



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 !*

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

LA CAESAR

Traditionnelle salade César **16 €**

Caesar salad

LA GAMBAS

Tartare de gambas « Black Tiger », tomate, ciboulette, échalotte, courgette & crème fouettée **14 €** 

Black Tiger" prawn tartare, tomato, chives, shallots, courgette & whipped cream

LA LINGUE

Ceviche de lingue, citron vert, coriandre & piment oiseau **12 €** 

Ceviche of ling, lime, coriander & bird's eye chilli

LA TOMATE & L'ANANAS

Gaspacho de tomate & ananas, mesclun asiatique **12 €**  

Tomato & pineapple gazpacho, Asian mesclun

LE FOIE GRAS

Foie gras de la ferme de Mélusine & gelée de Kiki Vendéen **18 €**  

Foie gras from Mélusine's farm & jelly of Kiki Vendéen

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

LE COCHON

Côte de cochon breton (label rouge / 300g), pois gourmand & girolles **39€** 

Breton pork chop, snow peas & chanterelles

LE CALAMAR

Calamar grillé, tartare d'algues jeunes & espagnole de légumes **14€** 

Grilled squid, young seaweed tartar & vegetable as Spanish style

LE BŒUF

Tartare de bœuf, frites fraîches & mesclun **16€** 

Beef tartare with fresh chips and mesclun salad

LE CABILLAUD

Tajine de cabillaud, olives vertes, citron confit, fenouil & artichaut **24€** 

Tajine of cod, green olives, preserved lemon, fennel & artichoke

LA VOLAILLE

Ballottine de volaille de Challans & risotto de petits pois au chorizo Luçonnais **18€**  

Ballottine of Challans poultry & pea risotto with local chorizo

LA VIEILLE

Filet de vieille, légumes à l'aïoli & caviar d'aubergine **22€** 

Filet of fish, vegetables with aioli & aubergine caviar

LES LEGUMES

Assiette de légumes bio & raïta au cumin et à la menthe **19€**   

Plate of organic vegetables & raita sauce with cumin and mint

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 VACHERIN

Vacherin vanille fraise **10 €** 

Strawberry and vanilla vacherin

LE MELON

Carpaccio de melon Vendéen, framboise, sirop verveine – poivre de Timut & sorbet melon **10 €**   

Melon carpaccio, raspberry, verbena syrup and Timut pepper & melon sorbet

L'ABRICOT

Tartelette sablée, crème mascarpone vanillée, abricots poêlés & basilic **10 €** 

Shortbread tartlet, vanilla mascarpone cream & pan-fried apricot and basil

LA CACAHUETE

Pain de Gènes, croustillant cacahuète, ganache chocolat & coulis caramel **10 €** 

Pain de Gènes, peanut crisp, chocolate ganache & caramel coulis

LE CITRON

Sorbet au citron de Sicile, citron confit & Vodka Française Grey Goose **12 €**  

Sicilian lemon sorbet, preserved lemon & Grey Goose French Vodka

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**
Gaspacho de tomate & ananas

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 !

