

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 CROSS ANGUS (ORIGINE AUSTRALIE/USA)

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

15€

LE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

CRÈME DE YUZU, BLINIS, FÈVES, 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, OEUF DE TRUITE, CREVETTES KATAIFI

20€

LA SALADE CÉSAR

COEUR DE SUCRINE, AIGUILLETES DE POULET CORN FLAKES, TOMATES, 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 FISH N'CHIPS

FRITES MAISON OU POÊLÉE DE LÉGUMES OU FRITES DE PATATES DOUCES

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

LES PLATS

LE CHIRASHI DE THON AU NORI

RIZ NACRÉ AU MIRIN, CONCOMBRE, RADIS ROSE ET GINGEMBRE, EDAMAME, MANGUE ET GRENADE, AVOCAT, MAYONNAISE WASABI ET LAQUAGE ASIATIQUE, OEUFS DE TRUITE

24€

LE FILET DE BAR À L'UNILATÉRAL

ARTICHAUT ET TOMATES GRILLÉES, FROMAGE FRAIS AUX AGRUMES, FINES HERBES

26€

LE FISH N' CHIPS FAÇON JAPONAISE

CABILLAUD, NORI, WASABI, RADIS ROSE AU GINGEMBRE, CITRON, SAUCE TARTARE ET FRITES MAISON

24€

LE DAHL DE LENTILLES (VÉGÉTARIEN)

AUX ÉPINARDS ET POIS CHICHES, PAPADUMS CROUSTILLANT, CHUTNEY DE MANGUE ET CAVIAR D'AUBERGINE

22€

LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU FAÇON MAGHRÉBINE (ORIGINE FRANCE)

FRITES MAISON

24€

NOIX D'ENTRECÔTE 250G ET SON BEURRE PERSILLÉ (ORIGINE ARGENTINE)

FRITES MAISON, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE ET BÉARNAISE

35€

LE PAVÉ DE BOEUF DE LA FERME DES BELLES ROBES (ORIGINE FRANCE)

FRITES MAISON, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE ET SAUCE AU POIVRE

28€

LE BURGER DU MAIL (ORIGINE ARGENTINE)

PALERON DE WAGYU FONDANT, SUCRINE ET COLESLAW, RELISH, MAYONNAISE MIEL ET MOUTARDE MAISON, BREZEL TOASTÉ AU CHEDDAR AFFINÉ ET FRITES DE PATATES DOUCES

24€

LA TAJINE D'AGNEAU (ORIGINE FRANCE)

RÔTI D'AGNEAU FONDANT, ABRICOTS SECS ET PRUNEAUX, COUSCOUS AUX ÉPICES, OLIVES ET CITRON

26€

LE SECRETO DE COCHON IBÉRIQUE (ORIGINE ESPAGNE)

ASPERGES VERTES, GRENAILLES AU CHORIZO IBÉRIQUE, SAUCE ANDALOUSE À L'AIL, TOMATES ET OLIVES

25€

LA CUISSE DE CANARD CONFITE (ORIGINE FRANCE)

GRENAILLES SAUTÉES À L'AIL ET FINES HERBES, JUS CORSÉ

24€

LES PIÈCES À PARTAGER

POUR 3 PERSONNES : 110€

LE PALERON DE BOEUF CROSS ANGUS (ORIGINE ESPAGNE)

FRITES AU CHOIX, AIL ET POIVRONS RÔTIS AU FOUR, SALADE VERTE ET VINAIGRETTE, JUS DE VIANDE, SAUCE POIVRE ET SAUCE BÉARNAISE

LA CÔTE DE BOEUF HEWITT (ORIGINE IRLANDE)

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€

LE BABA À LA BANANE

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

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€

PAVLOVA EXOTIQUE

MERINGUE CHAMALLOWS, MANGUE ET MENTHE, CHANTILLY VANILLE ET MASCARPONE, COULIS MANGUE PASSION ET SORBET À LA MANGUE

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€