



*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 €**

Rillettes de poissons
(environ 80 gr) **5,90 €**

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

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





RESTAURANT le Rabelais



Les
Entrées



Sélections
du terroir



Plats
végétariens



Produits
biologiques



Plats sans
gluten

LES ENTRÉES

LES ESCARGOTS

Escargots vendéens bios poêlés, œufs d'escargot & sponge cake salé 16 €



Pan-fried organic snails from Vendée, snail eggs & savoury sponge cake

LA CANETTE & LA BETTERAVE

Déclinaison autour de la betterave & canette fumée 12 €



Beetroot variation & smoked duck

LE BUTTERNUT

Cappuccino de butternut, éclats de châtaigne & cacao amer 10 €



Butternut cappuccino with chestnut slivers and bitter cocoa

LA SOCCA

Comme un millefeuille de galette de socca (farine bio), concassé de tomate & roquette 10 €



Like a millefeuille of socca cake, crushed tomato and rocket salad

LE FOIE GRAS

Foie gras de Vouvant, compoté d'oignons au balsamique, mesclun & toasts 18 €



Vouvant foie gras, balsamic onion compote, mesclun & toast

ENTREE BLANCHE

(Tarif sur ardoise – Hors week-end & jours fériés)

Entrée concoctée par le Chef, selon les arrivages et ses inspirations.

Laissez-vous surprendre !

Starter prepared by the Chef, according to the arrivals and his inspirations.

Let yourself be surprised !






RESTAURANT le Rabelais



Les
Plats

LES PLATS

L'ANDOUILLETTE

Andouillette artisanale à la ficelle, sauce crémée moutarde à l'ancienne & frites maison 22 € 

Artisanal andouillette, old-fashioned mustard cream sauce & home fries

LA PALOURDE

Pâtes alle vongole, à base de linguine & de palourdes cuites au vin blanc, ail, persil et piment vert 16 €
Pasta with clams cooked in white wine, garlic, parsley and green chilli pepper

LE BŒUF


Filet de bœuf des Pays de la Loire & crumble de légumes 25 €
Beef fillet from Pays de la Loire region with vegetable crumble

LA LOTTE

Queue de lotte en chatini coco, recette mauricienne & riz vénéré 24 € 


Monkfish tail in coconut chatini (Mauritian recipe) & black rice

LA VOLAILLE

Suprême de volaille de Challans, crème de girofle & fregola sarda 18 € 




Supreme of Challans poultry, clove cream & fregola sarda

LE BAR

Filet de bar poêlé, mogettes & pistou 18 € 

Pan-fried fillet of sea bass, local beans & pistou

LES LEGUMES

Poêlée de champignons, légumes bios & écrasé de pomme de terre 16 €   

Pan-fried mushrooms, organic vegetables & mashed potatoes

LE RETOUR DE PECHE

(Tarif sur ardoise – Hors week-end & jours fériés)

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 – Hors week-end & jours fériés)

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 !

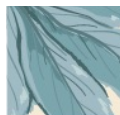


LA CAVE du Rabelais

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
sommelier 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 DÔME

Dôme au chocolat blanc & orange 10 € 
White chocolate & orange dome


LA TARTELETTE

Tartelette sablée, gelée de figues & crème au yuzu 10 € 
Shortbread tartlet with fig jelly and yuzu cream



L'ECLAIR

Eclair craquelin à la pistache & pointe de framboise 10 €
Pistachio & raspberry éclair

LE CHOCOLAT & LE PRALIN

Dacquoise au chocolat, ganache au chocolat noir 75% de Tanzanie, crème pralinée & pralin 10 € 
Chocolate dacquoise, 75% Tanzanian dark chocolate ganache, praline cream & praline

LE KAMOK

Tiramisu glacé arrosé de Kamok Vrignaud 10 €  
Iced tiramisu with a local coffee liquor

DESSERT DU JOUR

(Tarif sur ardoise – Hors week-end & jours fériés)

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**
Crème de butternut

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 !

