



ABSINTHE

Carte et Menus Groupe

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI & SOIR

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

RETOUR DU MARCHÉ

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 26€

A l'ardoise, uniquement servi le midi

MENU GROUPE 33€
BOISSONS INCLUSES
MENU À 28€ HORS BOISSONS
OPTION VEGE POSSIBLE SUR DEMANDE

(valable toute l'année sauf le samedi soir et jours fériés)
Menu à 29€ sans boissons

Boissons (possibilité de changer la formule, cf tableau excel joint) :
1 bouteille d'eau minérale 1L/4pers, 25cl de vin de pays/pers et café

CEVICHE DE DORADE marinée au lèche de tigre (citron, légèrement pimenté)

SEABREAM CEVICHE marinated with citrus and pepper

VELOUTE DE LEGUMES aux légumes de saison, crème et chips de jambon cru

VEGETABLE SOUP, with seasonal vegetables, cream and bacon chips



VIANDE DU MOMENT gratin de pommes de terre, légumes de saison glacés & son jus de viande

MEAT OF THE DAY. potatoes gratin, seasonal vegetables and meat juice

POISSON DU JOUR purée de nos grands mères, huile vierge, méli mélo de choux

FISH OF THE DAY, mashed potatoes and virgin oil sauce



MILLEFEUILLE vanille et pommes caramélisées

MILLEFEUILLE, vanilla and crystallized apples

MOELLEUX AU CHOCOLAT maison caramel au beurre salé

MELTING CHOCOLATE CAKE, salted butter caramel

MENU A 36€
BOISSONS NON COMPRIS
ADAPTATION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE
OPTION ACCORDS METS ET VINS 18€

TARTARE DE DAURADE aux fruits de la passion

SEA BREAM TARTARE with passion fruit

VELOUTÉ DE POTIMARRON châtaigne et condiments

PUMPKIN SOUP chestnuts and condiments

.....
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

.....
CRÈME BRULÉE VERVEINE carpaccio de kumquat

VERBENA CRÈME BRÛLÉE kumquat carpaccio

SPHÈRE CHOCOLAT BLANC Insert vanille, fruits de la passion

WHITE CHOCOLATE SPHERE vanilla insert, passion fruit

MENU A 44€
BOISSONS NON COMPRISES
ADAPTATION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE

OPTION 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

MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce d'automne, petits légumes snackés

ROASTED DUCK BREAST autumn sauce, seared baby vegetables

DOS DE MAIGRE sauce végétale, sabayon d'huîtres, légumes de saison

MEAGRE FILLET vegetable sauce, oyster sabayon, seasonal vegetables

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

CHEESE, selection from "Fromages & Terroirs" in Paramé

BREIZH'TIRAM Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone et
caramel au beurre salé

*BREIZH'TIRAM caramelized apples, breton shortbread, mascarpone, and salted
butter caramel*

SPHÈRE CHOCOLAT BLANC Insert vanille, fruits de la passion

WHITE CHOCOLATE SPHERE vanilla insert, passion fruit