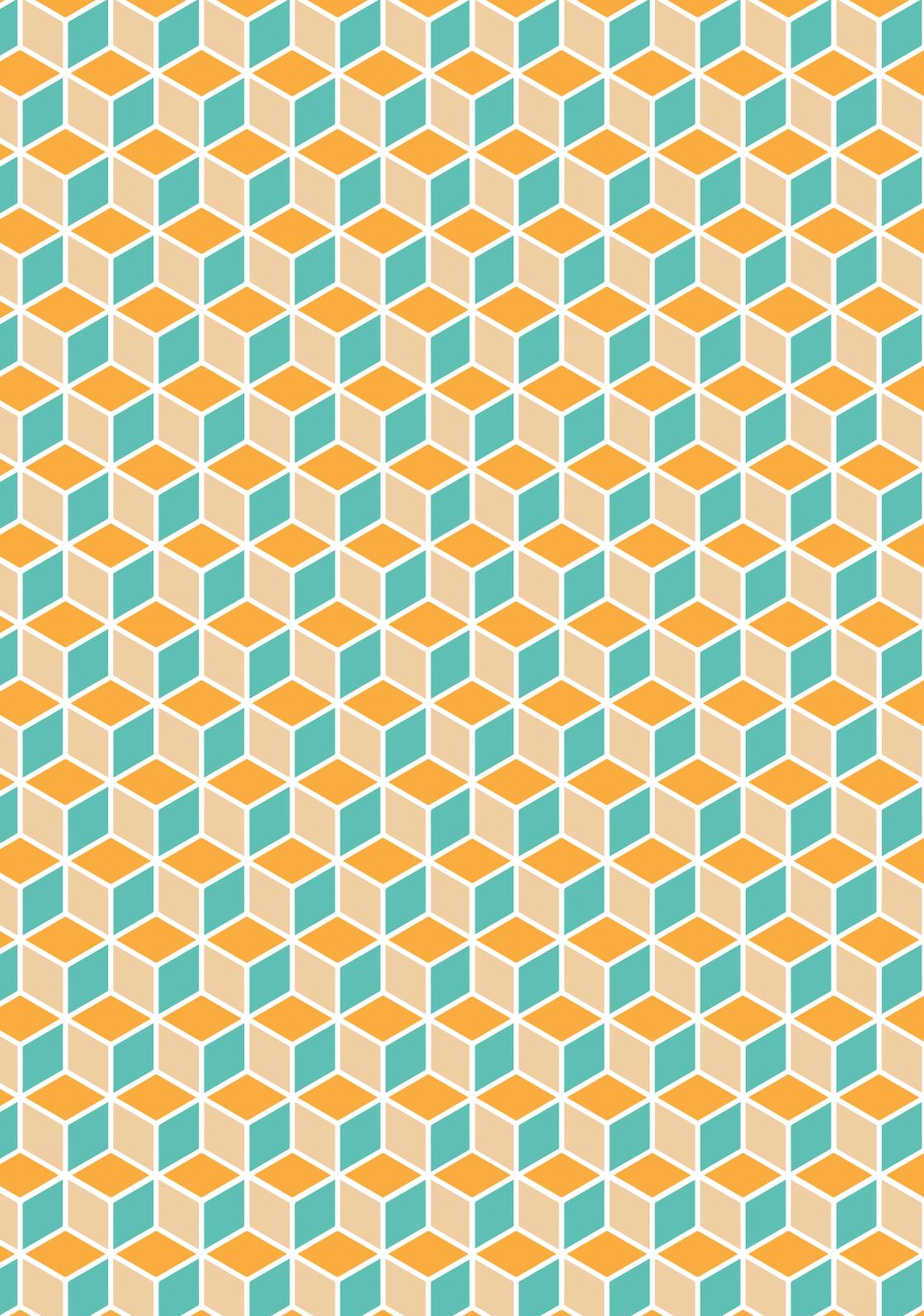


RETROUVEZ À SAINT-MALO, LE TEMPS DE L'ÉTÉ,
LE MEILLEUR DE LA CUISINE DE MISS BAO RENNES

Alba by
MISS BAO
PANASIAN KITCHEN

 HOTELALBA.COM  [ALBA_SAINTMALO](https://www.instagram.com/ALBA_SAINTMALO)



GREEN WRAPS _____

BOEUF 6.50

Bœuf mariné, carotte râpée, soja, cébette, sésame

VEGAN 6.50

Tofu mariné au tamarin, carotte râpée, concombre, menthe, soja, edamame

KARAAGE & ROLLS _____

POULET KARAAGE 🍷 11.00

Poulet croustillant, Martini

SPRING ROLL 8.50

Bœuf confit, concombre, pignons de pin, cébette

ROBATA _____

Servi en barbecue hibachi

POULET 20.00

Sauce cébette, sésame

BOEUF 26.00

Sauce yakiniku, noisettes

GYOZAS _____

VÉGÉTARIEN 7.00

Chou chinois, carotte, sésame

PORC 7.00

Chou chinois, oignons

POULET 7.00

Chou chinois, sésame

CHIRASHI _____

SAUMON 19.00

Sashimi de saumon, riz vinaigré, avocat, sésame, nori

CHIRASHI VEGE 16.00

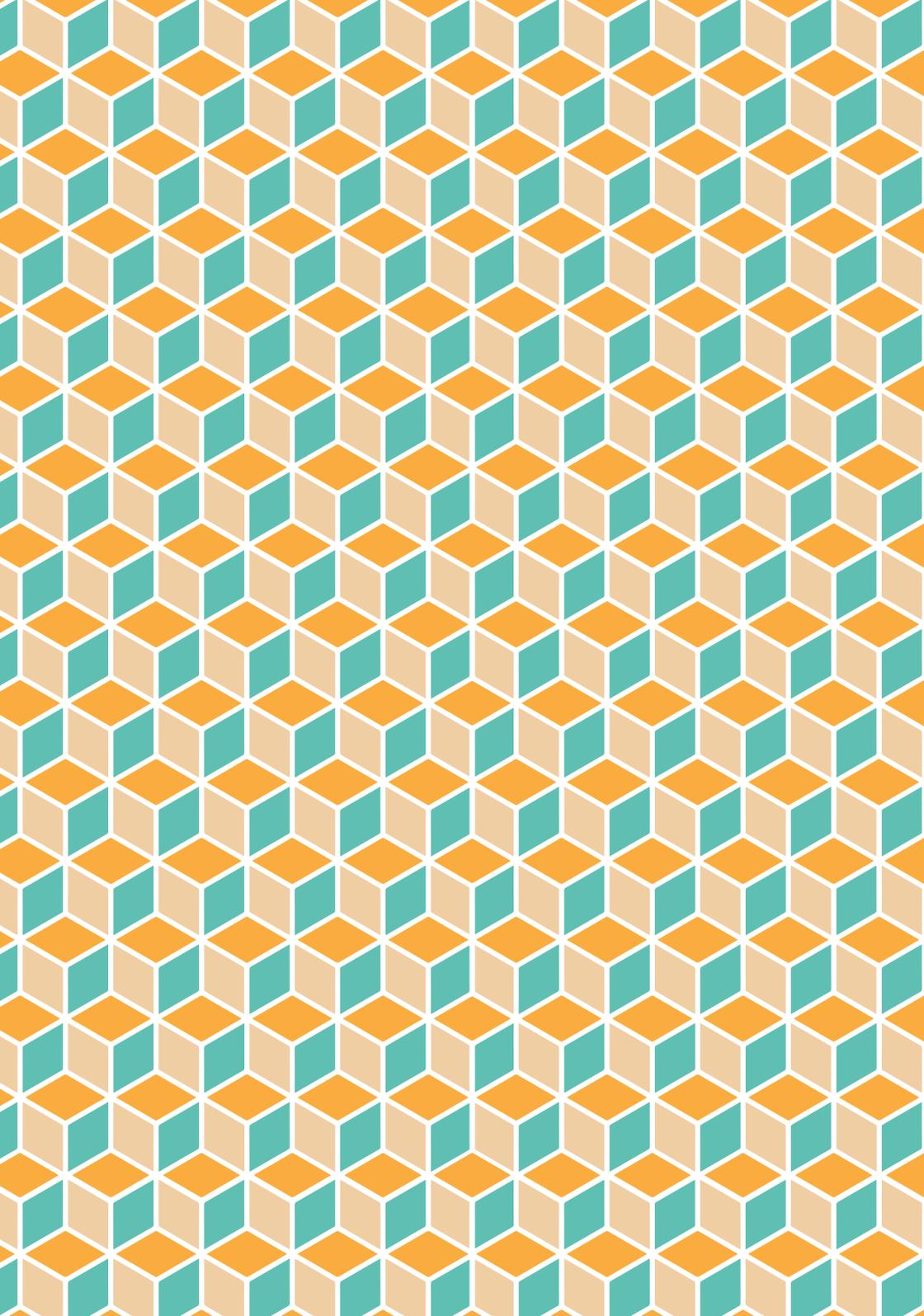
Riz vinaigré, avocat, légumes marinés, sésame

