

le  
MAIL

# 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€

### L'OEUF MIMOSA FAÇON CORÉENNE

CIBOULETTE ET CORIANDRE, SÉSAME AU KIMCHI

10€

### LE GRAVLAX DE PALERON DE BOEUF BLACK ANGUS (ORIGINE ESPAGNE)

AU POIVRE DE SICHUAN, BAIES ROSES, GEL DE MANGUE ET KALAMANSI

15€

### LE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

CRÈME DE YUZU, BLINIS, FÈVES TONKA, GRENADE ET CAVIAR AUX AGRUMES

12€

### LA PANNA COTTA (VÉGÉTARIEN)

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

10€

### LES TENTACULES DE POULPE

POMMES DE TERRE MARINÉES À L'AIL ET AUX HERBES, HUILE VERDE, CITRON ET PIMENT D'ESPELETTE

14€

## LES SALADES

### LA SALADE DU MAIL

COEUR DE SUCRINE, SAUMON FUMÉ, CÂPRONS, AVOCAT, OEUF DUR, MAYONNAISE WASABI, OEUFS DE TRUITE

20€

### LA SALADE CÉSAR

COEUR DE SUCRINE, AIGUILLETES DE POULET CORN FLAKES, TOMATES CONFITES, CROÛTONS À L'AIL, GRANA PADANO, SAUCE FAÇON CÉSAR ET BACON CRUMBLE

20€

### LA SALADE ITALIENNE

SÉLECTION DE TOMATES HEIRLOOM, BURRATA, PESTO, PIGNONS DE PIN, ROQUETTE, OLIVES, GRESSIN, RÉDUCTION BALSAMIQUE ET BASILIC, JAMBON SERRANO

20€

## LE MENU ENFANT - 14€

LES NUGGETS DE POULET (ORIGINE UE) OU LE SMASHED BURGER (ORIGINE FRANCE)  
FRITES MAISON OU POÊLÉE DE LÉGUMES OU FRITES DE PATATES DOUCES

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

# LES PLATS

<b>LE CHIRASHI DE THON AU NORI</b> RIZ NACRÉ AU MIRIN, CONCOMBRE, RADIS ROSE ET GINGEMBRE, EDAMAME, MANGUE ET GRENADE, AVOCAT, MAYONNAISE WASABI ET LAQUAGE ASIATIQUE, OEUFS DE TRUITE	24€
<b>LE CEVICHE AU POMELO ET PAMPLEMOUSSE</b> CREVETTES, SAUCE VIERGE AUX PIMENTS BIQUINHO ET FÈVES DE SOJA	24€
<b>LE FILET DE BAR À L'UNILATÉRAL</b> ARTICHAUT ET TOMATES GRILLÉES, FROMAGE FRAIS AUX AGRUMES, FINES HERBES	26€
<b>LE FISH N' CHIPS FAÇON JAPONAISE</b> CABILLAUD, NORI, WASABI, RADIS ROSE AU GINGEMBRE, CITRON, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON	24€
<b>LE DAHL DE LENTILLES (VÉGÉTARIEN)</b> AUX ÉPINARDS ET POIS CHICHES, PAPADUMS CROUSTILLANT, CHUTNEY DE MANGUE ET TARTARE À L'INDIENNE	22€
<b>LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU FAÇON MAGHRÉBINE (ORIGINE FRANCE)</b> FRITES MAISON	24€
<b>LE PALERON CROSS ANGUS (ORIGINE ESPAGNE)</b> FRITES MAISON, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE ET SAUCE AU POIVRE	28€
<b>LE PAVÉ DE BOEUF DE LA FERME DES BELLES ROBES (ORIGINE FRANCE)</b> FRITES MAISON, SALADE ET SAUCE BÉARNAISE	28€
<b>LE DOUBLE SMASHED BEEF BURGER (ORIGINE FRANCE)</b> "BIEN CUIT", TRANCHES DE COMTÉ, MAYONNAISE MOUTARDE ET MIEL, PICKLES DE CORNICHONS, PAIN BRETZEL, SUCRINE, COLESLAW ET FRITES DE PATATES DOUCES	24€
<b>LA TAJINE D'AGNEAU (ORIGINE FRANCE)</b> RÔTI D'AGNEAU FONDANT, ABRICOTS SECS ET PRUNEAUX, COUSCOUS AUX ÉPICES, OLIVES ET CITRON	26€
<b>LE SECRETO DE COCHON IBÉRIQUE (ORIGINE FRANCE)</b> ASPERGES VERTES, GRENAILLES AU CHORIZO IBÉRIQUE, SAUCE ANDALOUSE À L'AIL, TOMATES ET OLIVES	25€
<b>LA CUISSE DE CANARD CONFITE (ORIGINE FRANCE)</b> GRENAILLES SAUTÉES À L'AIL ET FINES HERBES, JUS CORSÉ	24€

