



Restaurant Ephémère

ENTRÉES
&
Wraps



Sélections
du terroir



Plats
végétariens



Produits
biologiques



Plats sans
gluten

LES ENTRÉES

Potimarron, Gorgonzola & Graines 8 €

Velouté de potimarron, crème de Gorgonzola et trio de graines
Pumpkin soup, Gorgonzola cream and seed trio



Veau, Thon & Parmesan 10 €

Vitelo Tonato de Veau
Veal and tuna sauce



Bœmlo, Quinoa & Herbes fraîches 12 €

Tataki de saumon Bœmlo & quinoa aux herbes fraîches
Tataki of Bœmlo Salmon & Quinoa with Fresh Herbs



Foie Gras, Calvados & Cidre 12 €

Foie gras de Canard de Vouvant mi-cuit, compoté de pomme au Calvados et gelée de Cidre
Duck foie gras from Vouvant, apple compote with Calvados and Cider jelly



Escargots, Epinard & Persil 14 €

Escargots bios Vendéens en raviole ouverte aux épinards & écume de persil
Organic snails from Vendée served in a raviole with spinach & parsley foam



Entrée blanche - Tarif sur ardoise

Entrée concoctée par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations. Laissez-vous surprendre !
Entrance prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations. Let yourself be surprised !

LES WRAPS by Le Rabelais 12 €

Wrap Végétarien

Galette de maïs servie froide et garnie de salade, radis, carotte, oignons frits et mozzarella ;
Accompagné d'une sauce tzatziki
*Corn patty served cold and garnished with lettuce, radish, carrot, fried onions and mozzarella;
served with a tzatziki sauce*



Wrap Chicken Spicy

Galette de maïs servie tiède et garnie d'un filet de poulet mariné aux épices, comté, salade, oignons frits, radis; accompagné d'un ketchup aux épices
Corn patty served warm and garnished with a spicy marinated chicken fillet, comté cheese, lettuce, fried onions, radishes; served with a spicy ketchup

BOISSONS

Flashez pour consulter la carte des boissons



LES PLATS

Crevette, Poulet & Cacaahuète 15€

Pad Thaï de crevettes et poulet aux cacahuètes torréfiées
Shrimp and chicken pad Thai with roasted peanuts



Pad Thaï au Tofu 16€

Préparation à base de nouilles de riz, tofu fumé bio, cacahuètes, carotte, soja, ail, ciboulette, jus de citron vert, Nuoc mam
Preparation based on rice noodles, smoked tofu, peanuts, carrot, soy, garlic, chives, lime juice, Nuoc mam



Chipiron & Chorizo 15 €

Chipirons au chorizo & linguines à l'encre de seiche
Chipirons with chorizo & linguine with squid ink



Maigre, Patate douce & Gingembre 18 €

Filet de Maigre cuit sur peau, purée de patate douce au gingembre
Fillet of lean fish cooked on the skin, sweet potato purée with ginger



Porc Fermier Vendéen & Polenta 14 €

Poitrine de Porc fermier Vendéenne & cromesquis de polenta crémeuse
Farmhouse pork belly & creamy polenta cromesquis



Bœuf, Panais & Vin 19 €

Pavé de filet de bœuf, mousseline et chips de panais & coulis au vin rouge et Porto
Beef fillet steak, mousseline and parsnip chips with red wine and Port sauce



Ris de Veau 26 €

Pomme de ris de veau braisés, galette Anna & girolles
Braised veal sweetbreads, Anna style potatoes & chanterelle mushrooms

Retour de Pêche - Tarif sur ardoise

Poisson du jour préparé par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations
Fish of the day prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations

Inspiration du jour - Tarif sur ardoise

Plat du jour concocté par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations. Laissez vous surprendre !
Daily specials concocted by the Chef, according to his inspirations. Let yourself be surprised !

LA CAVE

Toutes les références
de notre carte des vins, à emporter !



du Rabelais

Vous avez aimé un vin au restaurant ? Repartez avec et savourez-le à la maison, au tarif caviste. Notre équipe de sommeliers est là pour vous conseiller ;-).

Retrouvez les tarifs des cuvées sur
notre carte des vins.



Restaurant Ephémère

DESSERTS
&
Enfants

LES DESSERTS

Folie de Fromages 10€

Buffet de fromages, laissez vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe
Cheese buffet, let yourself be surprised or choose with our team



Vanille, Bourbon & Citron vert 8 €

Crème anglaise vanillée, caramel au Jack Daniel & crème citron vert
Vanilla custard, Jack Daniel's caramel & lime cream



Ananas & Mascarpone 8 €

Ananas rôti, crème mascarpone vanillée & feuilletage sucré
Roasted pineapple, vanilla mascarpone cream & sweet puff pastry



Baba & Rhum 8 €

Baba au rhum brun & glace à la crème d'Isigny
Baba with dark rum & Isigny ice cream



Chocolat & Gingembre 8 €

Crumble au cacao amer, ganache chocolat noir 65% & pana cota au gingembre
Bitter cocoa crumble, 65% dark chocolate ganache & ginger pana cota



Poire & Thé Matcha 8 €

Subtil mélange de poire et meringue, sponge cake au thé Matcha
Subtle mixture of pear and meringue, Matcha tea sponge cake



Dessert Surprise – Tarif sur ardoise

Dessert du jour concocté par notre pâtissier, selon les arrivages et ses inspirations
Dessert of the day concocted by our pastry chef, depending on what is available and his inspiration



LE MENU ENFANTS

- 13 ans / 12,00 €

ENTRÉE

Foie gras de canard ou Assiette de charcuteries

PLAT

Steak haché ou Pavé de saumon
Garniture : frites, pâtes ou légumes du jour

DESSERT

Salade de fruits & sorbets ou Moelleux au chocolat

+ 1 boisson au choix

UN CADEAU OFFERT AVEC CHAQUE MENU ENFANT !!!

Menu au tarif de 20,00 € pour les plus de 12 ans.

Menu enfant
GRATUIT
le mercredi

1 menu enfant
offert pour 1 menu
adulte acheté !

