

# 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 PANAISS 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 POÊLÉ ET POÊLÉE 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 CONSUMMÉ, 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, POÊLÉE DE LÉGUMES, MOUSSELINE DE PANAISS 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€

### TARTE TATIN CHAude

*GLACE BRIOCHE PERDUE AUX ÉPICES DE NOËL, BEURRE CARAMEL SALÉ*

12€

### LE CRUMBLE DE POIRES AU SPÉCULOOS

*POÊLÉES 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€**