CHIRASHI AU BAR 22.00

Sashimi de bar mariné au soja, riz vinaigré, avocat, yuzu, huile de sésame

Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.
Prix nets en euros, taxes et service compris

A LA CARTE



RAMENS _____

BOEUF 19.00

Bouillon miso, bavette de bœuf mariné, pousses de soja, wakamé, œuf poché, cébette, oignon frits

KARAAGE 18.00

Bouillon shoyu, poulet Karaage, pousses de soja, wakamé, œuf, poché, cébette, oignon frits

VEGAN 18.00

Bouillon miso, tofu frit, enoki, shimeji, shiitake, cébette, wakamé, oignon frits

ACCOMPAGNEMENTS_

BOK CHOI 6.00

Légumes chinois

RIZ 6.00

Classique ou vinaigré, graines de sésame

NOUILLES 6.00

Soja et sésame

DESSERTS _____

ANANAS 9.00

Ananas rôti au robata japonais, caramélisé au sésame

MISS BAO 9.00

Pain vapeur, banane, cacahuètes grillées et praliné

CHEESECAKE 9.00

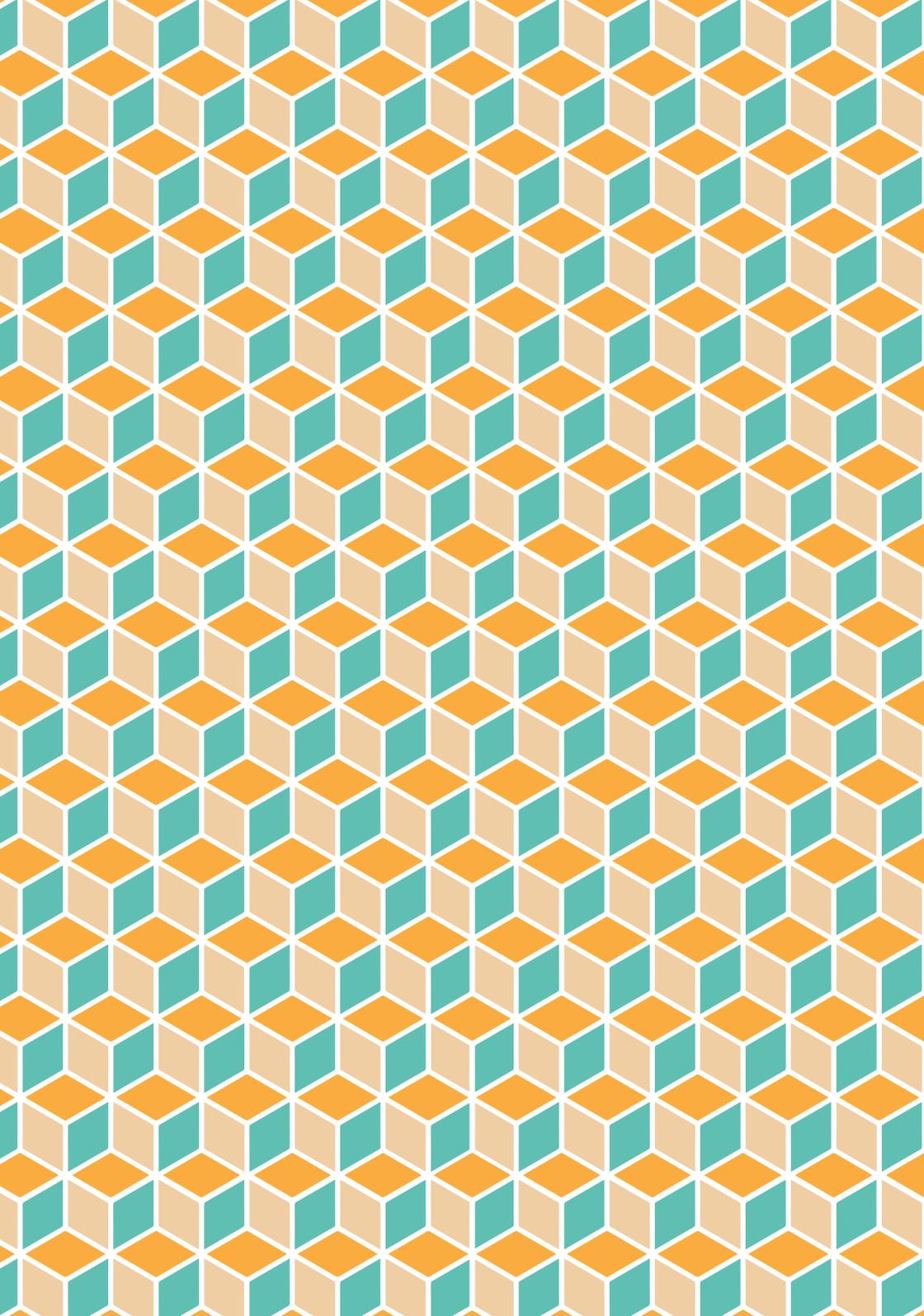
Fruits rouges marinés au saké

MOCHI 9.00

Sélection de mochis glacés de saison

Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.
Prix nets en euros, taxes et service compris

A LA CARTE



COCKTAILS SIGNATURES _____

CHANG CHAI MULE 13.00

Vodka, cordial de feuilles de Kaffir & cardamome, jus de citron, London essence ginger beer

LICKPOT 13.00

Gin Roku, Mancino Sakura, Cordial de basilic thaï, absinthe & London essence indian tonic

MISS GARDEN 13.00

Gin Akori, basilic, cocchi americano, jus de citron vert, sirop de sucre

HARA KIRI 13.00

Tenjaku whisky, jus de citron vert frais, cordial bio de gingembre, ananas, roasted pineapple soda & menthe

