Carte et Menus

ABSINTHE

NOTRE CARTE

ENTRÉES

LA THONINE Tomate, pastèque et basilic thaï — 11€

THONINE Tomato, watermelon and thai basil

LE FOIE GRAS Farce fine volaille, sarrasin et jus réduit — 16€

FOIE GRAS Fine chicken stuffing, buckwheat and reduced juice

L'OEUF CILBIR Labneh, herbes aromatiques, et sumac — 10€

CILBIR EGG Labneh, aromatic herbs and sumac

LA LANGOUSTINE A CRUE Fruit de la passion, timut et bisque de carapace — 15€

LANGOUSTINE Passion fruit, timut black pepper and bisque

PLATS

LE LIEU JAUNE Haricot vert, salicorne, granny et émulsion huitre * — 24€

POLLACK Green bean, sea asparagus, granny and oyster emulsion

LE QUASI DE VEAU Carottes, brocolis et pistache — 21€

VEAL RUMP Carrots, broccoli and pistachio

LE BAR Légumes malouin, gingembre et beurre blanc — 28€

SEA BASS Vegetables, ginger and beurre blanc

LE HOMARD Risotto, timut et bisque — 32€

LOBSTER Risotto, timut black pepper and bisque

FROMAGES

FROMAGES, sélection de fromages - Fromages & Terroirs — 11€

***CHEESE**, selection from "Fromages et Terroirs" in Paramé*

DESSERTS

LE CHOCOLAT Amande, noisette et crème de whisky — 11€

CHOCOLATE Almond, hazelnut and whisky cream

L'ABRICOT Miel, vanille et sauge — 11€

APRICOT Honey, vanilla and sage

LES FRUITS ROUGES Yuzu et thym citron — 11€

RED BERRY Yuzu and lemon thyme

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française
*Selon les aléas des courants, du temps et des marées

LES MENUS

LAISSEZ VOUS GUIDER...

Option végétarienne sur demande

EN 3 VAGUES	EN 4 VAGUES	EN 6 VAGUES
35 €	45 €	60 €

Avec Accords Mets et vins

EN 3 VAGUES	EN 4 VAGUES	EN 6 VAGUES
55 €	65 €	90 €

PETIT GOURMET 15 €

MENU ENFANT EN 2 VAGUES

Jusqu'à 10 ans

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française

RETOUR DU MARCHÉ

Uniquement servi le midi

En 2 VAGUES
Entrée-Plat ou Plat-Dessert

21 €

EN 3 VAGUES
Entrée-Plat-Dessert

26 €

LES ENTRÉES

L'OEUF CILBIR Labneh, herbes aromatiques, et sumac
CILBIR EGG Labneh, aromatic herbs and sumac

LA THONINE Tomate, pastèque et basilic thaï
THONINE Tomato, watermelon and thai basil

LES PLATS

LE POISSON DU MARCHÉ Haricot vert, salicorne, granny et beurre blanc
MARKET FISH,Green bean, sea asparagus, granny and beurre blanc

LA VIANDE DU MOMENT Carottes, brocolis et pistache
MEAT OF THE MOMENT Carrots, broccoli and pistachio

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT Amande, noisette et crème de whisky
CHOCOLATE Almond, hazelnut and whisky cream

L'ABRICOT Miel, vanille et sauge
APRICOT Honey, vanilla and sage

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française

Bon appétit !

ABSINTHE

CARTE EXTERIEURE

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française

Carte et Menus

ABSINTHE

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI & SOIR

1 Rue de l'Orme 35400 - SAINT-MALO - 02.99.40.26.15

NOTRE CARTE

ENTRÉES

LA THONINE Tomate, pastèque et basilic thaï — 11€
THONINE Tomato, watermelon and thai basil

LE FOIE GRAS Farce fine foie volaille sarrasin et jus réduit — 16€
FOIE GRAS Fine chicken stuffing, buckwheat and reduced juice

L'OEUF CILBIR Labneh, herbes aromatiques et sumac — 10€
CILBIR EGG Labneh, aromatic herbs and sumac

LA LANGOUSTINE A CRUE Fruit de la passion, timut et bisque de carapace — 15€
LANGOUSTINE Passion fruit, timut black pepper and bisque

PLATS

LE LIEU JAUNE Haricot vert, salicorne, granny et émulsion huitre * — 24€
POLLACK Green bean, sea asparagus, granny and oyster emulsion

