

# L'absinthe Restaurant

Pour mon anniversaire, j'ai eu la jolie surprise de découvrir ce restaurant dans le vieux Saint Malo (intra-muros). L'absinthe, est un restaurant gastronomique se situant au 1 rue de l'Orme. 35400 Saint-Malo.

Le cadre est soigné et élégant. L'équipe est adorable et très serviable.



*Les cocktails au moment*

- Mojito fraise 10,00€
- Bloody Mary 10,00€
- Punch Créole 3,60€
- Whisky Saun 10,00€

*Les Soirs d'Locals*

- Mojito fraise age 3,00€
- La petite femme 9,00€

*Cocktails du moment*

- Mojito's
- Sour fraise
- Gin Mojito's
- Lemonade
- Saup de sucre
- Saup de citron









Nos Absinthes

- Absinthe de  
Absinthe 55° 13,90€
- Absinthe verte  
Jousser Sarrasin 70° 18,00€
- Absinthe rouge  
Absinthe nature 60° 18,90€
- Liqueur d'Absinthe  
Caudal Fatale 25° 18,00€









Comme on était en début août, nous avons profité de la carte d'été (que j'ai oublié de garder sous la main pour vous donner le nom de mes supers plats – oupsy)

Heureusement, j'ai quand même pris mes plats en photo, on n'oublie pas les basiques ☐

Cocktail, entrée, plat, dessert et vin (on était bien bien bien).





























Mon repas était orienté poisson. L'entrée avec du crabe et du curry. Le plat de poisson blanc et courgettes. Quant au dessert, on était plutôt team chocolat. Tous les plats étaient

merveilleusement bons !

Si l'équipe du restaurant tombe sur cet article et a encore sa carte d'août 2023 sous la main pour le nom des plats, je suis preneuse =)

En attendant, si vous êtes de passage à Saint-Malo, n'hésitez surtout pas !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*

**Site Web** : <https://restaurant-absinthe.fr/>

**Téléphone** : 02 99 40 26 15

**Adresse** : 1 rue de l'Orme 35400 Saint-Malo / Intra-Muros

**Horaires** : Dimanche – Jeudi : 12:00 – 13:30 / 19:00 – 21:00 |  
Vendredi, Samedi, ponts et vacances scolaires : 12:00 – 14:00  
/ 19:00 – 21:30

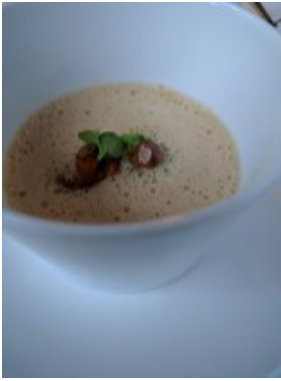
#bretagnetourisme #restaurantgastronomique

---

## **Le Pré Catelan – Frédéric Anton \*\*\***

Petit retour en image sur mon passage au restaurant de Frédéric Anton, le Pré Catelan. Un moment magique pour nos 6 ans de mariage. Une équipe aux petits soins, des plats plus qu'au top. Bref, un moment magique <3





---

## Le Kigawa

Un petit bout de paradis culinaire .

Ce restaurant offre peu de table, mais d'une qualité incroyable ! L'équipe est au petit soin dès votre arrivée !

On a commencé avec des petites fritures de poisson.

Puis une pâté de canard en croûte, suivi d'un pigeon et pour moi une salade de homard (un plat juste inoubliable).

Mon mari un pris un dessert, un soufflé à la châtaigne. Merveilleux, surtout avec le vieux rhum parsemé dessus.

Sans oublié les mignardises à la fin de repas =)



Une adresse à mettre dans sa wishlist mais avec réservation ^^'

Adresse : 186 rue du Château – 75014 Paris, France

---

## Le Versance – Paris

Hier nous célébrions nos 10 ans ensemble avec mon mari. Nous renouons avec notre tradition de faire un beau restaurant pour ce genre d'occasions. Ici, nous avons découvert **Le Versance**, rue Feydeau à Paris. Très bel endroit. L'équipe est au petit soin et les plats sont juste magnifiques. Les conseils du sommelier « aux petits oignons », surtout avec ce Crozes Hermitage « Les Galets » de 2013. Ce vin rouge puissant mais tout en fruits rouges était parfait pour accompagner le trio de betterave et le pigeon au thé. Quant aux langoustines rôties et le ris de veau étaient subtilement accompagnés d'un vin blanc Valrose Bordeaux de 2013 avec une note citronnée. Un vrai beau moment. Allez-y !





---

## Garance – Restaurant Paris

Les bons restaurants, j'adore ça ! Alors quand mon amoureux sort le grand jeu et me choisi une restaurant surprise pour notre anniversaire de mariage, ça donne GARANCE, où l'influence d'Alain Passard est là sans en faire trop ! D'excellents produits. Des combinaisons harmonieuses et subtiles... Le cadre est calme et reposant. L'accueil est chaleureux sans en faire de trop ! Nous, on a pris le menu découverte en 5 actes ! Voici quelques images, pour le reste (comme le dessert) allez-y et découvrez par vous-même.

<http://www.garance-saintdominique.fr/>



Tartinade au maquereau et focaccia à la tomate chaude...

---

## **Restaurant – La calypso (Bretagne)**

Les photos du diner à la Calypso. Restaurant de poissons. C'était drôlement bon !

Impressionnant aussi les desserts flambés sous nos yeux. Si vous faites un tour dans le coin de Carnac, allez donc réserver une table. Accueil chaleureux garanti !



