



# RESTAURANT

## le Rabelais



LES  
Entrées



Sélections  
du terroir



Plats  
végétariens



Produits  
biologiques



Plats sans  
gluten

## LES ENTRÉES

### LE THON

Gravlax de thon, gelée de concombre & condiment asiatique **14 €** 



*Tuna gravlax, cucumber jelly & Asian condiment*

### LE SARRAZIN

Millefeuille de sarrazin, andouille de Guéméné, Crevettes & compoté de pomme **14 €**

*Millefeuille of sarrazin, andouille de Guéméné, shrimps & apple compote*

### LA TOMATE

Carpaccio de tomates d'antan, burrata & pesto **12 €**  

*Old fashioned tomato carpaccio, burrata & pesto*

### LE FOIE GRAS

Foie gras façon Suzette: Foie de canard de Vouvant, croustillant & marmelade d'orange **14 €** 

*Foie gras Suzette style: Duck liver from Vouvant, crispy & orange marmalade*

### LE FENOUIL

Velouté de fenouil, œuf parfait bio & graine de lin **10 €**  

*Fennel soup, organic perfect egg & flaxseed*

### ENTRÉE BLANCHE

Entrée concoctée par la Cheffe, 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 !*

## LA SALADE

### LA CESAR REVISITEE

Salade romaine, filet de poulet croustillant, parmesan & sauce César **16 €**

*Romaine salad, crispy chicken fillet, parmesan & Caesar sauce*



# RESTAURANT

## le Rabelais



Les  
PLATS

### LES PLATS

#### LA CAILLE

Filet de caille, mûres, portobello & enoki **22 €**

*Quail fillet, blackberries & mushrooms*



#### LE TARTARE

Tartare de bœuf français (180g) à l'italienne **16 €**

*French Beef Tartar, Italian Style*



#### LE BŒUF

Entrecôte de bœuf français (300g à cru), beurre d'ail noir & frites maison **26 €**

*French beef entrecote (300g raw), black garlic butter & home fries*



#### LE MAQUEREAU

Filet de maquereau rôti, pesto de roquette, fenouil, olive & kiwi **14€**

*Roasted mackerel fillet, rocket pesto, fennel, olive & kiwi*



#### L'OMBLE CHEVALIER

Filet d'omble chevalier, mascarpone à l'aubergine & quinoa **19 €**

*Arctic char fillet, aubergine mascarpone & quinoa*

#### LA COURGETTE

Courgette farcie aux légumes d'été **14 €**

*Stuffed courgette with summer vegetables*



#### LE RETOUR DE PECHE

Poisson du jour préparé par la Cheffe, 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 la Cheffe, 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 CITRON

Tarte au citron meringuée & estragon **8 €**   
*Lemon & tarragon tart*



#### LA PISTACHE

Macaron au chocolat noir, ganache chocolat blanc et pistache,  
Pistaches caramélisées & caramel au Jack Daniel's **10 €**    
*Dark chocolate macaroon with white chocolate and pistachio ganache,  
Caramelised pistachios & Jack Daniel's caramel*

#### LA FRAMBOISE

Sorbet framboise, crumble à la framboise, chantilly à la rose **9 €**   
*Raspberry sorbet, raspberry crumble, rose whipped cream*

#### L'ABRICOT

Abricot frais & rôti au miel de Mervent, ganache au romarin du jardin **8 €**    
*Fresh & roasted apricot with Mervent honey, garden rosemary ganache*

#### LA MANGUE & LA COCO

Mangue, coco, muesli & yaourt **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** Falafels de pois chiches

#### PLAT

Poulet pané maison **ou** Poisson du jour  
Garniture : frites, pâtes ou légumes du jour

#### DESSERT

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