

LES PLANCHES À PARTAGER

LA PETITE : 18€ LA GRANDE : 36€

LA PLANCHE DU MAIL

SÉLECTION DE CHARCUTERIES DU CHEF

LA PLANCHE DE LA MER

SÉLECTION DE POISSONS FUMÉS ET DÉLICES DE LA MER

LA PLANCHE DE FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT

LA PLANCHE MIXTE

SÉLECTION DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES DU MOMENT

LA PLANCHE ORIENTALE (VÉGÉTARIEN)

TARTINABLES VÉGÉTARIENS SERVIS AVEC PAPADUMS AU TANDOORI ET FALAFELS EN 2 FAÇONS

LES ENTRÉES

LES HUÎTRES

LA SPÉCIALE DE LA MAISON QUINTIN - N°2 LA TRINITÉ SUR MER

6 HUÎTRES : 12€

12 HUÎTRES : 24€

MAKIS CREVETTES KATAIFI

CONCOMBRE AUX 3 SÉSAMES, SAUCE LAQUÉE SOJA ET MIEL, MAYONNAISE WASABI

12€

L'OEUF MIMOSA

CIBOULETTE ET CORIANDRE

9€

LE FOIE GRAS DU MAIL (ORIGINE UE)

TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE ET CONFIT DE FIGUE

15€

LE GRAVLAX DE SAUMON

CRÈME DE CITRON CIBOULETTE, BLINIS ET VODKA, PERLES DE YUZU

12€

LA SOUPE DU PÊCHEUR

AUX FLOCCONS DE CABILLAUD, TARTINE À L'AIL, ROUILLE SAFRANÉE, PECORINO RÂPÉ

12€

LA PANNA COTTA (VÉGÉTARIEN)

DE BURRATA DI BUFALA, TOMATES CONFITES, PIGNONS DE PIN, BASILIC ET POIVRONNADE

10€

LES SALADES

LA QUEUE DE LOTTE LAQUÉE AU MIEL

NOUILLES SOBA AU TAHINI ET CHIPS DE MORCILLA, CÉBETTES, OIGNONS, SÉSAME SARRASIN

20€

LA SALADE DU MAIL

COEUR DE SUCRINE, SAUMON FUMÉ, CÂPRONS, AVOCAT, OEUFS DURS, MAYONNAISE WASABI

20€

LE MENU ENFANT - 14€

LES NUGGETS DE POULET (ORIGINE UE) OU LE STEAK HACHÉ (ORIGINE FRANCE)
FRITES MAISON OU POËLÉE DE LÉGUMES

ET LE MOELLEUX OU LA BOULE DE GLACE (AU CHOIX)

LES PLATS

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES MIJOTÉ D'ORZO ET DE POIREAUX À LA CRÈME, ÉMULSION YUZU	28€
LE FILET DE DORADE À L'UNILATÉRAL TOMBÉE DE CHOU KALE ET CAROTTES SAUTÉES, SAUCE VIERGE À L'ÉDAMAMÉ	26€
LE CABILLAUD RÔTI BEURRE BLANC AU CITRON KAFFIR, MOUSSELINE DE PANNAIS ET POMMES DE TERRE MONTÉES AU TARAMA BLANC	26€
LA PIÈCE DU BOUCHER (ORIGINE AUSTRALIE) FRITES MAISON, AIL ET POIVRON RÔTIS AU FOUR, SALADE ET BÉARNAISE	26€
LE BLACK ANGUS ROSSINI (ORIGINE AUSTRALIE) FOIE GRAS POËLÉ ET POËLÉE FORESTIÈRE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE, SAUCE AU PORTO GOÛT TRUFFE	35€
LE VÉRITABLE POT-AU-FEU (ORIGINE FRANCE) JOUE DE BOEUF BRAISÉE DANS SON CONSOMMÉ, POMMES DE TERRE, POIREAUX, CAROTTES, NAVETS, CHOUX ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	28€
LE TARTARE DE BOEUF (ORIGINE FRANCE) AU COUTEAU FAÇON MAGHRÉBINE, FRITES MAISON	24€
LE SUPRÈME DE PINTADE (ORIGINE FRANCE) BASSE TEMPÉRATURE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE, SAUCE AUX MORILLES	25€
LE DEMI-MAGRET DE CANARD (ORIGINE FRANCE) SAUCE À L'ORANGE ET MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE	25€
LE BURGER DU MAIL (ORIGINE FRANCE) CROISSANT AU BEURRE, PRESSÉ DE CONFIT DE CANARD, CANARD FUMÉ SUR MESCLUN GOÛT TRUFFE, TÊTE DE MOINE ET MAYONNAISE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	24€
LES RAVIOLES (VÉGÉTARIEN) AUX BOLETS, CRÈME FORESTIÈRE, CHAMPIGNONS DU MOMENT, PECORINO RÂPÉ	24€

