrasin torréfiée

13.00€

OEUFS MIMOSA AU WASABI

Laqués au gingembre

9.00€

GASPACHO DE TOMATES

À l'Huile d'olive noire, basilic frais et pignons de pin

10.00€

LES SALADES

SALADE DU MAIL

Truite fumée, mayonnaise wasabi, salade romaine, avocat et oeuf dur

20.00€

SALADE DU TERROIR

Mâche nantaise, pommes de terre, mini rillauds d'Anjou, champignons à la grecque, et Galet de Loire sur toast

20.00€

SALADE ITALIENNE (VÉGÉTARIEN)

Heirloom de tomates, cébettes, oignons rouges, basilic frais, pignons de pin, burratina, pesto et balsamique

20.00€

LE MENU ENFANT – 14.00€

NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ (Origine France) OU LONGE DE THON

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

DESSERT DU MOMENT OU BOULE DE GLACE (AU CHOIX)

LES PLATS

MI-CUIT DE LONGE DE THON Sur ratatouille à l'huile d'olive et pesto	22.00€
QUEUE DE LOTTE LAQUÉE AU MIEL (PLAT FROID) Nouilles Soba au tahini, cébettes croquantes, oignons croustillants, chips de morcilla ibérique et graines de sarrasin toreifiées	26.00€
DOS DE CABILLAUD RÔTI Et crumble au curry breton, crème marinière et jardinière de printemps	25.00€
SUPRÊME DE PINTADE BASSE TEMPÉRATURE (Origine France) Avec son jus crémé, écrasé de pommes de terre et patates douces, poêlée jardinière du moment	25.00€
BAO BUN AU PRESSÉE DE VOLAILLE (Origine France) À l'aigre douce, julienne de légumes au gingembre et chips de patates douces	24.00€
TARTARE DE BOEUF (Origine France) Au couteau façon maghrébine, frites maison	22.00€
CARPACCIO DE BOEUF DE JERSIAISE DE LA FERME DES BELLES ROBES Laquage miel et soja, mayonnaise relevée à la moutarde forte et graines de sésame au Kimchi servi avec frites maison	26.00€
PAVÉ DE BOEUF BLACK ANGUS GRILLÉ (Origine Australie) Frites maison, sauce au poivre et salade	26.00€
BURGER INVERSÉ DU MAIL (Origine France) Croissant rond à la béchamel et au comté, bacon grillé, steak haché de Jersiaise de la Ferme des Belles Robes, romaine, cornichons, tomates, béarnaise et frites maison	24.00€
NAAN DU MAIL Palak paneer d'épinard, raïta indienne au miel et cumin, tandoori de légumes et lentilles, chutney de mangue	20.00€

LES PIÈCES À PARTAGER

Pour 3-4 personnes - 98€

PALERON DE BOEUF BLACK ANGUS (Origine Australie)
Et os à moelle (Origine France)

CÔTE DE BOEUF (Origine France)
Et os à moelle (Origine France)

Servi avec : écrasé de pommes de terre parfumé à la l'huile de truffe, frites maison, salade verte assaisonnée, ail et poivrons rôtis, sélection de sauces

LONGE DE THON MI-CUITE
Et tarama blanc

Servi avec : ratatouille, tandoori de légumes et lentilles, épinards à la crème, sélection de sauces

LES SUPPLÉMENTS

GARNITURES

Frites maison, écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre et patates douces	4.00€
Salade verte	2.00€

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages du moment

10.00€

LES DESSERTS ET GLACES

CAFÉ ET SES DOUCEURS

Sélection de mignardises

10.00€

PAVLOVA DU JARDIN DU MAIL

Déclinaison calamansi, fraise et basilic

11.00€

SATIN ANANAS ET COCO

Moelleux ananas et tartare Victoria, riz au lait coco, sorbet coco et voile coco satiné

11.00€

L'ABRICOTIER

Déclinaison de l'abricot et crème de nougat

11.00€

GOURMANDISE BRETONNE

Croustillant et mousse sarrasin, caramel au beurre salé et sorbet citron vert

12.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUD

Sphère au chocolat noir, mousse chocolat tonka et coulis cacao

12.00€

COUPE GLACÉE DU MAIL

Selon les fruits de saison

10.00€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

8.00€

DAME BLANCHE

8.00€

COLONEL SORBET CITRON VODKA

9.00€

1 BOULE

2.50€

2 BOULES

5.00€

3 BOULES

7.50€

GLACES

Vanille, chocolat, café, menthe chocolat, rhum raisin

SORBETS

Pêche de vigne, framboise, fraise, noix de coco, poire, cassis, citron vert

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

1.00€