



RESTAURANT
**QUINTE
& SENS**

ENTREES / STARTERS

CRÈME DE LENTILLES CORAIL* 🌱🌱 15

Lait de coco, graines, huile de chanvre Demeter et tofu croustillant

Corail lentil cream, coconut milk, seeds, Demeter hemp oil and crispy tofu

OEUF PARFAIT* 🌱🌱🌱 17

Mousseline de christophine et betteraves de couleurs
Soft-boiled egg, christophine mousseline and colored beets

FOIE GRAS AU RHUM VIEUX ZACAPA* 🌱🌱 22

Poivre noir, chutney pomme et ananas fait maison
Foie gras with Zacapa old rum, black pepper, homemade apple and pineapple chutney

DUO DE SAUMON FUMÉ ET MARINÉ* 19

Saumon fumé norvégien et saumon mariné au combava, servi avec blinis et tarama
Duo of Norwegian salmon and marinated salmon with combava, served with blinis and tarama

ENTRÉE DU CHEF* 15

Chef's starter

FORMULES

Entrée du chef + plat du chef 44

OU plat du chef + chariot des desserts

Chef's starter + chef's main course

Or chef's main course + dessert trolley

Entrée du chef + plat du chef + chariot des desserts 54

Chef's starter + chef's main course

+ dessert trolley



VIANDES A LA PLANCHA / GRILLED MEATS

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS* 38

Langues d'oiseau, sauce à l'orange, poivre de Sichuan et fleur de sel au pollen

French duck breast, bird tongues pasta, orange sauce, Sichuan pepper and pollen fleur de sel

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE (350g)* 🌱 39

Pommes de terre grenailles bio, sauce poivre et baies

Grilled prime rib (350gr), organic grilled potatoes, pepper and berry sauce

POISSONS / FISHES

PAVÉ DE MERLU D'ATLANTIQUE 36

A LA PLANCHA* 🌱🌱🌱

Déclinaison de potimarron et châtaigne

Atlantic hake fillet on a plancha, variety of pumpkin and chestnut

COQUILLES SAINT-JACQUES FRANÇAISES* 38

OU SAINT-PIERRE AU FOUR TANDOOR* 🌱

(Selon arrivage)

Céleri rôti, sauce vanille de Madagascar

French coast scallops or tandoor baked John Dory (according to availability), roasted celery with Madagascar vanilla sauce

PAD THAÏ LÉGUMES AU WOK ET TOFU* 🌱🌱 29

Stir-fried vegetables and tofu pad thai

Ou crevettes / or shrimp 🌱

Supplément + 5€

SALADES / SALADS

CÉSAR SALADE AU POULET FERMIER* 29

Salade romaine, parmesan, croûtons rôtis

Caesar salad, chicken supreme, romaine lettuce, parmesan, croutons

CÉSAR SALADE AU SAUMON MARINÉ* 🌱 31

Salade romaine, parmesan, croûtons rôtis

Caesar salad, marinated salmon, romaine lettuce, parmesan, croutons

LES ICONIQUES / THE ICONICS

PÂTES FRAÎCHES MAISON* 28

Champignons de saison et crème de pecorino

Fresh homemade pasta, seasonal mushrooms with pecorino cream

BURGER DE L'AUBRAC* 29

Pain bun, haché de boeuf d'Aubrac, Saint-Nectaire et oignons frits, servi avec frites, salade bio

Bun, minced Aubrac beef, Saint-Nectaire cheese and fried onions, served with French fries, organic salad

CROQUE-MONSIEUR JAMBON 22

ET TRUFFE*

Pain de campagne, servi avec frites et salade bio

Ham and truffle croque-monsieur, country-style bread, served with French fries and organic salad

PLAT DU CHEF* 32

Chef's main course

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME DE TREMBLAY (ÎLE-DE-FRANCE)* 13

Cheese plate from La Ferme de Tremblay (Île-de-France)

PANIER DE FRUITS FRAIS* 14

Fresh fruits basket

BY LILLIA



CAFÉ GOURMAND* 14

Coffee with a selection of desserts

BY LILLIA



CHARIOT DES DESSERTS* 14

Dessert trolley

Chaque création est imaginée et réalisée maison par notre cheffe pâtissière Lillia. Terminez votre repas sur une note de douceur inoubliable !

BY LILLIA



DESSERT DE LILLIA* 14

Lillia's dessert



QUINTE & SENS, CE QUI EST ESSENTIEL

Le Quinte & Sens, c'est une invitation à l'évasion. Dans une ambiance chaleureuse et décontractée, nos équipes vous accueillent avec passion.

Ici, on se concentre sur l'essentiel : des produits locaux et responsables, des assiettes savoureuses et colorées, pour vivre un voyage culinaire et découvrir les saveurs du monde.

Bon voyage !

Option végétarienne / Vegetarian option

Option sans gluten / Gluten free option

MSC Pêche durable / MSC Sustainable Fishing

Option sans lactose / Lactose free option

Pêche durable / Sustainable fishing

**Pour toute information concernant les allergènes, merci de vous rapprocher de notre personnel / For any information regarding allergens, please refer to our personnel
Nous travaillons avec des fruits et légumes majoritairement issus de l'agriculture biologique / We mainly use organic fruits and vegetables*

Prix net en euros, toutes taxes comprises / Net prices in euro including taxes and services