LES PIÈCES À PARTAGER

POUR 3 PERSONNES : 98€

LE PALERON DE BOEUF BLACK (ORIGINE AUSTRALIE) AVEC ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À LA TRUFFE, FRITES MAISON, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE VERTE ET VINAIGRETTE, JUS DE VIANDE, SAUCE COCKTAIL ET SAUCE BÉARNAISE
LA CÔTE DE BOEUF (ORIGINE IRLANDE) AVEC ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À LA TRUFFE, FRITES MAISON, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE VERTE ET VINAIGRETTE, JUS DE VIANDE, SAUCE COCKTAIL ET SAUCE BÉARNAISE

LES SUPPLÉMENTS

MIJOTÉ D'ORZO ET DE POIREAUX, POËLÉE DE LÉGUMES, MOUSSELINE DE PANNAIS ET POMMES DE TERRE MONTÉES AU TARAMA BLANC, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE, FRITES MAISON, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À LA TRUFFE	5€
SALADE VERTE	2€

L'ASSIETTE DE FROMAGES

SÉLECTION DE 5 FROMAGES DU MOMENT
SELON LE MARCHÉ

12€

LES DESSERTS

LE CAFÉ ET SES DOUCEURS

SÉLECTION DE MIGNARDISES

10€

LA DÉCLINAISON DU CHOCOLAT PAR ALIZÉA

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR, FINANCIER CACAO, GLACE MAISON AU CHOCOLAT, GEL MENTHE POIVRÉE, CRUMBLE CACAO ET SPRAY CHARTREUSE

12€

LE MIROIR DU MAIL

MIROIR DE LOIRE, CRÈME À L'ORANGE SANGUINE, SORBET MAISON AU COINTREAU

12€

LA POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE

GLACE MAISON AU PAIN D'ÉPICES ET SON CRUMBLE, BRIOCHE PERDUE À LA CANNELLE ET VIN CHAUD

12€

LE CRUMBLE DE POMMES AU SPÉCULOOS

POËLÉES PUIS CARAMÉLISÉES AU FOUR, CUSTARD ANGLAISE, ET GLACE À LA VANILLE

11€

L'AMERICAN COOKIE

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON, ET CRÈME GLACÉE AU CARAMEL BONBON

11€

LE FINANCIER

CERISES AMARENA, DIPLOMATE À LA PISTACHE, SORBET MAISON À LA CERISE

11€

LES MARRONS GLACÉS

GLACE AUX MARRONS, PRALINÉ DE MARRONS, CHANTILLY VANILLE ET MASCARPONE

12€

LA DAME BLANCHE

8€

LE COLONEL SORBET CITRON VODKA

9€

LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS

8€

LES GLACES ET SORBETS

1 BOULE : 2.50€ / 2 BOULES : 5€ / 3 BOULES : 7.50€

LES GLACES

VANILLE BOURBON, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, MENTHE CHOCOLAT, RHUM RAISIN, CARAMEL BONBON

LES SORBETS

FRAMBOISE, NOIX DE COCO, CITRON VERT, POIRE, ANANAS

SUPPLÉMENTS : CHANTILLY, AMANDES, SAUCE CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL, SAUCE CAFÉ - 1€

Menu Saint-Valentin - 60€

Disponible samedi 14/02 au soir

Mise en bouche

Les Makis Crevettes Kataifi

Concombre aux 3 sésames, sauce laquée soja et miel, mayonnaise wasabi

— ♥ — Entrées

Le Foie Gras du Mail

Toast de pain de campagne et confit de figues

OU

Les Saint-Jacques Snackées

Orzo au beurre blanc, émulsion yuzu

OU

La Panna Cotta - Végétarien

De burrata di bufala, tomates confites, pignons de pin, basilic et poivronnade

— ♥ — Plats

Le Demi-Magret de Canard

Sauce à l'orange et mille-feuille de pommes de terre

OU

La Queue de Lotte Laquée au Miel

Nouilles soba au tahini et chips de morcilla, cébettes, oignons, sésame, sarrasin

OU

Les Gnocchis - Végétarien

À la crème forestière, pleurotes, morilles et cèpes, pecorino râpé

— ♥ — Fromages (+8€)

Sélection de fromages du moment

Shropshire, gouda 1000 jours, comté 24 mois

— ♥ — Dessert

Miroir, Mon Beau Miroir

Miroir du Mail, crème à l'orange sanguine, sorbet maison au Cointreau