



SNACKS

FISH "LINGOT" WITH PALO CORTADO SABAYON AND CAVIAR 25€

OLIVE BRANCH WITH BLUEFIN TUNA 15€

STARTERS

BABY GEM LETTUCE SALAD WITH SARDINES, BRINED FIGS AND MAHÓN CHEESE 22€

TOMATO AND BLOOD ORANGE SALAD 15€

MELON TARTARE 19€

Island melon, almond cream, melon rind and citronella, lemon leaf ice cream

CHARRED LEEK WITH WHITE MISO 20€

With herbs, yogurt cream and Joselito pancetta

FOIE GRAS SLICE IN WINE 30€

With grape textures

SMOKED PICANHA SLICES WITH MENORCAN WOOD 20€

Mahón cheese, morvedra oil and local pine nuts

MEDITERRANEAN-STYLE GARLIC PRAWNS MP

A Mediterranean take on the classic gambas al ajillo

MENORCA MOULES & FRITES 25€

Belgian-style mussels from Mahón port in Menorcan wine with herb béarnaise

Served with our fries

L'ESPIELL BISTRO

Prices with VAT



SNACKS

LINGOT DE POISSON, SABAYON AU PALO CORTADO ET CAVIAR 25€

BRANCHE D'OLIVIER AU THON ROUGE 15€

ENTRÉES

SALADE DE CŒURS DE SUCRINE AUX SARDINES, FIGUES EN SAUMURE ET FROMAGE DE MAHÓN 22€

SALADE DE TOMATE ET ORANGE SANGUINE 15€

TARTARE DE MELON 19€

melon de l'île, crème d'amandes, écorce de melon et citronnelle, glace à la feuille de citronnier

POIREAU SNACKÉ AU MISO BLANC 20€

aux herbes, crémeux de yaourt et pancetta Joselito

FOIE GRAS AU VIN 30€

et textures de raisin

FINES TRANCHES DE PICANHA FUMÉE AU BOIS DE MINORQUE 20€

fromage de Mahón, huile de morvedra et pignons nationaux

CREVETTE STYLE MEDITERRANÉENE MP

version méditerranéenne des classiques gambas à l'ail

MOULES & FRITES DE MINORQUE 25€

À la façon belge, moules du port de Mahón au vin de Minorque et béarnaise aux herbes

Accompagnées de nos frites

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT



PLATS PRINCIPAUX

PARPATANA DE THON ROUGE EN JUS D'OIGNONS 39 €
Avec poivrons escalivados au barbecue méditerranéen

TURBOT GRILLÉ, PIL-PILET ET ÉMULSION D'ALGUES 35 €

LANGOUSTE À LA MEUNIÈRE PSM
langouste de Minorque rôtie au beurre, aux herbes et au citron

TAGLIATELLES AU CITRON, TARTARE DE CREVETTE ROUGE 42 €
supplément caviar : 36 € p.p.

CANARD DES PYRÉNÉES LAQUÉ AU RATAFIA 38 €
en ragoût avec fruits secs, origan et champignons

CLASSIQUE FILET DE BŒUF ROSSINI 45 €

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES ADDICTIVES

Classiques 10 €

Avec sauce au fromage de Mahón 15 €

Avec sauce à la truffe 20 €

PARMENTIER FAÇON ROBUCHON 12 €

SALADE DE CHOU, POMME ET PICKLES 10 €

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT



MON UNIVERS SUCRÉ

CHOUX CHOCOLAT ET VANILLE 16 €

recette du pâtissier parisien Christophe Adam, garni de namelaka Tulakalum et glace à la vanille de Madagascar

CHEESECAKE AU FROMAGE DE MAHÓN, SPÉCIAL DU CHEF 16€

FRUITS ROUGES AU BALSAMIQUE 14 €

Avec chantilly au fruit de la passion et glace au fromage de chèvre au poivre

COOKIE MINUTE AU CHOCOLAT BLANC TORRÉFIÉ 17 €

avec sésame, coco et glace dulce de leche & banane

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT