



# RESTAURANT le Rabelais



LES  
Tapas

*Nous sommes fiers de vous présenter notre nouvelle carte.  
Olivia BONNIFAIT notre Cheffe, a plaisir à travailler avec des produits de saison,  
frais et locaux. Notre équipe a élaboré la carte pour des instants de  
gourmandise, de partage & de découverte !*



Sélections  
du terroir



Plats  
végétariens



Produits  
biologiques



Plats sans  
gluten

## TAPAS À PARTAGER

**Falafels de pois chiches & sauce tomate** (6 pièces) **5,90 €**  

**Assiette de jambon de Serrano 12 mois** (environ 100 gr) **4,90 €**

**Assiette de saumon fumé par nos soins** (environ 100 gr) **9,90 €** 

**Planche à partager** (selon arrivage et humeur de la Cheffe) **19,90 €**





# RESTAURANT le Rabelais



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 SARAZIN

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


*Millefeuille of sarazin, 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*

### ENTREE 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 !*





# 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 grillé **19 €**

*Arctic char fillet, aubergine mascarpone & grilled 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 !*

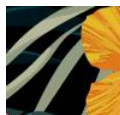


## LA CAVE du Rabelais

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 & rose petal*

### 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 €**   
*Mango, coconut, muesli & yogurt*

### 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 !