

RESTAURANT L'ABSINTHE

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI & SOIR

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



FORMULE DÉJEUNER

21 € entrée - plat ou plat dessert
26 € entrée - plat - dessert

MENU FÉE VERTE 29 € ACCORDS METS ET VINS 15 €

VELOUTÉ DE POTIMARRON châtaigne et condiments
PUMPKIN SOUP chestnuts and condiments

PLAT VÉGÉTARIEN selon l'inspiration du chef
VEGETARIAN DISH inspired by the chef

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

NOTRE CARTE

ESCAPADE APÉRITIVE

PLANCHETTE SIGNATURE A partager à deux - Foie gras, Tartare de daurade, Huîtres 29€
SIGNATURE PLATTER to share for two - Foie Gras, Sea Bream Tartare, Oysters

ENTRÉES

SAINT-JACQUES SNACKÉES duo de kiwi, gel d'hibiscus 15€
SEARED SCALLOPS duo of Kiwi, hibiscus gel

VELOUTÉ DE POTIMARRON châtaigne et condiments 10€
PUMPKIN SOUP chestnuts and condiments

TARTARE DE DAURADE aux fruits de la passion 12€
SEA BREAM TARTARE with passion fruit

FOIE GRAS PÔELÉ crème de figes, toasts grillés 17€
SEARED FOIE GRAS fig cream, grilled toast

PLATS

ÉPAULE DE COCHON BRAISÉE aux piment d'Espelette, mousseline de pommes de terre 24€
de nos grands-mères
BRAISED PORK SHOULDER with Espelette pepper, Grandmother's mashed potatoes

DOS DE MAIGRE sauce végétale, sabayon d'huîtres, légumes de saison 29€
MEAGRE FILLET vegetable sauce, oyster sabayon, seasonal vegetables

MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce d'automne, petits légumes snackés 27€
ROASTED DUCK BREAST autumn sauce, seared baby vegetables

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE citronnelle, gingembre, riz crémeux, coco 23€
CATCH OF THE DAY lemongrass, ginger, creamy rice, coconut

FROMAGES

FROMAGES, sélection de chez Fromages & Terroirs à Paramé 11€
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERTS

CRÈME BRULÉE VERVEINE carpaccio de kumquat 11€
VERBENA CRÈME BRÛLÉE kumquat carpaccio

BREIZH'TIRAM Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone et caramel au beurre salé 12€
BREIZH'TIRAM caramelized apples, breton shortbread, mascarpone, and salted butter caramel

SPHÈRE CHOCOLAT BLANC Insert vanille, fruits de la passion 12€
WHITE CHOCOLATE SPHERE vanilla insert, passion fruit

MENU ÉLIXIR 36 €
ACCORDS METS ET VINS 18 €

VELOUTÉ DE POTIMARRON châtaigne et condiments
PUMPKIN SOUP chestnuts and condiments

TARTARE DE DAURADE aux fruits de la passion
SEA BREAM TARTARE with passion fruit

ÉPAULE DE COCHON BRAISÉE aux piment d'Espelette, mousseline de pommes de terre
de nos grands-mères
BRAISED PORK SHOULDER with Espelette pepper, Grandmother's mashed potatoes

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE citronnelle, gingembre, riz crémeux, coco
CATCH OF THE DAY lemongrass, ginger, creamy rice, coconut

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

MENU BELLE ÉPOQUE 44 €
ACCORDS METS ET VINS 22 €

SAINT-JACQUES SNACKÉES duo de kiwi, gel d'hibiscus
SEARED SCALLOPS duo of Kiwi, hibiscus gel

FOIE GRAS PÔELÉ crème de figues, toasts grillés
SEARED FOIE GRAS fig cream, grilled toast

DOS DE MAIGRE sauce végétale, sabayon d'huîtres, légumes de saison
MEAGRE FILLET vegetable sauce, oyster sabayon, seasonal vegetables

MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce d'automne, petits légumes snackés
ROASTED DUCK BREAST autumn sauce, seared baby vegetables

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé. (+6€)
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

DESSERT AU CHOIX à la carte
DESSERT TO CHOOSE à la carte

MENU QUINTESSENCE 59 €

ACCORDS METS ET VINS 29 €

SAINT-JACQUES SNACKÉES duo de kiwi, gel d'hibiscus
SEARED SCALLOPS duo of Kiwi, hibiscus gel

FOIE GRAS PÔELÉ crème de figues, toasts grillés
SEARED FOIE GRAS fig cream, grilled toast

DOS DE MAIGRE sauce végétale, sabayon d'huîtres, légumes de saison
MEAGRE FILLET vegetable sauce, oyster sabayon, seasonal vegetables

MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce d'automne, petits légumes snackés
ROASTED DUCK BREAST autumn sauce, seared baby vegetables

FROMAGES, sélection de chez "Fromages & Terroirs" à Paramé.
CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

CRÈME BRULÉE VERVEINE carpaccio de kumquat
VERBENA CRÈME BRÛLÉE kumquat carpaccio

PETIT GOURMET

15 €

Poisson ou viande du jour, butternut et légumes de saison
Dessert du jour enfant

Fish or Meat of the Day, Butternut and seasonal vegetables
Children's Dessert of the Day