COCKTAIL DU MOMENT 9.00



MOCKTAILS _____

TOKAI JI COOLER 9.50

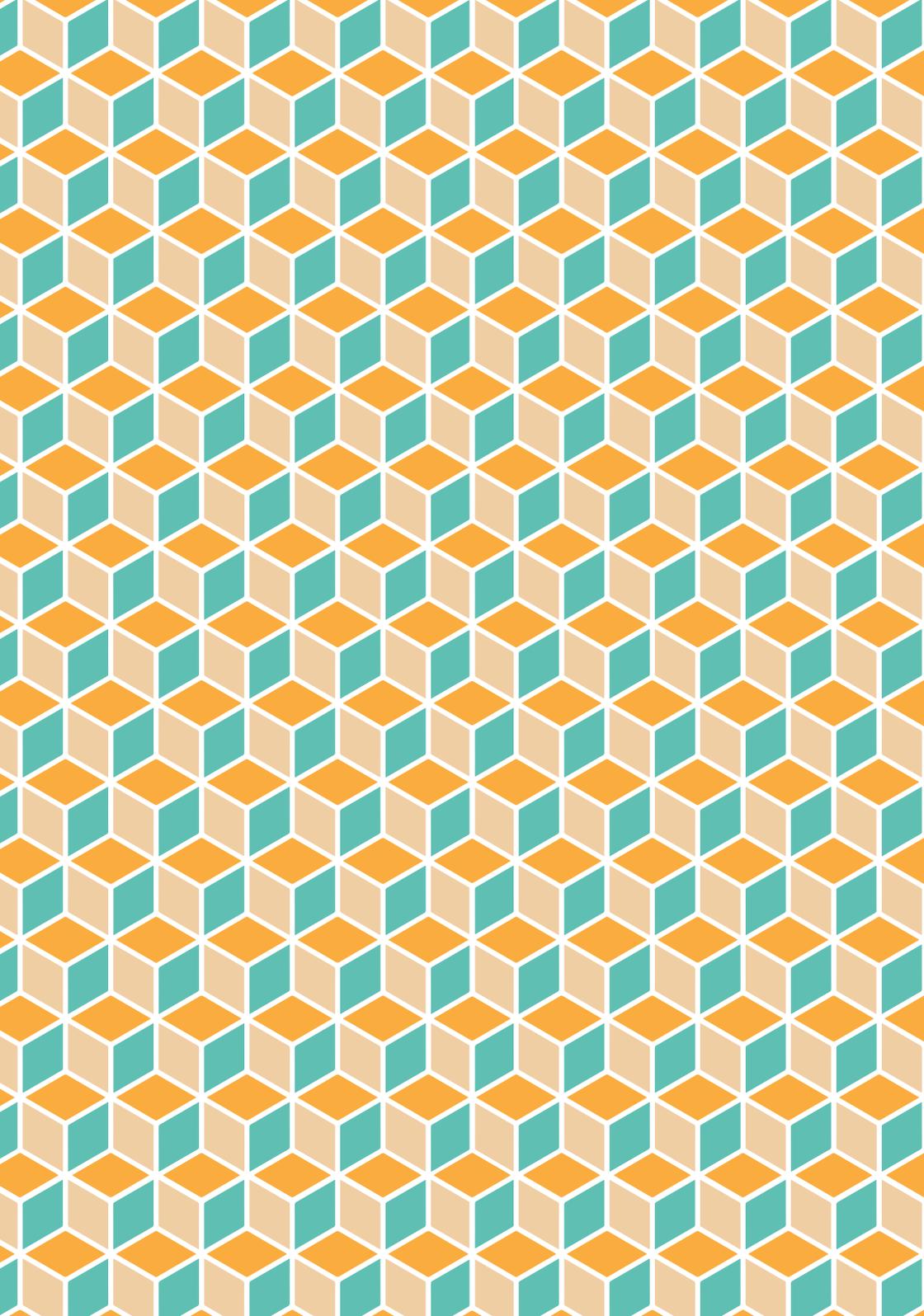
Atopia 0.0, cordial bio de gingembre, London essence roasted pineapple soda et citron vert

PINK KYOTO 9.50

Atopia 0.0, passion fruit, citron jaune, London essence pink grapefruit soda

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris

APERITIFS & SAKES



CHAMPAGNE _____

**CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS**
Champagne Diebolt-Vallois

75CL / 75.00

EFFERVESCENT _____

**VDF "SPONTANÉ"
CHENIN 2021**
Domaine Hauts-Baigneux

**12CL / 9.00
75CL / 49.00**



SAKÉS

NINKI-ICHI
(Pétillant)
30cl **29.00**

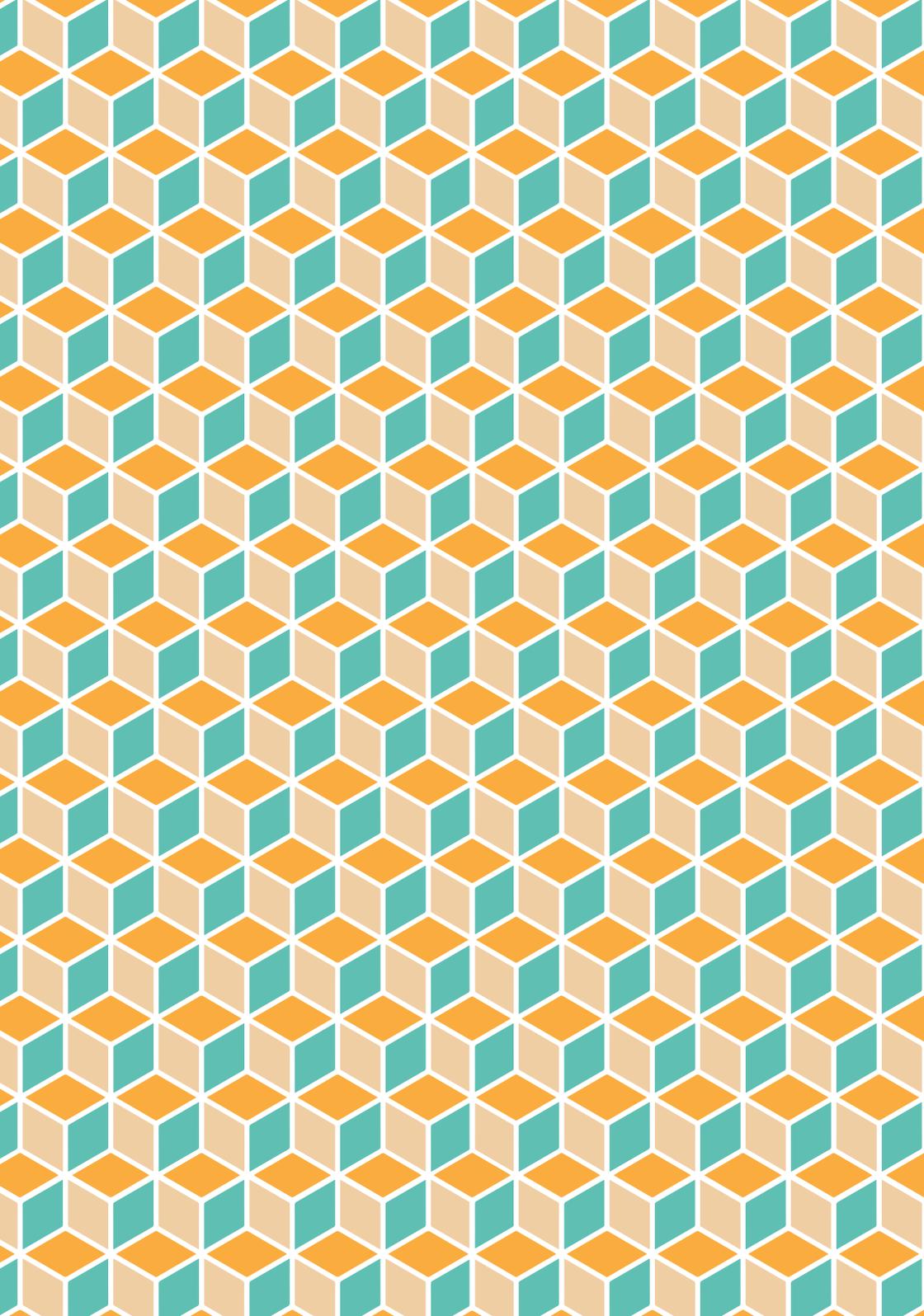
HAKKAISAN
(Sec)
72cl **75.00**
8cl **11.00**

KITAYA
Tokubetsu souden
(Fruité)
72cl **75.00**
8cl **11.00**

NARUTAKI SHUZO
Taikobai
(Liqueur de Prune)
72cl **85.00**
8cl **13.00**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris

APERITIFS & SAKES





BIÈRES BOUTEILLES _____

BRASSERIE BOSCO

Bière artisanale IPA bio 33 cl **7.00**

Bière artisanale blanche bio 33 cl **7.00**

BRASSERIE JAPONAISE

Bière Kirin 33 cl **7.00**

Bière Sapporo 33 cl **8.00**

Iki beer gingembre 33 cl **8.00**

Iki beer yuzu 33 cl **8.00**



BIÈRES PRESSIONS _____

Affligem 25 cl **4.50**

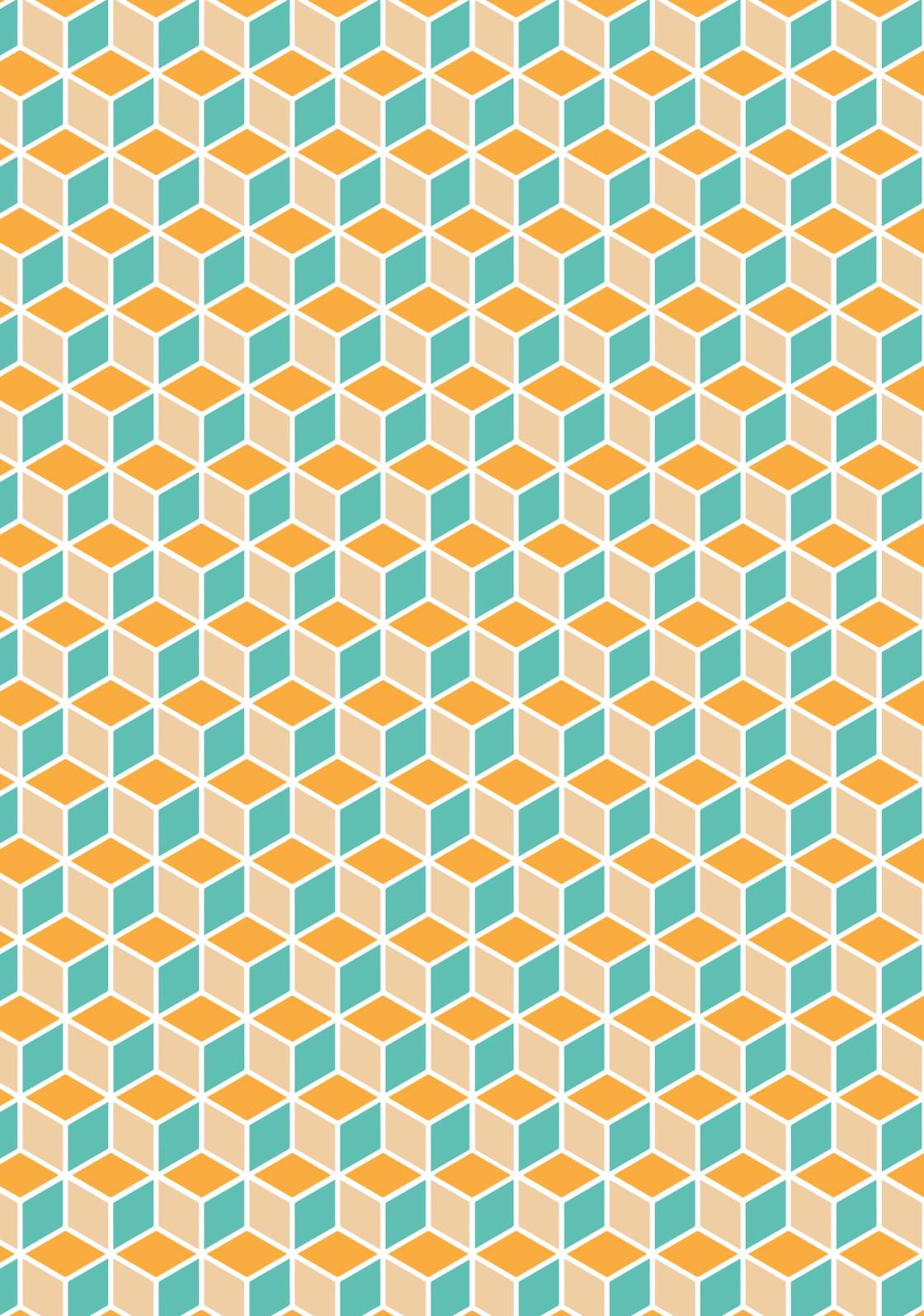
Affligem 50 cl **9.00**

Hoegaarden 25 cl **4.50**

Hoegaarden 50 cl **9.00**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris

APERITIFS & SAKES



BOISSONS FRAICHES _____

BREIZH COLA 33CL 6.00

Classique / zéro

BREIZH THÉ GLACÉ 33CL 6.00

SCHWEPPEs 25CL 6.00

Tonic / Agrumes

PERRIER 33CL 6.00

ORANGINA 25CL 6.00

LIMONADE "1905" 33CL 6.00

JUS ALAIN MILLIAT 33CL 8.00

Demander la sélection à votre serveur

GINGER BEER 35CL 8.00

Classique / hibiscus

KOMBUCHA BIO 35CL 8.00

Gingembre / mangue

INFUSIONS GLACÉES SYMPLES 33CL 8.00

Energisante (Thym-Citron) / Relaxante

(Cerise-Verveine) / Basilic / Menthe-douce



BOISSONS CHAUDES _____

ESPRESSO 6CL 3.00

ALLONGÉ 12CL 3.00

DÉCAFÉINÉ 6CL 3.00

CAFÉ CRÈME 12CL 5.00

DOUBLE ESPRESSO 12CL 5.50

CHOCOLAT CHAUD 20CL 6.00

THÉS 20CL 6.00

INFUSIONS 20CL 6.00

CAPPUCCINO 20CL 6.50

EAUX _____

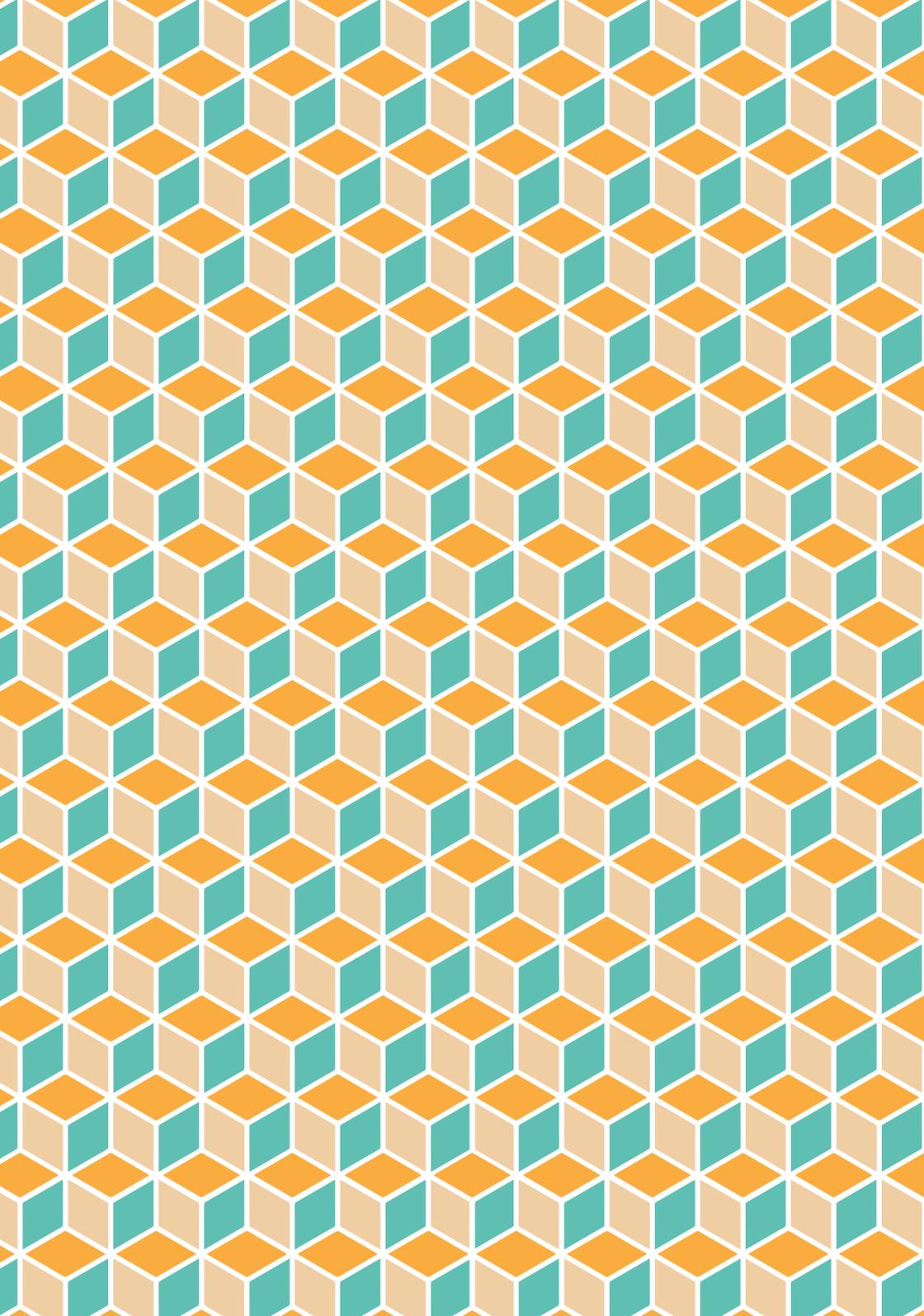
EAU MICROFILTRÉE

PLATE 1L 5.00

EAU MICROFILTRÉE

GAZEUSE 1L 5.00

SOFTS & CAFES



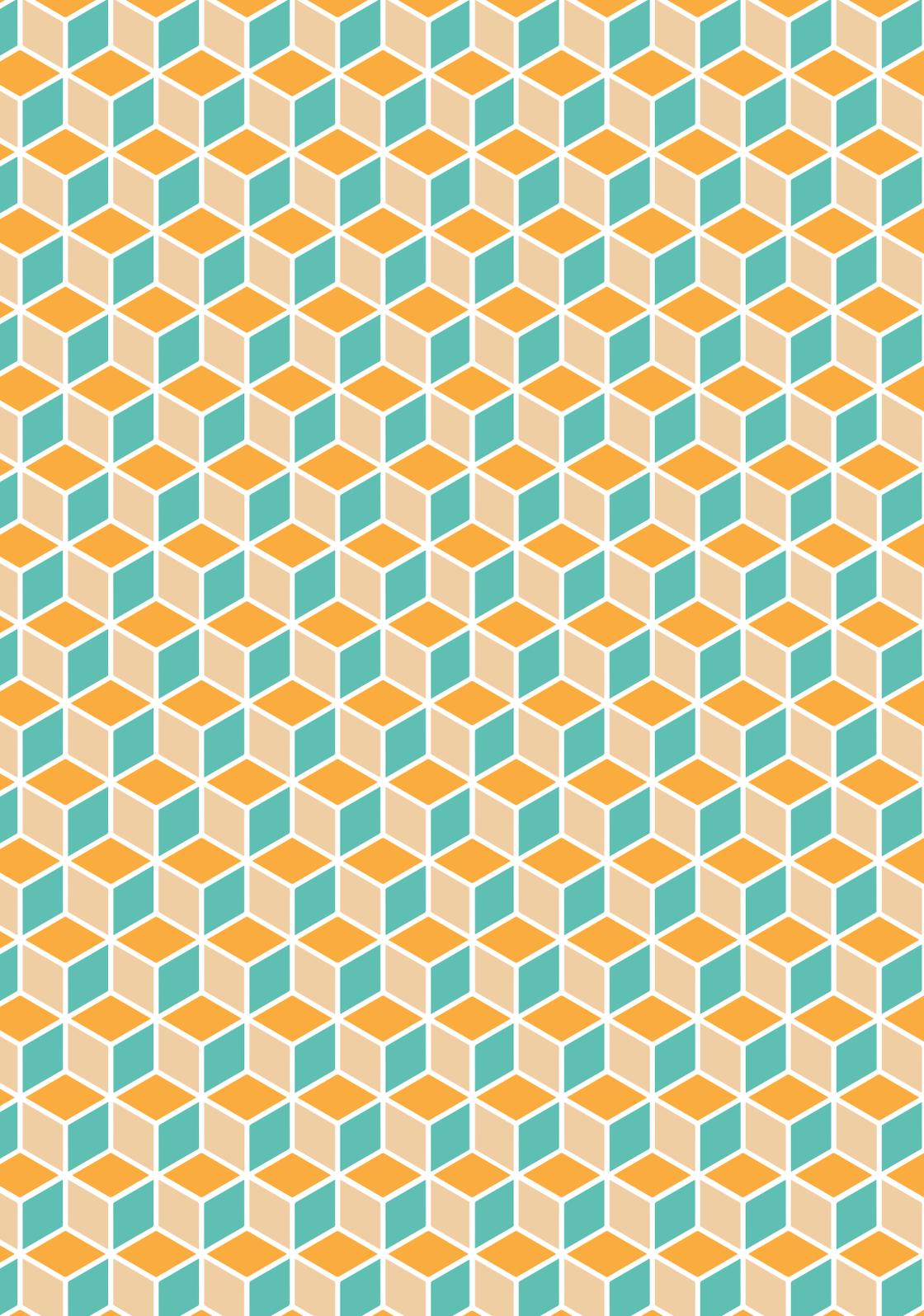


**UNE CARTE DES VINS
INSPIRÉE PAR
ERIC BEAUMARD
VICE MEILLEUR
SOMMELIER DU MONDE**

“HABITANT À QUELQUES PAS DE L'HÔTEL ALBA,
C'EST AVEC PLAISIR ET AMITIÉ QUE J'AI SIGNÉ
CETTE CARTE DES VINS EN ACCORD AVEC LA
CARTE MISS BAO”

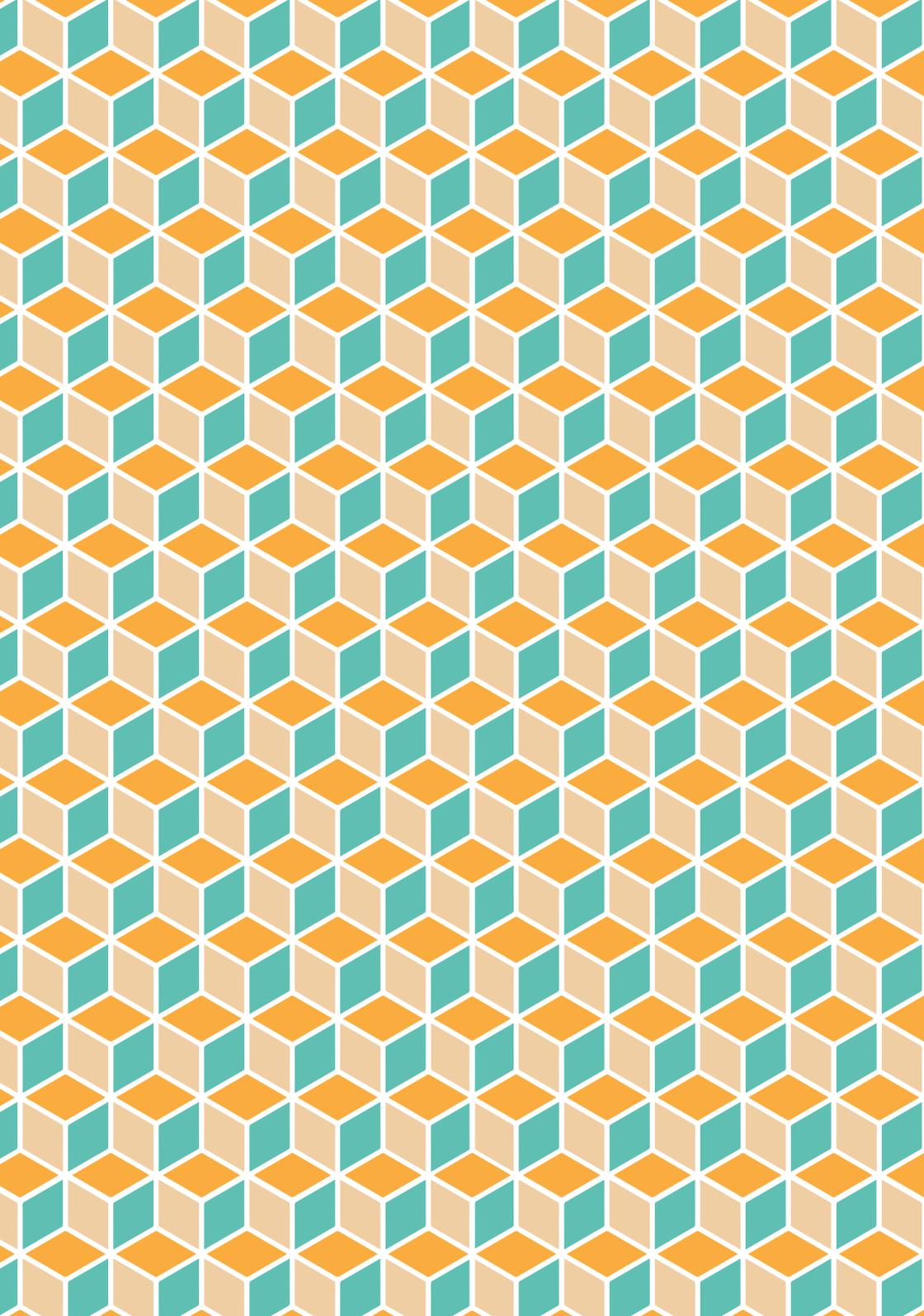
- ÉRIC BEAUMARD -

VINS



BLANCS	12 CL	75 CL
MUSCADET “LA BRÉGEONNETTE” 2022 Domaine Stéphane Orioux - sec 	5.00	29.00
SANCERRE 2023 Domaine Matthieu Delaporte - tonique	8.50	48.00
BORDEAUX “LE CYGNE” 2022 Château Fonréaud - énergique		55.00
MÂCON VILLAGES 2022 Domaine Jean-Marc Boillot - tendre		46.00
CÔTES-DU-RHÔNE 2023 Domaine Clos du Mont-Olivet - exotique 		33.00
AOC ANJOU “TERRE DE 3” 2022 Domaine Terra Vita Vinum - fruité 		37.00
LANGUEDOC “SAINT-AGNÈS” 2020 Héritage du Pic Saint-Loup - aromatique		45.00
IGP PAYS D’HÉRAULT “HASARD” 2022 Domaine Pierre Vaïsse - frais		69.00
AOC JURANÇON “LES GRAINS DES COPAINS” 2022 Jean-Marc Grussaute - moelleux	8.80	48.00

Retrouvez les vins commentés par Éric Beaumard en fin de carte. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et service compris.



ROSÉS ---

CÔTES-DE-PROVENCE 2022  **12 CL 75 CL**
Domaine de Turenne - désaltérant **6.00 33.00**

VDF "TERRE DE 3" 2021  **34.00**
Domaine Terra Vita Vinum - désaltérant

ROUGES ---

CHINON "LA CUISINE DE MA MÈRE" 2022  **31.00**
Domaine Nicolas Grosbois - croquant

BOURGUEIL "FRANCO DE PORC" 2020  **6.00 33.00**
Domaine de la Chevalerie - floral

SANCERRE "SILEX" 2021 **49.00**
Domaine Matthieu Delaporte - svelte

BOURGOGNE 2022 **67.00**
Domaine Lignier-Michelot - élégant

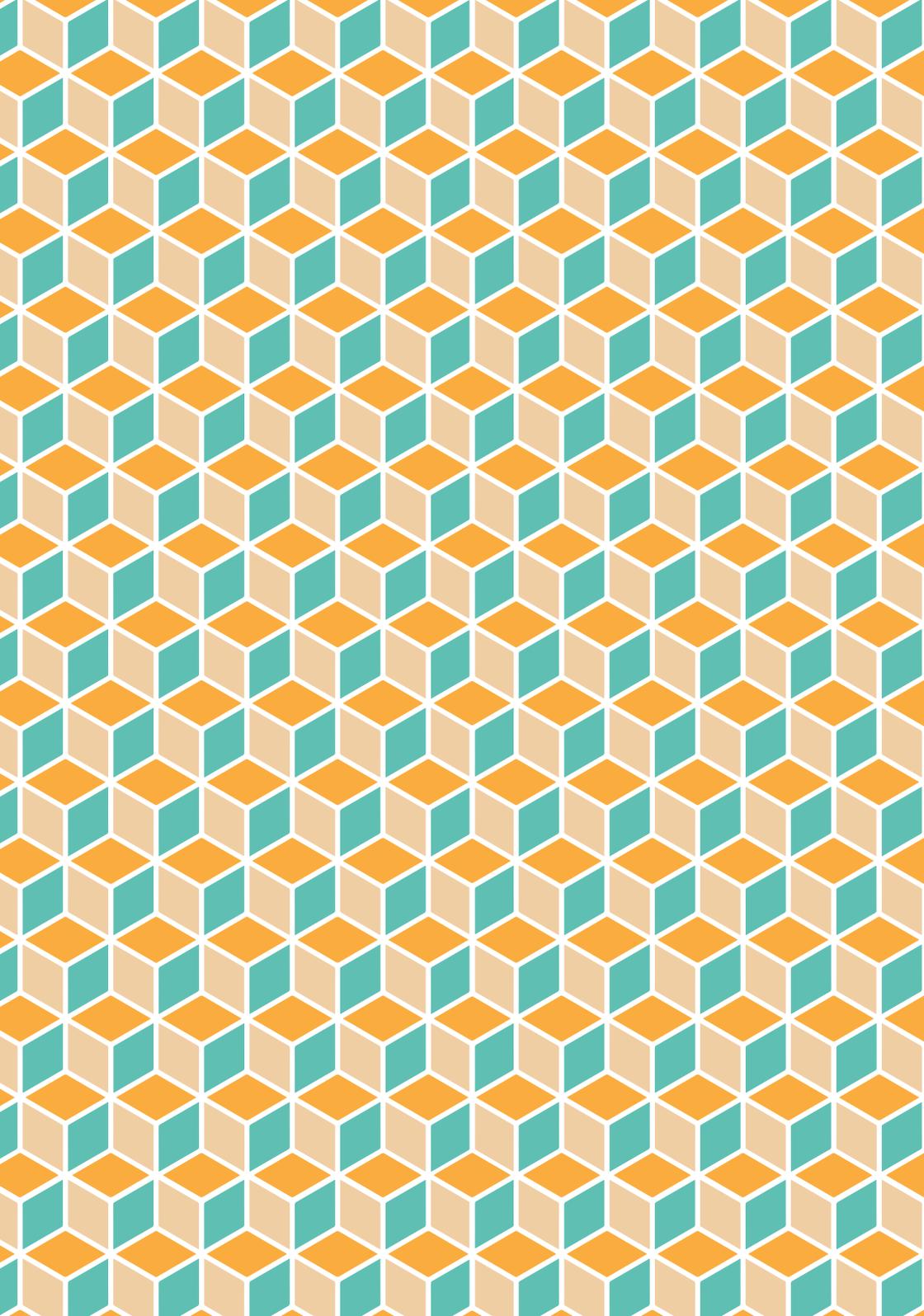
MORGON 2022 **42.00**
Domaine Georges Descombes - charnu

IGP CÉVENNES "FREESIA" 2022  **25.00**
Jean-Marc Grussaute - juteux

**AOC SAINT-ESTÈPHE
"CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE" 2018** **68.00**
Château Tronquoy-Lalande - classique

**CÔTES DE BERGERAC "CHÂTEAU LA
BARDE DES TENDOUX" 2002** **10.00 55.00**
Château La Barde - charnu

Retrouvez les vins commentés par [Éric Beaumard](#) en fin de carte. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et service compris.



BLANCS

MUSCADET “LA BERGERONNETTE” 2022

DOMAINE STÉPHANE ORIEUX

Le domaine de Stéphane à Vallet, entièrement en bio, nous offre une version fine, discrète et élégante du melon de Bourgogne sur ces sols de gneiss et de granit. Un des incontournables de cette destination balnéaire aux accents du Cap Cod.

SANCERRE 2023

DOMAINE MATTHIEU DELAPORTE

Aromatiquement, il répond aux attentes des amateurs de vin blanc, fragrance tonique avec des notes de fruits, d'épices et de citron.

BORDEAUX “LE CYGNE” 2022

CHÂTEAU FONRÉAUD

Voici une révélation du Médoc en blanc, situé sur la zone calcaire de Lustrac-Médoc. Il séduit par son appétence et son énergie sans aucune lourdeur. La cuisine aux parfums de citronnelle, très présents dans ce décor asiatique, n'aura de cesse de jouer des coudes.

MÂCON-VERGISSON 2022

DOMAINE JEAN-MARC BOILLOT

Le chardonnay, sur la terre du poète Lamartine, est tendre et charnu sans brutalité.

