



RESTAURANT

QUINTE  
& SENS

# FORMULES

## FORMULAS

Entrée du jour + plat du jour 40  
ou plat du jour + dessert du jour  
Starter of the day + dish of the day  
or dish of the day + dessert of the day

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour 50  
Starter of the day + dish of the day + dessert of the day

# A PARTAGER TO SHARE

Cornet de frites de patate douce 6  
Sauce black pepper  
Sweet potato fries, black pepper sauce

Jambon de Bayonne Abotia 24 mois d'affinage 20  
Pickles maison, pain de campagne grillé  
Abotia Bayonne ham matured 24 months, pickles,  
toasted sourdough bread

## ENTREES

### STARTERS

Velouté de butternut 16  
Sarrasin à croquer, huile de pépin de courge  
Butternut soup, buckwheat to crunch, pumpkin  
seed oil

Oeuf parfait aux shiitakes 17  
Épinard, Cantal au piment d'Espelette  
Soft-boiled egg with shiitakes, spinach, Cantal with  
Espelette Pepper

Focaccia au saumon mariné 20  
Crème de raifort, pickles de légumes  
Marinated salmon, focaccia, horseradish  
cream, vegetables pickles

Le Quinte & Sens au fil des saisons 14  
Inspiration du moment  
Quinte & Sens seasonal starter

## PLATS

### MAIN COURSES

Dos de cabillaud 34  
Mousseline de panais, légumes  
d'automne, condiment citron  
Cod fish, parsnip mousseline, seasonal  
vegetables, lemon condiment

Escalope de veau milanaise 31  
Pâtes Giuseppe Cocco, sauce tomate  
Veal cutlet Milanese  
Pasta Giuseppe Cocco, tomato sauce

Faux filet de boeuf grillé (300gr) 39  
Pommes de terre grenailles bio,  
sauce black pepper  
Grilled beef tenderloin (300gr)  
Organic grilled potatoes, black pepper  
sauce

Cocotte vegan 25  
Légumes d'automne bio, dahl de lentilles  
corail  
Vegan casserole, organic seasonal  
vegetables, coral lentil dahl

Queue de lotte marinée coco/curcuma 37  
Risotto iodé carnaroli  
Marinated monkfish coconut/turmeric  
Iodized risotto with carnaroli rice

Le Quinte & Sens au fil des saisons 33  
Inspiration du moment  
Quinte & Sens seasonal main course

## LES CRUS

### RAW DISHES

Tartare de bœuf au couteau, cru ou poêlé aller-retour 26  
Sauce condiment, frites, cœur de sucrine  
Beef tartare raw or cooked, condiment sauce,  
French fries, sucrine salad

Tataki de thon Albacore sauce Ponzu 28  
Feuille de nori, fleur de sel wasabi et sésame noir, frites de  
patate douce  
Albacore Tuna Tataki with Ponzu sauce  
Nori leave, wasabi salt flower and black sesame, sweet  
potato fries

## LES INCONTOURNABLES

### THE ESSENTIALS

Le BIG Quinte & Sens burger 29  
Deux steaks de 100gr, oignons confits,  
cheddar fermier, frites, cœur de sucrine  
Big Quinte & Sens Burger, two 100gr beef  
steaks, candied onions, cheddar cheese,  
French fries, sucrine salad

Bibimbap œufs onsen, Kimchi 27  
Légumes croquants, pousses d'épinards,  
sésame, nigelle, sauce vinaigrette coréenne  
Bibimbap egg onsen Kimchi  
Crunchy vegetables, spinach shoots,  
sesame, nigella, Korean dressing

César salade au poulet fermier 26 ou au saumon fumé 28  
Salade romaine, parmesan, croûtons rôtis  
Caesar salad, chicken supreme 26 or smoked salmon 28  
Romaine lettuce, parmesan, croutons

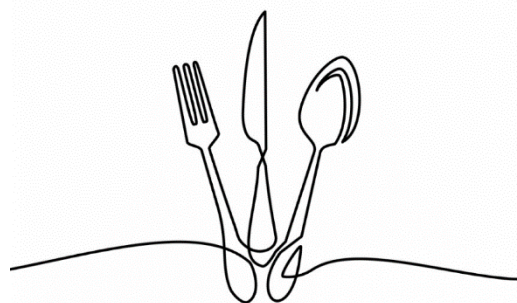
Pâtes fraîches de La Défense 23  
Jambon de Paris, crème de truffe  
« La Défense » fresh pasta, ham of Paris, truffle  
cream

## FROMAGES & DESSERTS

### CHEESES & DESSERTS

Assiette de fromages de nos régions 14  
MOF Marie Quatrehomme  
Plate of cheeses from our regions  
MOF Marie Quatrehomme

Chariot des desserts 13  
Dessert trolley



3 mochis glacés 10  
3 frozen mochis

Panier bambou de fruits frais 13  
Fresh fruits basket

Café gourmand 14  
Gourmet coffee