



*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

Arancinis
(6 pièces) 5,90 €

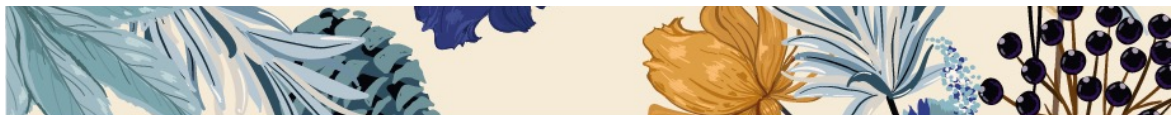


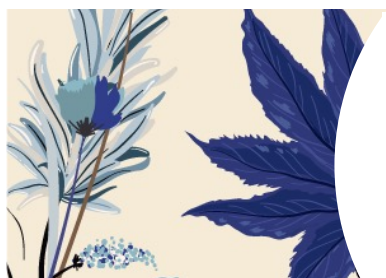
Rillettes de poissons & toasts
(environ 100 gr) 5,90 €

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



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





RESTAURANT le Rabelais



LES
Entrées



Sélections
du terroir



Plats
végétariens



Produits
biologiques



Plats sans
gluten

LES ENTRÉES

LE COUTEAU

Couteaux farcis, coques, mangue & gingembre 11 €



Stuffed knives, cockles, mango & ginger

L'ESCARGOT

Escargots vendéens bios poêlés, houmous de moquette & espuma d'ail 14 €



Pan-fried organic Vendée snails, moquette hummus & garlic espuma

LE FLETAN

Pavé de flétan servi froid, déclinaison de betteraves & mayonnaise au curry breton 12 €

Halibut steak served cold with beetroot & Breton curry mayonnaise

LE FOIE GRAS

Foie gras en croûte de pistache & fruits secs 15 €

Foie gras in a pistachio & dried fruit crust

LE POIREAU

Poireau « façon vinaigrette », ricotta & tomate confite, basilic & yuzu 10 €



Leek cannelloni with ricotta & tomato confit, basil & yuzu

ENTREE BLANCHE

Entrée concoctée par la Cheffe, selon les arrivages et ses inspirations.

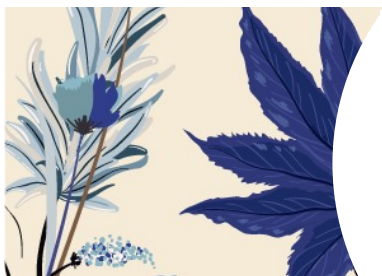
Laissez-vous surprendre !

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

LE VEAU

Pavé de veau, raisins, déclinaison autour du raisin & aligot au comté 22 € 

Peace of veal, grapes declination & "aligot"

L'ANDOUILLETTE

Andouillette artisanale à la ficelle de Dinan, compotée d'oignons rouges & frites maison 22 € 


Andouillette, red onion cooked & home fries

LE BŒUF

Pavé de bœuf cuit à la graisse de canard, champignons du moment, carottes & jus à l'hibiscus 20 € 

Beef steak cooked in duck fat, mushrooms of the moment, carrots & hibiscus juice

LE BAR

Filet de bar rôti, choux-fleurs, ananas & coco 19 € 




Roasted fillet of sea bass, cauliflower, pineapple & coconut

L'ANGUILLE

Anguilles en persillade & pomme de terre grenaille à la fleur de sel de Noirmoutier 26 € 

Eels in parsley sauce & grenaille potatoes with Noirmoutier fleur de sel

LA BLETTE

Velouté de blettes à la noisette & œuf parfait bio 14 €   

Cream of chard soup with hazelnut & perfect egg

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 !

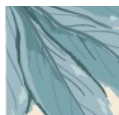


LA CAVE du Rabelais

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

PRALIN / CACAHUETE

Eclair pralin & cacahuètes caramélisées **8 €**

Praline and caramelised peanut éclair



POMME / MARRON / MYRTILLE

Entremet composé d'un biscuit marron, compotée de pomme, mousses myrtille et marron, pomme rôtie **10 €**

Entremet composed of a chestnut biscuit, apple jelly, blueberry and chestnut mousse, roasted apple



PAMPLEMOUSSE / OLIVE

Ganache à l'huile d'olive extra vierge « El Mar », condiment pamplemousse, spong cake pamplemousse & biscuit amande **9 €**

Ganache with extra virgin olive oil, grapefruit condiment, grapefruit sponge cake & almond biscuit



LE CHOCOLAT

Biscuit reconstitué au chocolat 65% de cacao & noix de Pécan, ganache chocolat 55% et sauce chocolat **8 €**

Reconstituted chocolate biscuit 65% cocoa & pecan nuts, 55% chocolate ganache and chocolate sauce



FIGUE / CHEVRE

Parfait glacé au fromage de chèvre du Langon, jus à la figue comme un vin chaud aux épices douces **8 €**

Iced parfait with local goat cheese, fig juice as a hot wine with sweet spices



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** Arancini

PLAT

Steack haché **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 !

