

# 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*

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

*Cocktails du moment*

- Hibiscus & Sour fraise
- Gin Hibiscus & Ananas
- Sangria de fraise
- Sangria de cerise







Nos Absinthes

- Absinthe de  
Absinthe 55° 13,90€
- Absinthe verte  
Joussier Sarrasin 70° 18,00€
- Absinthe rouge  
Absinthe nature 60° 18,90€
- Liqueur d'Absinthe  
Cordón Rojo 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

---

# L'arbre à café – le café autrement



Au départ, je ne suis pas vraiment café...

Déjà dans les tiramisù, j'évitais de manger ceux qui en contenaient... Ou encore d'en mettre quand je les faisais.

Au détour de rencontres et des discussions, j'ai fini par découvrir cette boutique magnifique dans une petite rue du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

Une boutique où le café et sa préparation sont à l'honneur. Rencontre aussi avec la vice-championne Barista 2017 qui vous guidera sur le genre de café qui vous fera basculer. Un doux. Un fruité. Un mélange pour un latte qu'on aime épicé...

Et si vraiment, vous êtes curieux et aventureux, goûtez le café d'animaux ☐

On peut demander le café pour sa cafetière filtre, à piston, italienne, à expresso, à expresso manuel... Ou juste en grain.

On peut même l'emporter si le temps vous manque ☐

Maintenant je bois du café, noir, sans sucre, en expresso =)

Honnêtement, vous pensiez aimer le café... En allant là-bas, vous saurez !

Merci à @larbrecafe et merci Fanny <3



L'arbre à café : 10 Rue du Nil, 75002 Paris – instagram

---

## **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

---

## Mon atelier créole

Samedi dernier, j'ai été invitée à un atelier organisé par **Cuisine Lokal** avec la bloggeuse/chef **Leslie** de **Je cuisine Créole**. Une découverte culinaire et humaine. J'ai beau tester pleins de recettes et aimer la *world food*, je ne m'étais jamais lancée dans la cuisine créole.

C'est bien dommage, parce qu'elle est colorée, vivante et pleine de saveurs !

Me voilà donc, seule face à l'inconnu... Le thème du jour : **La banane dans tous ses états**. Rien que ça ! On va se préparer un plat et un dessert.



Un double plan de travail pour les invités de l'atelier. Bien garni, avec un tablier (qui sera offert à la fin de la journée) aux couleurs de **Cuisine Lokal**.

Les préparations commencent avec la marinade du dos de cabillaud, juste au citron vert, sel et poivre. On s'attaque ensuite aux bananes plantains... Puis à la fondue de piments végétariens.

Les marmites et casseroles se succèdent sur la plaque de cuisson. Les odeurs commencent à remplir tout l'atelier (qui

est quand même assez grand, il faut bien le dire).



Tout s'assemble au fur et à mesure. On commence à s'attaquer au dessert qui est lui aussi à la banane, forcément. Des rondelles de bananes confites dans du sirop de jus d'oranges aux épices. Une cannelle comme j'en ai jamais vu. INCROYABLE ! Ajoutez à cela un crumble à la noix de coco. Et une glace express banane-coco (ultra simple avec des bananes congelées et du lait de coco.... Juste fantastique).

Arrive enfin le temps de dresser les assiettes.



Et maintenant une dégustation des assiettes bien méritée. Le tout accompagné d'un vin de bananes sec. La encore une découverte. Magnifique pour accompagner un plat à base de bananes.

Vient le temps de se dire au revoir. Mais sans repartir les mains vides. Un sac rempli de petits cadeaux : Des bananes, des sauces, ...

Merci Leslie ! Merci Cuisine Local !



---

## 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 !



---

## Kintaro – Paris

Voilà un petit restaurant très sympa. Vrai cantine. C'est bruyant et ça dépote !

Des bouillons pour les ramens et autres plat de soba ou encore udon vraiment merveilleux.

On y déguste aussi des onigiris ou des gyosa tout en sirotant une coupe umeshu (liqueur de prune) ou du saké chaud.

Petits prix pour maxi repas. A ne pas rater ☐

**Kintaro** – 24 rue Saint Augustin Paris 2e



---

## **Ma balade à Rungis**



---

# Restaurant – le diamant de Paris

Un petit restaurant sur Paris, ouvert du lundi au samedi. Passez un agréable moment entre amis. On a bien mangé, les ravioles étaient vraiment bonnes. Et que dire du dessert =)

Une bonne petite adresse en somme ☐

59, Rue Servan – 75011 Paris



---

# 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 !



---

## **Restaurant – Le Hanoi (dans le marais à Paris)**

Encore une bonne raison de se retrouver autour d'une bonne table. De l'Asie dans l'assiette et dans la salle. Un petit restaurant dans le marais qui donne envie d'y retourner !



41 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie 75004 Paris

---

# Restaurant Les embruns – St Martin de Ré

Rien de mieux que du fait maison !



---

## Voyage culinaire in U.K.

D'autres photos de mon voyage à Londres en janvier : Fish & chips, cheesecake, viande... Mmmm !



---

## Diner chez Jamie !

Pour ce Noël, j'ai eu la chance d'avoir un gros weekend à Londres, restaurants inclus (choisis par ma moitié). L'un d'entre eux était le FIFTEEN, du célèbre Jamie Oliver. Malheureusement pas de photo avec le chef qui s'occupe plus maintenant de ses livres et émissions que de la brigade du restaurant. Néanmoins un repas fort copieux et bon. Mais qui ne ressemble pas à Jamie (enfin de ce que j'en connais par le biais de ses livres par exemple...). J'en garde quand même un très bon souvenir !!



ou ce qu'on pensait être un grignotage  
apéritif !

---

## **Restaurant – London Gordon Ramsay \*\*\***

Un joli cadeau de Noël 2012 de mon mari. Un voyage à Londres avec un dîner dans le 3 étoiles de Gordon Ramsay. Un moment tout à fait inoubliable ! Le personnel est charmant, quelques français dans le lot, ça permet de discuter plus longtemps quand on est les derniers clients. En cadeau, le menu signé par le chef exécutif de Gordon. Un vrai BONHEUR !



---

## Restaurant – Nos Ancêtres les gaulois

Mercredi dernier, j'ai testé un nouveau restaurant. Comme son nom l'indique, on fait plutôt dans le buffet que dans le gastronomique ^^ ! Les photos ne sont pas d'une qualité extraordinaire parce que mon téléphone n'a pas de flash et l'ambiance est assez tamisée...

A notre arrivée, ÉNORME panier de crudités pour commencer le repas... Après les crudités, on se rue sur le buffet de cochonnailles et charcuterie... Attention aux excès, il y a une suite à cela ! Après les crudités, on se rue sur le buffet de cochonnailles et charcuterie... Attention aux excès, il y a une suite à cela !



Site Internet : [Nos Ancêtres les Gaulois](#)

---

## **Restaurant – Cubain quartier Montorgueil**

Encore un bon moment entre amis avec une cuisine que je connais que très peu. Pleine de saveur et de couleurs. C'était une bonne adresse =)



---

**Restaurant – Thoumieux**  
**Gastronomique \*\* Jean -**  
**François PIEGE**

Pour notre anniversaire de mariage, on aime se faire une table gastronomique. Nous avons déjà fait la partie bistro qui était déjà génial. Mais être face au chef pendant le service et manger ses plats était juste un grand moment pour moi =) On y retourne quand ? Pour plus de détails sur les différents plats, RDV sur la page de l'album facebook

