



RESTAURANT le Rabelais



*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 !*

En cas d'allergie, d'intolérance à certains produits ; rapprochez vous de nos équipes et nous adapterons vos plats ou nous vous conseillerons dans vos choix.



**Sélections
du terroir**



**Plats
végétariens**



**Produits
biologiques**



**Plats sans
gluten**

TAPAS À PARTAGER

Accras de cabillaud
(6 pièces) **7,90 €**

Anchoïade maison au chèvre & thon
(environ 80 gr) **5,90 €**

Terrine maison
(environ 80 gr) **5,90 €**

Planche à partager
Pour 2 à 4 personnes
(Accras, anchoïade, terrine & fromages) **25,00 €**





RESTAURANT le Rabelais



Les
Entrées



Sélections
du terroir



Plats
végétariens



Produits
biologiques



Plats sans
gluten


LES ENTRÉES

LE BOEUF

Cannelloni de bœuf, jus de viande perlé à l'huile de noisette, crème et râpé de vieux parmesan **12 €**



Beef cannelloni with hazelnut oil, cream and grated old parmesan

LE HADDOCK

Haddock fumé, duo de fenouil & granny smith, crémeux de pomme de terre fumé **14 €** 



Smoked haddock, duo of fennel & granny smith, smoked potato cream

LE SAUMON

Pièce de saumon en gravlax à la betterave, carotte des sables bio & vinaigrette au yuzu confit **16 €**  



Salmon gravlax with beetroot, organic sand carrot & candied yuzu vinaigrette

LE VEGETAL

Poireau & nori, falafel, sauce chimichurri **10 €**  

Leek & nori, falafel, chimichurri sauce

LE FOIE GRAS & L'ANGUILLE

Pressé de foie gras & d'anguille fumée, crémeux de mogette **18 €**  

Pressed foie gras & smoked eel, creamy mogette

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

LE VEAU

Quasi de veau juste rosé servi avec son jus, blette & noisette **20 €** 
Quasi of veal just pink served with its juice, chard & hazelnut

LE MAIGRE

Pavé de maigre, artichaut façon Barigoule & espuma de crustacé **24 €** 
White fish, artichoke Barigoule style & shellfish espuma


LE BŒUF

Pièce de bœuf grillée & son jus, pomme bouchon cuite à la graisse de canard **18 €** 
Grilled beef & juice, potato cooked in duck fat


LA LOTTE

Lotte rôtie au lard de Colonnata, asperges vertes bio & jus de viande **24 €**  
Roasted monkfish with Colonnata bacon, organic green asparagus & meat juice




L'AGNEAU

Selle d'agneau, croustillant d'agneau, jus réduit & légumes bio du moment cuit comme un tajine **20 €** 
Saddle of lamb, crispy lamb, reduced juice & organic vegetables cooked like a tagine

LE BAR

Filet de bar poêlé, petit pois étuvés & bouillon à la citronnelle thaï **18 €** 
Sea bass fillet, steamed peas & Thai lemongrass broth

LES LEGUMES

Comme un pot-au-feu de légumes bio, tofu fumé & bouillon parfumé au thym **19 €**   
Like an organic vegetable stew, smoked tofu & thyme-scented broth

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

LE CHOUX

Choux à la crème pralinée comme un Paris-Brest & noisette torréfiée **10 €** 



Choux with praline cream like a Paris-Brest & roasted hazelnut

LA TARTELETTE

Tartelette sablée, passion curd, pistache « chouchou » & sorbet mangue **10 €** 



Shortbread tartlet, passion fruit curd, pistachio & mango sorbet

LA PAVLOVA

Pavlova façon forêt noire **10 €**  


Pavlova black forest style

LE BABA

Baba servi tiède, crème mascarpone, arrosé d'une liqueur de la maison Vrignaud **10 €**  

Baba served warm with mascarpone cream and a Vrignaud liqueur

LE FLAN

Flan pâtissier vanillé & confiture de lait **10 €** 

Vanilla flavoured pastry flan

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**
Gravlax de saumon

PLAT

Steack haché **ou** Poisson du marché
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 !