CÔTES-DU-RHÔNE 2022

DOMAINE CLOS DU MONT-OLIVET

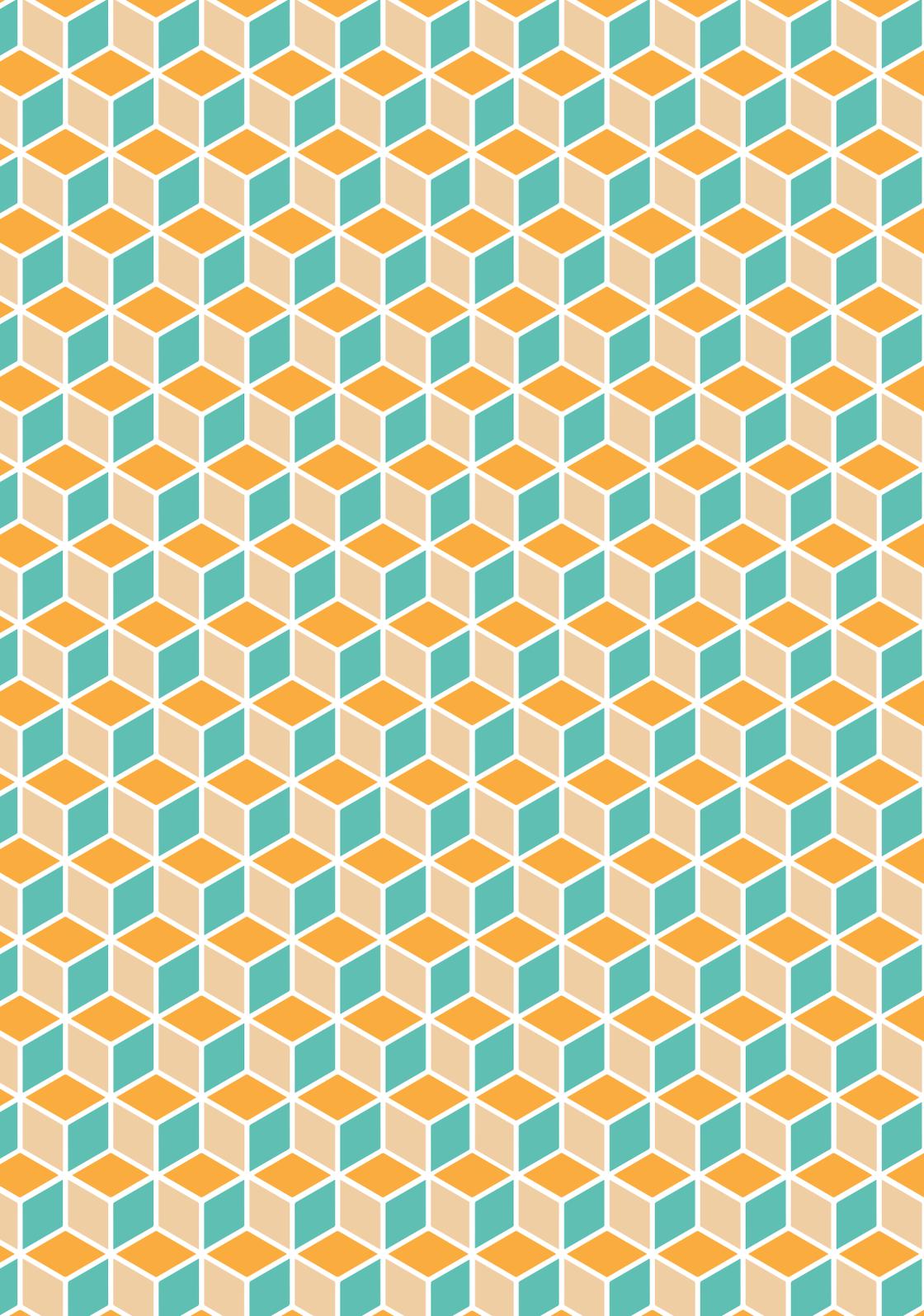
Quoi de plus normal en ces temps estivaux, d'essayer un vin blanc du Rhône Sud aux notes de fruits blancs mellifères et de pêches blanches avec une légère touche exotique.

AOC ANJOU “TERRE DE 3” 2022

DOMAINE TERRA VITA VINUM

Situé dans le secteur de l'Anjou Noir, sol sombre fait de roches volcaniques et d'argile, Luc Briand et Bénédicte Petit ont su capter le fruit et l'équilibre du raisin en jouant sur une naturalité et un respect des rendements. Le résultat : des vins francs, ouverts aux notes de poires mûres, plaisantes et sans lourdeur. Il sera parfait à l'apéritif.

VINS COMMENTES



BLANCS

LANGUEDOC "SAINT-AGNÈS" 2020 HÉRITAGE DU PIC SAINT-LOUP

Les frères Ravaille se démènent pour nous livrer le soleil dans les verres de ce vin de Saint-Mathieu-de-Trévières en Languedoc au nord de Montpellier. La roussanne si aromatique et sensuelle par sa chair atténuée la chaleur épicée de cette cuisine du voyage.

IGP PAYS D'HÉRAULT "HASARD" 2022 DOMAINE PIERRE VAÏSSE

Pierre, ce vigneron travailleur infatigable et talentueux de la commune d'Aniane, si chère aux amateurs de grands vins du Languedoc, nous séduit avec ce viognier aux notes de pêche de vigne et d'abricot. Ce vin blanc peut jouer à l'apéritif. Un accord décisif. Avec son énergie et sa fraîcheur. C'est une vraie révélation !

AOC JURANÇON "LES GRAINS DES COPAINS" 2022 DOMAINE JEAN-MARC GRUSSAUTE

Vin du Béarn profond, ce vignoble de cocagne contemple les Pyrénées. Ce petit manseng passerillé et élevé en fûts, aux notes singulières de mangue et de miel, avec une acidité indicible et tonique rappelant l'ananas, nous enchantent par son caractère gracile.

ROSÉS

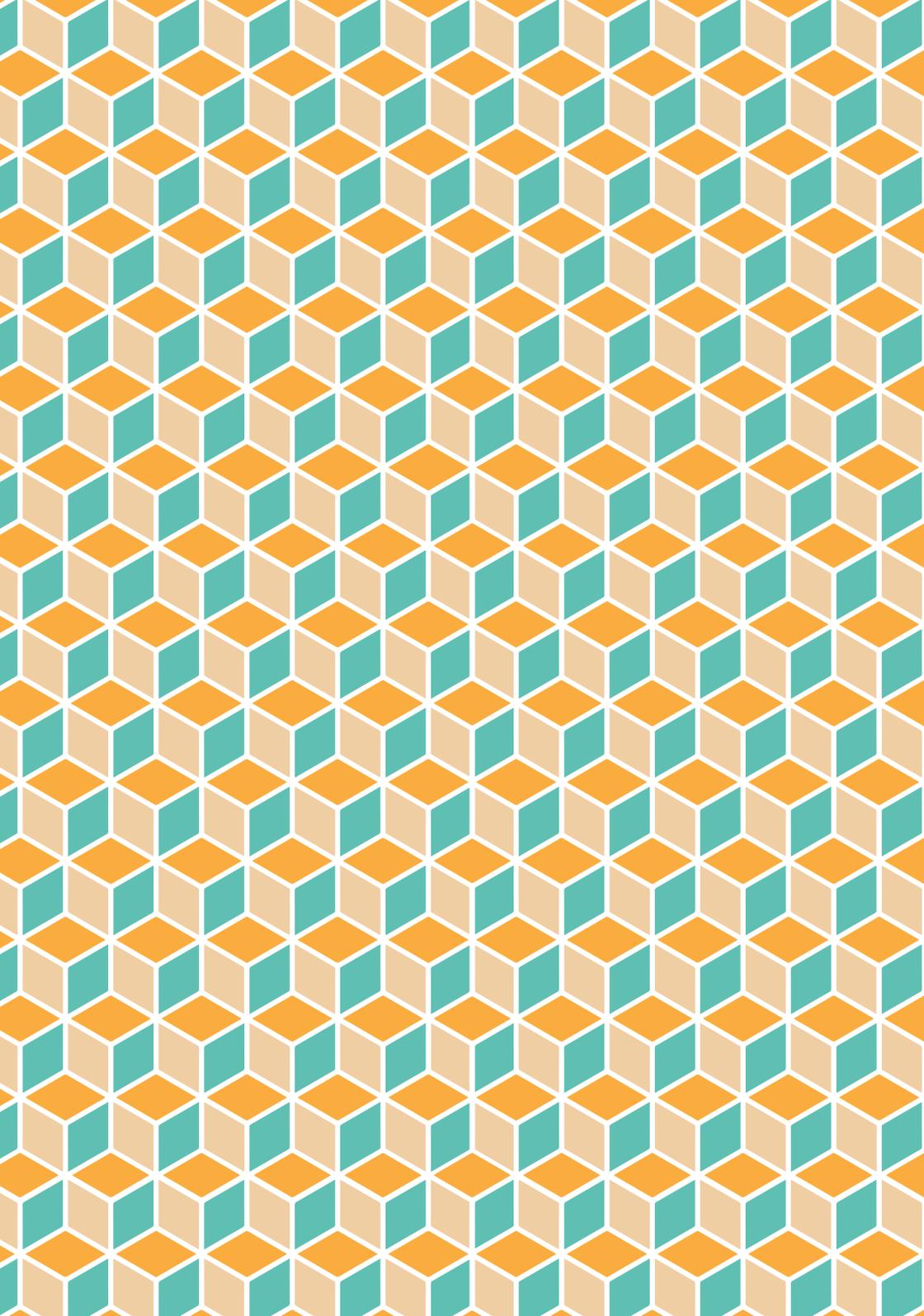
CÔTES-DE-PROVENCE 2022 DOMAINE DE TURENNE

Sa couleur appelle le soleil et la lumière. C'est notre Saint-Malo / Saint-Tropez. Ce rosé aux notes de pêche vient désaltérer votre palais en quête de fraîcheur.

