



# RESTAURANT le Rabelais



LES  
Entrées



Sélections  
du terroir



Plats  
végétariens



Produits  
biologiques



Plats sans  
gluten

## LES ENTRÉES

### L'OIGNON

Oignon cuit trois heures sur sel & bouillon à la fleur de sureau 7 €

*Onion cooked for three hours over salt & elderflower broth*



### L'ASPERGE

Asperge, œuf bio mollet croustillant & émulsion de jambon de Vendée 12 €

*Asparagus, fried soft-boiled egg & Vendée ham emulsion*



### LE BAR

Carpaccio de bar, avocat, grenade & yuzu 13 €

*Sea bass carpaccio, avocado, pomegranate & yuzu*



### LE FOIE GRAS

Foie gras, vin rouge, pomme granny smith & pain brioché maison 14 €

*Foie gras, red wine, granny smith apple & homemade brioche bread*

### LE VEAU

Tartare de veau, pesto à l'ail des ours & jaune d'œuf confit au soja 11 €

*Veal tartare, wild garlic pesto & egg yolk confit with soya*

### ENTREE BLANCHE

Entrée concoctée par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations. Laissez-vous surprendre !

#### Tarif sur ardoise

*Entrance prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations. Let yourself be surprised !*

## BOISSONS

Flashez pour consulter la carte des boissons





# RESTAURANT

## le Rabelais



Les  
PLATS

### LES PLATS


#### L'AGNEAU

Mignon d'agneau en croûte d'herbes, artichaut, oignons nouveau & jus de viande **18€**  
*Lamb in a herb crust, artichoke, onions & meat juice*


#### LE LAPIN

Râble de lapin à la moutarde & carottes en texture **14€**   
*Saddle of rabbit with mustard & carrots in texture*


#### LE BŒUF

Pavé fumé au bois d'olivier, grenaille, navet & sauce à l'huître **18€**   
*Smoked beef steak with olive wood, breadcrumb, turnip & oyster sauce*

#### LE THON

Thon mi-cuit, avocat, betterave & vierge au sésame **14€**   
*Half-cooked tuna, avocado, beetroot & sesame sauce*



#### LE MAIGRE

Filet de maigre, épinards, chorizo & fêta **19€**   
*Filet of white fish, spinach, chorizo & feta*

#### LE MERLU

Pavé de Merlu confit, lentille corail & beurre blanc à la sauge **17€**   
*Hake confit, coral lentils & sage "beurre blanc"*

#### LE POIS CHICHE

Falafels de pois chiches & crème de brocolis **12€**    
*Chickpea Falafel & Broccoli Cream*

#### LE RETOUR DE PECHE

Poisson du jour préparé par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations

##### Tarif sur ardoise

*Fish of the day prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations*

#### L'INSPIRATION DU JOUR

Plat du jour concocté par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations

##### Tarif sur ardoise

*Daily specials concocted by the Chef, according to his inspirations. Let yourself be surprised !*



### LA CAVE du Rabelais

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

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

## le Rabelais




DESSERTS  
&  
MENU  
Enfants

## LES DESSERTS



### LE FROMAGE

Buffet de fromages, laissez-vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe **10 €**  
*Cheese buffet, let yourself be surprised or choose with our team*


### LE CHOCOLAT

Finger au chocolat, caramel & cacahuètes **8 €**   
*Chocolate, Caramel & Peanut Finger*


### L'ANANAS

Ananas, coco, gingembre, rhum & citron vert **8 €**    
*Pineapple, coconut, ginger, rum & lime*


### LA FRAISE & LA RHUBARBE

Tartelette fraise, rhubarbe & basilic **8 €**   
*Strawberry, rhubarb & basil tartlet*

### LE CAFÉ

Parfait glacé au café, tonka & feuellantine **8 €**   
*Coffee, tonka & feuellantine ice cream*

### L'ANIS

Baba à l'anis, citronnelle & verveine **8 €**   
*Baba with aniseed, lemongrass & verbena*

### Dessert du jour - Tarif sur ardoise

Dessert du jour concocté par notre pâtissier, selon ses inspirations  
*Dessert of the day concocted by our pastry chef, depending on his inspiration*



## LE MENU ENFANTS

- 13 ans / 12,00 €

### ENTRÉE

Foie gras de canard **ou** Samossa de saumon

### PLAT

Steak haché **ou** Poisson du jour  
Garniture : frites, pâtes ou légumes du jour

### DESSERT

Salade de fruits & sorbet **ou** Finger 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 !