



RESTAURANT le Rabelais



Les
Tapas



*Nous sommes fiers de vous présenter notre nouvelle carte.
Notre Chef 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 !
Nous vous souhaitons un très bon appétit !*



Sélections
du terroir



Plats
végétariens



Produits
biologiques



Plats sans
gluten

TAPAS À PARTAGER

Accras de cabillaud
(6 pièces) **6,90 €**

Arancini
(6 pièces) **6,90 €**

Gravlax de saumon, huile citronnée à l'aneth
(environ 100 gr) **12,00 €**

Planche à partager
(selon arrivage et humeur du Chef) **19,90 €**





RESTAURANT le Rabelais



Sélections
du terroir



Plats
végétariens



Produits
biologiques



Plats sans
gluten

LES ENTRÉES

LE GIBIER

Pâté en croute de gibiers, pickles & crème de dattes **14€**

Game pâté, pickles & date cream

LA SAINT-JACQUES

Sphère de Saint-Jacques et poissons, crème de chou-fleur au charbon végétal & condiment Chorizo **16€**



Scallop and fish sphere, cauliflower cream & chorizo condiment

LA CREVETTE

Raviole frite de crevette, enoki & cive, bouillon Thaï aux crustacés **14€**

Fried shrimp ravioli, enoki & cive, Thai broth with shellfish

LE POTIMARRON

Velouté de potimarron au curry, lait de coco & graines de courge **12€**

Pumpkin soup with curry, coconut milk & pumpkin seeds



LE FOIE GRAS

Foie gras de la ferme de Mélusine, tartare d'algues aux agrumes & cake au noori **18€**

Foie gras from Mélusine farm, seaweed tartar with citrus fruits & noori cake



ENTREE 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 !





RESTAURANT le Rabelais



Les
Plats

LES PLATS

LA VOLAILLE

Suprême de volaille de Challans, sauce au vin jaune & légumes oubliés **18€**

Supreme of poultry from Challans, wine sauce & old style vegetables



LE MAIGRE

Dos de Maigre, algues & yuzu, déclinaison de radis & risotto de sarrasin **20€**

Fish, seaweed & yuzu, radish & buckwheat risotto



LE BŒUF

Cœur de faux-filet en croûte d'herbes, poireau grillé & jus court **22€**

Piece of beef in a herb crust, grilled leek & meat juice

LE SAUMON

Saumon Bômlo mariné et confit au jus de betterave, servi tiède, endive confite & fumet terre-mer **18€**

Bômlo salmon marinated and confit with beetroot juice, served warm, confit endive & land-sea fumet



LES PATES

Spaghetti à l'encre de Seiche comme une Carbonara de Haddock **16€**

Spaghetti with Cuttlefish Ink as a Haddock Carbonara

L'ENTRECOTE

Entrecôte de bœuf (300g), sauce béarnaise & frites maison **26€**

Beef entrecote, Bearnaise sauce & home fries

LA LENTILLE

Dahl de lentille de Petosse, patate douce & tofu fumé **16 €**

Local lentil, sweet potato & smoked tofu dahl



LE RETOUR DE PECHE - 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

L'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 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
et
Menu
Enfants

LES DESSERTS

LES FROMAGES

Buffet de fromages, laissez vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe **12€**

Cheese buffet, let yourself be surprised or choose with our team



NOISETTE & CHAMPIGNON

Sablé Noisette au poivre de Timut, mousse chocolat blanc & pralin de champignons **10€**

Hazelnut shortbread with Timut pepper, white chocolate mousse & mushroom praline



LA COCO

Entremet coco, chocolat & cœur coulant au caramel **10€**

Coconut Entremet, chocolate & caramel heart



LE MILLEFEUILLE

Millefeuille vanillé aux pommes caramélisées & gel au cidre **10€**

Vanilla Millefeuille with caramelised apples & cider gel



LE NOUGAT

Nougat glacé au miel de Mervent **10€**

Iced nougat with Mervent honey



LES AGRUMES

Tartelette au yuzu, meringuettes au citron vert & kumquat confit **10€**

Yuzu tartlet, lime meringues & candied kumquat

DESSERT DU JOUR - 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 saumon fumé

PLAT

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

DESSERT

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

