



*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
7,90€
(6 pièces)

Terrine maison et ses pickles
8,90€
(environ 140 gr)

Planche à partager 
22€
(Accras, bœuf fumé, charcuterie du séchoir vendéen & fromages)





RESTAURANT le Rabelais



Les
Entrées



Sélections
du terroir



Plats
végétariens



Produits
biologiques



Plats sans
gluten

LES ENTRÉES

LE SAUMON

Saumon confit, parmentier à l'huile d'olive & cresson **15€**

Salmon confit, parmentier with olive oil & watercress



LA COURGE

Soupe de courge, graines torrifiées & éclats de noisettes **12€**

Pumpkin soup, roasted seeds & hazelnut slivers



L'ŒUF

Œuf parfait Florentine **12€**

Egg parfait Florentine



LE VEGETAL

Croustillant de légumes de saison, sauce Raïta **10€**

Crispy seasonal vegetables with Raïta sauce



LE FOIE GRAS

Foie gras de Vouvant aux graines & marmelade de clémentine au gingembre **18€**

Vouvant foie gras with seeds, ginger & clementine marmalade



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


LA CANETTE

Filet de canette à l'orange, patate douce au beurre fumé et pleurotes **18€** 
Duck fillet with orange, sweet potato with smoked butter and oyster mushrooms


LE SAINT PIERRE

Filet de Saint Pierre, beurre blanc & déclinaison de choux fleur **18€** 
Fillet of Saint Pierre, beurre blanc & declension of cauliflowers

L'AGNEAU

Agneau façon Madras, riz blanc **20€** 
Madras-style lamb with white rice

LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques poêlées, purée de carotte au beurre noisette **24€** 
Pan-fried scallops, carrot purée with hazelnut butter



LE BŒUF

Onglet de bœuf, échalote et pommes Pont Neuf **22€**
Beef cutlet, shallots and Pont Neuf potatoes

L'OMELETTE

Omelette aux œufs Bio au choix: Nature/Comté/Champignon/Jambon **14€**  
Choice of omelette: Plain/Comté/Mushroom/Ham

LES LEGUMES

Potée de légumes & potimarron rôti **14€**  
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 CHOCOLAT

Entremet croustillant chocolat **10€**

Crunchy chocolate entremets

LA MANGUE

Feuilleté mangue & ganache chocolat blanc **10€**



Mango puff pastry & white chocolate ganache

LA PROFITEROLE

Profiterole stracciatella et son chocolat chaud **10€**

Profiterole stracciatella with hot chocolate

L'ANANAS

Ananas rôtie au caramel épicé, fruits de la passion & crème vanillée **10€**  

Roasted pineapple with spiced caramel, passion fruit and vanilla cream

LE COCO KIWI

Coco kiwi sur son sablé **10€**

Kiwi coconut on shortbread

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€

ENTRÉE

Foie gras de canard **ou**
Crème de courge

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 !