VDF "TERRE DE 3" 2021 DOMAINE TERRA VITA VINUM

Cet étonnant rosé d'Anjou pâle, fruité et tonique, est produit dans la commune de Mûrs-Erigné. Bravo à l'équipe de Luc Briand et Bénédicte Petit de nous réjouir avec cet Anjou rosé. Il renoue avec l'équilibre du fruit franc et aussi une franche désaltérance.

VINS COMMENTÉS



ROUGES

CHINON “LA CUISINE DE MA MÈRE” 2022

DOMAINE NICOLAS GROSBOIS

Si cher à Rabelais, « ce vin de gueule » comme aimait dire le poète, ce Chinon reste souple grâce au terroir de sables argileux aux abords de la Vienne. Ce cabernet franc est croquant et souple aux notes de fruits rouges. Il joue la franche camaraderie pour un instant Ligérien et malouin.

BOURGUEIL “FRANCO DE PORC” 2020

DOMAINE DE LA CHEVALERIE

Situé à une encablure de Chinon, sur la rive droite de la Loire, ce domaine dirigé depuis longtemps par Pierre Caslot présente un Breton sur gravier argileux. Ce cabernet est fruité et floral aux notes de pivoine.

SANCERRE “SILEX” 2021

DOMAINE MATTHIEU DELAPORTE

Pour les amateurs de légèreté et de fruit, le sancerre dans la cuvée « Silex » de Matthieu est idéale. Le sol d'argile à silex exploite le caractère souple du pinot noir. Il est svelte et légèrement acidulé. Sans concession, il nous livre le potentiel du pinot noir, servi légèrement frais.

BOURGOGNE 2022

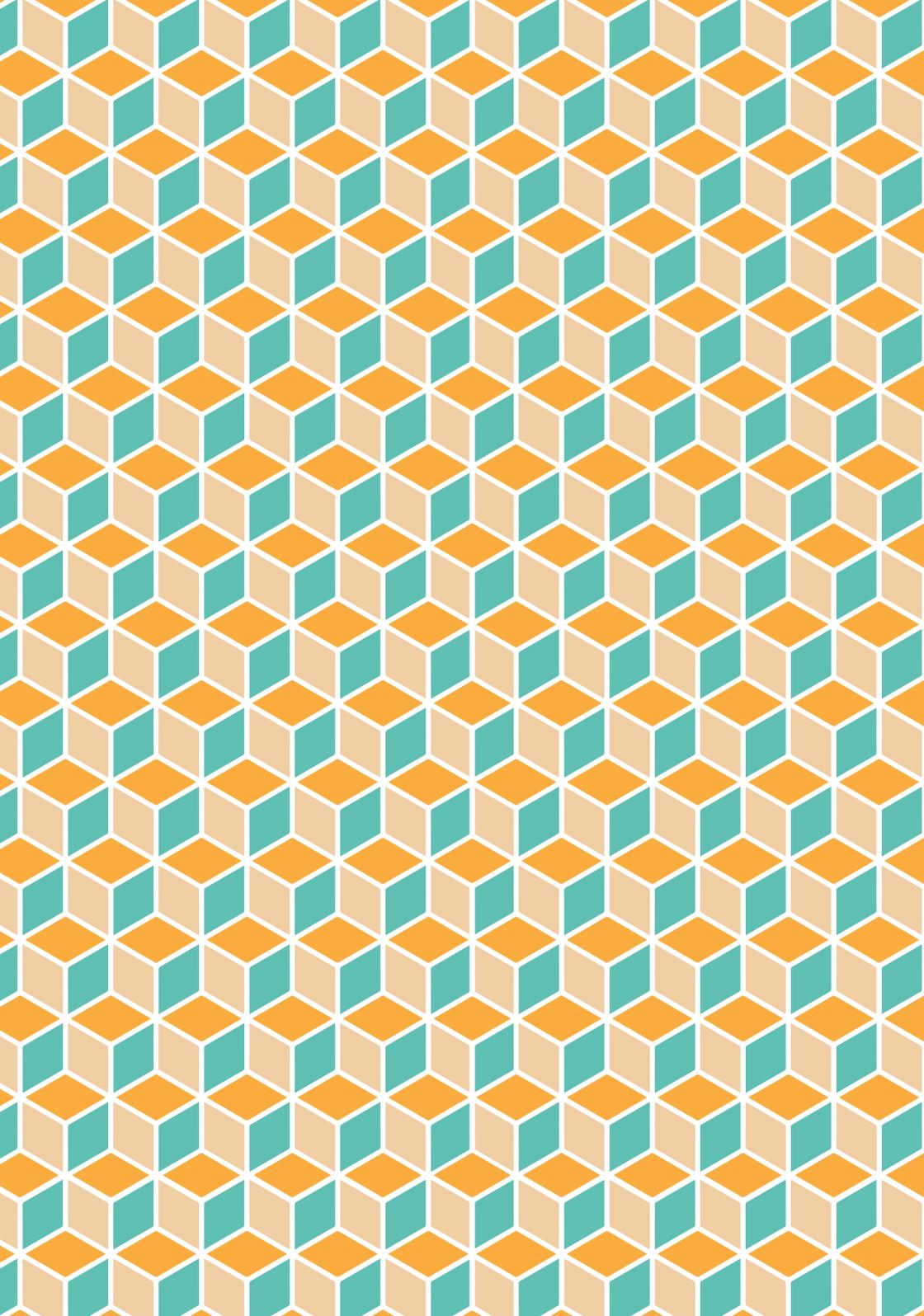
DOMAINE LIGNIER-MICHELOT

Virgile Lignier-Michelot est un vigneron consciencieux et producteur de la Côte de Nuits à Morey-Saint-Denis. Il obtient un vin Bourgogne rouge fin et subtil issu de l'infusion de ses pinots noirs. Son Bourgogne rouge choisit la voie de l'élégance et de la désaltérance. Un vrai délice, en restant raisonnable, vous en serez charmé.

MORGON 2020

DOMAINE GEORGES DESCOMBES

Notre belle région du Beaujolais est ici représentée par Georges Descombes qui a résolument pris la voie du bio. Cela nous donne un vin charnu, fruité et plein. Ce cru mythique reconnu pour sa garde donnera libre cours à toutes les préparations de viandes de Miss Bao.



ROUGES

IGP CÉVENNES “FREESIA” 2022

DOMAINE MAS D’ESPANET

« Freesia », la fleur du Languedoc, cette belle cuvée chargée de soleil, du Mas d’Espanet, fait la part belle au cinsault, un cépage méritoire, souvent à l’origine des crus les plus croquants, aux arômes de sauge et de fruits noirs sauvages évoquant la Garrigue. Il s’illustre sur cette cuvée égrappée souple et juteuse.

AOC SAINT-ESTÈPHE

“CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE” 2018

Cette propriété de 30 hectares est un des crus bourgeois pertinent de Saint-Estèphe, reconnu depuis le 18ème siècle. C’est une petite pépite majoritaire en merlot, qui s’équilibre avec ses vieux cabernets sauvignons et ses petits verdots. De style classique, il profite de l’accent « nordiste » du Médoc et se présente avec des fruits frais où les tannins ne jouent pas des muscles.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE DIEBOLT-VALLOIS

Cette maison est une des meilleures références de Cramant, haut lieu du chardonnay en Champagne. Assemblé avec une pointe de vin de village de Cuis, son voisin.

EFFERVESCENT

VDF “SPONTANÉ” CHENIN 2021

DOMAINE HAUTS-BAIGNEUX

Voici un intrus enthousiaste dans le monde des bulles ! Nicolas Grosbois, vigneron talentueux de Chinon, nous fait redécouvrir cette méthode ancestrale avec un certain panache. Les bulles sont présentes, fugaces et parfaites pour aiguïser l’appétit sans lourdeur, soutenues avec une légère amertume saline propre au chenin blanc.

