



# 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**  
**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 !

