

LA TABLE DU ABELAIS



BIENVENUE À LA TABLE DU RABELAIS !

“ Pour nous, l'important est d'arriver à créer des moments simples gourmands et conviviaux. ”

En sélectionnant des produits frais de qualité, notre brigade de cuisine, vous prépare de belles assiettes qui ont le goût des saisons. . Chaque jour nous vous apportons nos suggestions en fonction des arrivages du moment. Soucieux du « bon » et de la qualité de nos produits, nous travaillons de concert avec des producteurs locaux.

L'équipe de salle est là pour vous guider dans vos choix et vos accords mets-vins. Elle restera à votre écoute pour que vous passiez des moments savoureux !

POUR BIEN LIRE NOTRE CARTE



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

SENSIBILITÉS & ALLERGIES

Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes pour que nous puissions nous adapter à vos demandes.



Pour information, voici la liste des produits à risque travaillés dans nos locaux : céréales contenant du gluten et produits à base de céréales, crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque et produits à base de fruits à coques, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde.

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.



TAPAS

CHIFFONNADE DE JAMBON DE VENDÉE 9,80 €

Assiette de 140 gr  
Chiffonnade of Vendée ham

ACCRAS DE POISSON, SAUCE RAÏTA 9,80 €

6 pièces
Fish accras with raita sauce

FALLAFEL DE POIS CHICHE 9,80 €

9 pièces  
Chickpea fallafel

PLANCHE À PARTAGER 22,50 €

6 Fallafels, 6 accras, 75gr fromage et 100 gr de chiffonnade de jambon de Vendée
Fallafel, accras, cheese and chiffonnade of Vendée ham

 Sélections du terroir

 Plats végétariens

 Produits biologiques

 Plats sans gluten



MENU INSPIRATION

Entrée - plat ou plat - dessert 23,00 €


Entrée - plat - dessert 29,00 € *

ENTRÉE

LE PÂTÉ EN CROUTE

Pâté en croûte au canard, variation de pickles
Duck pâté en croûte, pickles variation

LE GRAVLAX

Gravlax à l'aneth, purée et salade de fenouil 
Gravlax with dill, purée and fennel salad

ENTRÉE BLANCHE

Suggestion du jour**
Suggestion of the day

PLAT

LE CHIPIRON

Tagliolini à l'encre de seiche, chipirons et chorizo
Tagliolini with squid ink, chipirons and chorizo

LE VEAU

Saltimbocca jambon cru et mozzarella, polenta aux olives et caponata 
Cured ham and mozzarella saltimbocca, olive polenta and caponata

RETOUR DE PECHE


Poisson du jour**
Fish of the day

INSPIRATION DU JOUR

Viande du jour**
Meat of the day

DESSERT

L'ANANAS

Parfait glacé à l'ananas éclat de petit Lu nantais 
Pineapple parfait with petit Lu nantais burst

LA CRÈME BRULÉE

Crème brûlée à la vanille de Tahiti  
Crème brûlée with Tahitian vanilla

LA GOURMANDISE

Dessert du jour**
Dessert of the day

Supplément menus forfaits :
* 5,00 €


** Servi uniquement en semaine, hors jours fériés




LA CARTE

ENTRÉE


LE FOIE GRAS 15,00 €

Terrine de foie gras de Vouvant marbré au vin rouge 
Terrine of Vouvant foie gras marbled with red wine

LE THON 14,00 €


Tataki de Thon, salade de fèves de soja aux algues 
Tuna tataki with soya bean and seaweed salad

L'ASPERGE 12,00 €


Asperges en texture, crue et cuite, huile d'herbes 
Asparagus texture, raw and cooked, herb oil

PLAT


LA PIÈCE DU BOUCHER 32,00 €

Entrecôte grillée, pommes Pont Neuf, sauce béarnaise 320gr 
Grilled rib steak, french fries, Béarnaise sauce 320gr

LA DAURADE 18,00 €

Daurade poêlée, quinoa aux légumes et herbes fraîches, sauce Vierge 
Pan-fried sea bream, quinoa with vegetables and fresh herbs, virgin sauce

L'OMELETTE 14,00 €

Omelette aux œufs BIO au choix : nature/comté/jambon/champignon 
Choice of organic egg omelette: plain/comté/ham/mushroom

LE VEGETAL 18,00 €


Quinoa aux légumes & caponata 
Quinoa with vegetables & caponata

LA SALADE 18,00 €


La Salade Caesar
Caesar salad

DESSERT


LES FROMAGES 12,00 €

Buffet de fromages, laissez-vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe. 
Cheese buffet, let us surprise you or choose with our team.


LE DÉLICE 10,00 €

Délice vanille Bourbon au caramel, crème de citron vert 
Bourbon vanilla delight with caramel and lime cream

LE CHOCOLAT 10,00 €

Comme un chocolat liégeois et sa meringue 
Like a chocolat liégeois with meringue

LA FRAISE 10,00 €

Gâteau sablé aux fraises et crème montée pistachée 
Strawberry shortcake with pistachio cream



-  Sélections du terroir
-  Plats végétariens
-  Produits biologiques
-  Plats sans gluten

MENU PETIT GOURMET

Jusqu'à 12 ans inclus **12,00 €**
 Pour les plus de 12 ans **20,00 €**

Pâté en croûte **ou** Gravlax
Pâté en croûte or Gravlax

Fish and Chips **ou** Burger steack haché, frites
Fish and Chips or Burger minced steak, fries

Fondant au chocolat **ou** Salade de Fruits & sorbet
Chocolate fondant or Fruit salad & sorbet
 + 1 boisson

Un cadeau offert avec chaque menu enfant ! 

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus.

GRATUIT
 pour les enfants
 le mercredi !!!

1 menu enfant offert
 pour 1 menu adulte
 3 plats acheté.



MENU

LE ABELAIS

Entrée, plat ou plat, dessert 33,00 €**


Entrée, plat, dessert 39,00 €***

-  Sélections du terroir
-  Plats végétariens
-  Produits biologiques
-  Plats sans gluten


Suppléments
Menus Forfaits :
** 5,00 €
*** 10,00 €.

ENTRÉE


LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de Vouvant marbré au vin rouge 
Terrine of Vouvant foie gras marbled with red wine

LE THON


Tataki de thon, salade de fèves de soja aux algues 
Tuna tataki with soya bean and seaweed salading

L'ASPERGE

Asperges en texture, crue et cuite, huile d'herbes 
Asparagus texture, raw and cooked, herb oil

PLAT


LE BOEUF

Cœur de faux filet, sauce poivre, gâteau de pommes de terre 
& artichauts
Sirloin steak, pepper sauce, potato cake and artichoke

L'AGNEAU



Gigot d'agneau farci au pesto d'ail des ours, déclinaison de petits pois 
Leg of lamb stuffed with Bear's garlic pesto, pea declension

LA DAURADE



Daurade poêlée, quinoa aux légumes et herbes fraîches, sauce vierge 
Pan-fried sea bream, quinoa with vegetables and fresh herbs, virgin sauce

DESSERT


LE DÉLICE

Délice vanille Bourbon au caramel, crème de citron vert  
Boubon vanilla delight with caramel and lime cream

LE CHOCOLAT

Comme un chocolat liégeois et sa meringue  
Like a chocolat liégeois with meringue

LA FRAISE

Gâteau sablé aux fraises et crème montée pistachée 
Strawberry shortcake with pistachio cream