

L'ABSINTHE Café

ENTRÉES

* Soupe de melon au muscat de Beaumes de Venise	5,8
* Sashimi de saumon et cive, sauce soja	9
* Verrine de caviar d'aubergine, feta et tomates séchées	7
* Mille feuille de figues fraîches et mozzarella, balisic frit, vinaigrette balsamique	6,8
* Tartare de maquereau à l'estragon et oignons rouges	6,3
* Croustillant de chèvre au romarin, roquette, sorbet betterave	6
* Huîtres creuses n°3 de Cancale Les 6: 8 Les 9: 12,5 Les 12: 14,5	

PLATS

* Bavette à l'échalote, P.de.T sautées et sa petite salade	11,2
* Brochette de cœur de Rumsteak (220g), flans de légumes et pommes Pont-Neuf	17
* Magret de canard et sa Salsa de mangues et nectarines, légumes et pommes Pont-Neuf	16,5
* Brochette de gambas et sa vinaigrette de framboise, riz Basmati et mousses de légumes	13,8
* Dos de cabillaud sauce Méditerranéenne, purée de P.de.T au pesto basilic, mousses de légumes	16,5
* Filet de bar poêlé aux deux pestos (pesto basilic et pesto aux tomates séchées), son citron confit sa purée de P.de.T	18
* Salade de poulet mariné et poché, servi de son césar dressing, de tomates cerise, croûtons aillés et parmesan	11,5
* Salade de Kefta de crabe, de segments de pamplemousse, avocat, crevettes roses, tomates, vinaigrette de pamplemousse	15,8
* Moules de Bouchot accompagnées de frites: Marinières: 9,5€ A la crème: 10,2€ Au curry: 10,5€	

DESSERTS

* Soupe de fraises au basilic, et son sorbet basilic	7
* Feuillantines de framboises, et sa crème chiboust de citron	7
* Maingaux Rennais et son coulis de fruits rouges	6,5
* Café Gourmand (café + assortiment de desserts)	7,5
Assiette de fromages de chez Maitre Bordier	6,5
* Duo de mousses Chocolat-Caramel et sa tuile à l'orange	7
* Assiette Pina Colada (Ananas frais, sirop de rhum, sorbet Coco, tuiles coco)	6
* Sabayon de cerises et amarena, sorbet griotte	6,8