

# Restaurant *L'Absinthe*

1 rue de l'Orme 35400 Saint-Malo / 02.99.40.26.15

## *Nos menus groupes à partir de 12 à 15 personnes*

**Si vous souhaitez mettre en place des offres particulières avec plusieurs dates et un budget fixe (même plus restreint), n'hésitez pas à nous contacter via l'onglet contact du site Internet.**

### *Nos formules boissons*

Nous disposons de formules boissons en option allant de 4€ à 39€ par personne. Celles-ci se composent de différentes bouteilles au choix et/ou apéritif, eau minérale et café en plus. Les bouteilles sont disposées sur table et les convives se chargent du service. Le détail des formules est disponible dans un document à part.

### *Nos Menus groupes*

Ci-dessous nos propositions de menus. **Vous pouvez prendre Une petite assiette de Fromage en supplément sur les menus pour 5€ de plus.** Ces menus comme nos plats à la carte sont réalisés avec des produits frais, locaux, de saisons et intégralement faits maisons, jusqu'à nos fonds de sauce, nos décorations ou nos coulis. Certaines préparations nécessitent d'être réalisées jusqu'à 48h à l'avance.

Les menus à 30€ boissons incluses sont réalisés sur demande. **Il est donc impératif de préciser le détail des choix des convives (ou le détail du menu unique) au moins 72h à l'avance.**

**Les menus à 29€, 35€, 45€ et 59€ sont, selon les dates et le nombre de personnes, disponibles avec choix directement sur place car ce sont nos menus proposés à la carte de notre restaurant avec une réduction de prix pour les groupes.**

**Tous nos plats sont faits maisons**

## Menu à 22 Euros (uniquement valable le midi)

Formule entrée/plat/dessert que vous retrouvez sur notre ardoise chaque jour. Celle-ci change très fréquemment et n'est disponible que sur place car fonction des produits du marché et des promotions en cours.

## Menu « Destination Guadeloupe » à 30 Euros TTC boissons incluses

(valable toute l'année sauf le samedi soir et jours fériés)

Menu à 26€ 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

Salade de crevettes et fruits exotiques façon thaï

*Thai-style prawn and exotic fruit salad*

Samoussa de boudin noir et sa crème de curry

*Black pudding samoussa with curry sauce*

.....

Retour de pêche en colombo, riz créole saveur coco

*Fish colombo, creole rice with coconut flavours*

Suprême de volaille façon Ti-punch (sans alcool), mousseline de patates douces

*Chicken breast Ti-punch way (without alcohol), mashed sweet potatoes*

.....

Baba au rhum et agrumes

*Rum baba with citrus notes*

Finger aux saveurs exotiques façon parfait glacé

*Chocolate cake, homemade vanilla icecream*

## Menu de saison à 30 Euros TTC boissons incluses

(valable toute l'année sauf le samedi soir et jours fériés)

Menu à 26€ 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

Tiramisu de chèvre frais et pain d'épice, copeaux de jambon cru

*Goat cheese tiramisu and ginger bread, smoked ham*

Velouté de butternut et moules au paprika, tuile aux olives

*Butternut velouté with mussels and paprika, olive crust*

.....

Le filet de pêche du jour et son écume fumée, méli-mélo de choux bretons

*Fish of the day, smoked foam, britain cabbage méli-mélo*

Gigotine de volaille bretonne au cidre, patates douces fondantes et épinards

*Chicken breast with cider, mashed sweet potatoes and spinaches*

.....

Baba au rhum et agrumes

*Rum baba with citrus notes*

Finger aux saveurs exotiques façon parfait glacé

*Chocolate cake, homemade vanilla icecream*

## Menu Végétarien à 29 euros /

### Accord mets et vins à 18 euros

Velouté de lentilles vertes du Puy et sa chantilly aux châtaignes

*Green Lens velouté from Le Puy and its chestnut mousse*

*IGP Coteaux Ardéchois blanc, Orélie, Cave de Ruons, 2021*

.....

Biryani aux légumes et légumineuses de saison

*Seasonal vegetables and legumes biryani*

*AOP Languedoc rouge, Estabel, Cave des Cabrières, 2020*

.....

Crème brûlée au thé Earl Grey, fruits du moment

*Earl Grey crème brûlée, fruits of the moment*

*Cidre bio fermier, Ferme des Landes*

## Menu à 35 euros / Accord mets et vins à 19 euros

Œuf parfait, fricassée de champignons et échalotes

*Perfect egg, fried mushrooms and shallots*

*VDF blanc, Colombette, 2021*

Trio de poissons fumés dans tous leurs états

*Smoked fishes trio, different textures*

*AOP Languedoc rosé, Estabel, Cave des Cabrières, 2021*

.....