## LES PIÈCES À PARTAGER

POUR 3 PERSONNES : 110€

<b>LE PALERON DE BOEUF CROSS ANGUS (ORIGINE ESPAGNE)</b> FRITES AU CHOIX, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE VERTE ET VINAIGRETTE, JUS DE VIANDE, SAUCE POIVRE ET SAUCE BÉARNAISE
<b>LA CÔTE DE BOEUF HEWITT (ORIGINE IRLANDE)</b> FRITES AU CHOIX, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE VERTE ET VINAIGRETTE, JUS DE VIANDE, SAUCE POIVRE ET SAUCE BÉARNAISE

## LES SUPPLÉMENTS

FRITES MAISON, FRITES DE PATATES DOUCE, POÊLÉE DE LÉGUMES, COUSCOUS AUX ÉPICES, GRENAILLES RÔTIES	5€
SALADE VERTE	2€
SAUCE BÉARNAISE, SAUCE POIVRE, SAUCE TARTARE, SAUCE ANDALOUSE, JUS DE VIANDE	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€

### LES BANANES RHUM ET CRUMBLE

*BANANE EN 3 FAÇONS : CARAMÉLISÉE, GEL ET SORBET MAISON, GANACHE MONTÉE VANILLE, CAKE AU RHUM ET CAMEL TENDRE*

12€

### LA TARTE TATIN CHAUDE

*GLACE VANILLE BOURBON, BEURRE CAMEL SALÉ*

10€

### L'AMERICAN COOKIE

*CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON, ET CRÈME GLACÉE AU CAMEL BONBON*

12€

### LE WILLY TONKA

*DÔME CHOCOLAT NOIR, ROCHER CHOCOLAT, CRÈMEUX CHOCOLAT À LA FÈVE TONKA ET FRUIT DE LA PASSION*

12€

### LA SOUPE D'ÉTÉ À LA FRAISE

*SORBET YUZU, MENTHE ET SÉSAME NOIR*

10€

### LA COUPE DU MAIL

*GLACE VANILLE, FRAISES GARIGUETTES, AMANDES TORRÉFIÉES, CHANTILLY VANILLE ET MASCARPONE ET COULIS DE FRAISE*

12€

### LA DAME BLANCHE

*3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES TORRÉFIÉES, CHANTILLY VANILLE ET MASCARPONE, CIGARETTE RUSSE*

10€

### LE COLONEL

*3 BOULES SORBET CITRON VERT ET VODKA*

10€

### LE CHOCOLAT LIÉGEOIS

*3 BOULES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES TORRÉFIÉES, CHANTILLY VANILLE ET MASCARPONE, CIGARETTE RUSSE*

10€

### LE CAFÉ LIÉGEOIS

*3 BOULES CAFÉ, SAUCE CAFÉ, AMANDES TORRÉFIÉES, CHANTILLY VANILLE ET MASCARPONE, CIGARETTE RUSSE*

10€

## LES GLACES ET SORBETS

---

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

### LES GLACES

*VANILLE BOURBON, CHOCOLAT, CAFÉ, MENTHE CHOCOLAT, RHUM RAISIN, CAMEL BONBON, COINTREAU*

### LES SORBETS

*FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, CITRON VERT, PASSION, CASSIS, YUZU, MENTHE PASTILLE*

**SUPPLÉMENTS : CHANTILLY, AMANDES, SAUCE CHOCOLAT, SAUCE CAMEL, SAUCE CAFÉ, COULIS DE FRUITS ROUGES ET COULIS EXOTIQUE - 1€**