LE QUASI DE VEAU Carottes, brocolis et pistache — 21€
VEAL RUMP Carrots, broccoli and pistachio

LE BAR Légumes malouin , gingembre et beurre blanc — 28€
SEA BASS Vegetables, ginger and beurre blanc

LE HOMARD Risotto, timut et bisque — 32€
LOBSTER Risotto, timut black pepper and bisque

FROMAGES

FROMAGES, sélection de fromage - Fromages & Terroirs — 11€
***CHEESE**, selection from "Fromages et Terroirs" in Paramé*

DESSERTS

LE CHOCOLAT Amande, noisette et crème de whisky — 11€
CHOCOLATE Almond, hazelnut and whisky cream

L'ABRICOT Miel, vanille et sauge — 11€
APRICOT Honey, vanilla and sage

LES FRUITS ROUGES Yuzu et thym citron — 11€
RED BERRY Yuzu and lemon thyme

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française
*Selon les aléas des courants, du temps et des marées

RETOUR DU MARCHÉ

Uniquement servi le midi

En 2 VAGUES
Entrée-Plat ou Plat-Dessert
21 €

EN 3 VAGUES
Entrée-Plat-Dessert
26 €

LES ENTRÉES

L'OEUF CILBIR Labneh, herbes aromatiques, et sumac
CILBIR EGG Labneh, aromatic herbs and sumac

LA THONINE Tomate, pastèque et basilic thaï
THONINE Tomato, watermelon and thai basil

LES PLATS

LE POISSON DU MARCHE Haricot vert, salicorne, granny et beurre blanc
MARKET FISH, Green bean, sea asparagus, granny and beurre blanc

LA VIANDE DU MOMENT Carottes, brocolis et pistache
MEAT OF THE MOMENT Carrots, broccoli and pistachio

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT Amande, noisette et crème de whisky
CHOCOLATE Almond, hazelnut and whisky cream

L'ABRICOT Miel, vanille et sauge
APRICOT Honey, vanilla and sage

PETIT GOURMET 15 €

MENU ENFANT EN 2 VAGUES

Jusqu'à 10 ans

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française

LES MENUS

LAISSEZ VOUS GUIDER...

Option végétarienne sur demande

EN 3 VAGUES	EN 4 VAGUES	EN 6 VAGUES
35 €	45 €	60 €

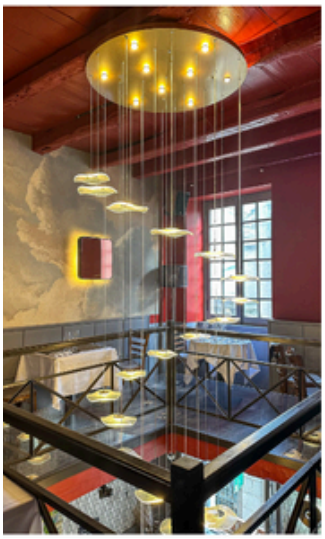
Avec Accords Mets et vins

EN 3 VAGUES	EN 4 VAGUES	EN 6 VAGUES
55 €	65 €	90€

PETIT GOURMET 15 €

MENU ENFANT EN 2 VAGUES

Jusqu'à 10 ans



Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française

RETOUR DU MARCHÉ

Uniquement servi le midi

En 2 VAGUES
Entrée-Plat ou Plat-Dessert
21 €

EN 3 VAGUES
Entrée-Plat-Dessert
26 €

LES ENTRÉES

L'OEUF CILBIR Labneh, herbes aromatiques, et sumac
CILBIR EGG Labneh, aromatic herbs and sumac

LA THONINE Tomate, pastèque et basilic thaï
THONINE Tomato, watermelon and thai basil

LES PLATS

LE POISSON DU MARCHÉ Haricot vert, salicorne, granny et beurre blanc
MARKET FISH,Green bean, sea asparagus, granny and beurre blanc

LA VIANDE DU MOMENT Carottes, brocolis et pistache
MEAT OF THE MOMENT Carrots, broccoli and pistachio

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT Amande, noisette et crème de whisky
CHOCOLATE Almond, hazelnut and whisky cream

L'ABRICOT Miel, vanille et sauge
APRICOT Honey, vanilla and sage

Green Food Label : des produits locaux, une démarche éco-responsable

Viandes d'origine française