Pavé de lieu jaune, comme un pot au feu et son jus de viande (+2€)

*Yellow place, like a pot au feu, and its meat juice*

*IGP d'Oc, Vionnier, Cuvée Zoé, Domaine Parcé, 2021*

Croustillant de joue de cochon façon bourguignonne, écrasé de potimarron et céleri rave

*Crusty pig cheeks, bourguignonne sauce, mashed potimarron and celeriac*

*IGP Côtes de Thongue rouge, Domaine de Montrose, 2021*

.....

Notre sélection de fromages de chez Fromages et Terroirs à Paramé (+6€)

*Cheese selection from « Fromages et Terroirs ».*

.....

Crème brûlée au thé Earl Grey, fruits du moment

*Earl Grey crème brûlée, fruits of the moment*

*Cidre bio fermier, Ferme des Landes*

Tarte citron, combava et clémentine

*Lemon, combava and clementine tart*

*Coteaux de la Loire moelleux, Château Putille, 2021*

## Menu à 45 euros / Accord mets et vins à 24 euros

Salade de crevettes et fruits exotiques façon thaï

*Thai-style prawn and exotic fruit salad*

*IGP Côtes Catalanes blanc, Muscat sec, Domaine Boudau*

Huitres de Cancale, craquelin de Saint-Malo, gelée aux salicornes, coppa aux algues

*Cancale oysters, Craquelins from Saint-Malo, salicorne jelly, coppa with seaweeds*

**bio.** *AOP Entre Deux Mers, Château Turcaud, 2021*

Foie gras fumé au romarin, chutney du moment

*Foie gras with rosemary notes, fruit chutney*

**bio.** *IGP Côtes de Gascogne rouge, Ampéroméryx, Château de Pellehaut, 2020*

.....

Chaud froid de Saint-Jacques, crème de corail et risotto aux coques

*Scallops and its coral, cockles risotto*

**bio.** *AOP Bourgogne blanc, Côtes Salines, Domaine Gueguen, 2021*

Filet de bar de ligne, duxelles de champignons, fricassée de topinambour aux marrons

*Line-caught seabass, mushroom duxelles, Jerusalem artichokes and chestnut*

*Côtes d'Auxerre rouge, pinot noir, Domaine Verret, 2020*

Filet de bœuf, sauce foie gras à la truffe, mousseline de panais (+5€)

*Beef filet, foie gras sauce with truffle, parsnip mousseline*

*AOP Blaye Côtes de Bordeaux, L'Esprit de Bel Air, Château Bel Air La Royère, 2016*

.....

Notre sélection de fromages de chez *Fromages et Terroirs* à Paramé (+6€)

*Cheese selection from « Fromages et Terroirs »*

.....

Signature de l'Absinthe : déclinaison de chocolat, praliné et café

*Chocolate, praline and coffee : Absinthe signature*

*Rivesaltes Grenat, Domaine Boudeau, 2019 (10cl et non 12cl car vin plus alcoolisé)*

Le Damier aux fruits de saison

*Seasonal fruits checkerboard*

*Crémant de Loire, Cuvée Atypique, Domaine Daheuille*

## Menu locavore de la mer à 59 euros /

### Accord mets et vins à 29 euros (verres de 8cl)

Huitres de Cancale, craquelin de Saint-Malo, gelée aux salicornes, coppa aux algues

*Cancale oysters, Craquelins from Saint-Malo, salicorne jelly, coppa with seaweeds*

*AOP Entre Deux Mers, Château Turcaud, 2021*

bio,

.....  
Chaud froid de Saint-Jacques, crème de corail et risotto aux coques

*Scalops and its coral, cokles risotto*

*AOP Bourgogne blanc, Côtes Salines, Domaine Gueguen, 2021*

.....  
Filet de bar de ligne, duxelles de champignons, fricassée de topinambours aux marrons

*Line-caught seabass, mushroom duxelles, Jerusalem artichokes and chestnut*

*Côtes d'Auxerre rouge, pinot noir, Domaine Verret, 2020*

.....  
Notre sélection de fromages de chez *Fromages et Terroirs* à Paramé

*Cheese selection from « Fromages et Terroirs »*

*IGP du Gard rouge, Domaine Maby, Cuvée Baroques, 2020*

.....  
Le Damier aux fruits de saison

*Seasonal fruits checkerboard*

*Crémant de Loire, Cuvée Atypique, Domaine Daheuille*