

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 chef, vous prépare ses 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



Sélection du terroir



Plat végétarien

Ou version végétarienne possible



Produit biologique



Plat 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 ces 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.



TAPAS



CHIFFONNADE DE JAMBON DE VENDÉE 7,50 €

Assiette de 120 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 120 gr de chiffonnade de jambon de Vendée
Fallafel, accras, cheese and chiffonnade of Vendée ham



Sélection du terroir



Plat végétarien

Ou version

Végétarienne possible



Produits biologiques



Plats sans gluten



MENU INSPIRATION

Entrée - plat ou plat - dessert 23,00 €

Entrée - plat - dessert 29,00 € *



Supplément menus forfaits :
* 5,00 €

ENTRÉE

LE MELON

 Fraîcheur de melon au jambon de Vendée, espuma de Kiki Vendéen  
Fresh melon with Vendée ham and Kiki Vendéen espuma

LA TOMATE


Salade de tomates anciennes, mousseline de Burrata et glace basilic  
Old-fashioned tomato salad, burrata mousseline and basil ice cream

ENTRÉE BLANCHE

Suggestion du jour**
Suggestion of the day

PLAT

L'ENCORNET

Encornet géant poêlé à l'ail noir, tian de légumes provençaux 
Seared giant squid with black garlic, Provençal vegetable tian

LE VEAU

Picanha de veau citronnelle-gingembre, Pak Choi rôti 
Lemongrass-ginger veal picanha, roasted Pak Choi

RETOUR DE PECHE


Poisson du jour**
Fish of the day

INSPIRATION DU JOUR

Viande du jour**
Meat of the day

DESSERT

LE GIVRÉ

Parfait glacé aux fruits jaunes 
Yellow fruit iced parfait

L'ÉCLAIR

Éclair craquelin façon Paris-Brest
Paris-Brest style cracker éclair

LA GOURMANDISE

Dessert du jour**
Dessert of the day


** Servi uniquement en semaine, hors jours fériés




LA CARTE

ENTRÉE


LE FOIE GRAS 17,00 €

 Foie Gras de Vouvant au torchon, marbré au poivre de Timut
Foie Gras de Vouvant au torchon, marbled with Timut pepper

LE ROUGET 14,00 €


Mosaïque de rouget et haricots verts, guacamole et coulis de tomate 
Mosaic of red mullet and green beans, guacamole and tomato coulis

LE CONCOMBRE 12,00 €

Gaspacho de concombre épicé, poisson fumé et foccacia maison 
Spicy cucumber gazpacho, smoked fish and homemade foccacia

PLAT


LA PIÈCE DU BOUCHER 32,00 €

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


LE MAQUEREAU 22,00 €

Filet de maquereau en croûte de spéculos, glace et feuilles de moutarde
Speculo-crusted mackerel fillet, ice cream and mustard leaf

LE VÉGÉTAL 18,00 €

Tataki de pastèque, quinoa cuisiné aux légumes 
Watermelon tataki, quinoa cooked with vegetables

LE CANARD 24,00 €

Magret de canard à la cerise Amarena, déclinaison de carottes couleurs 
Duck breast with Amarena cherry, colored carrot declension

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.


L'ABRICOT 10,00 €

Tarte Tatin aux abricots et caramel de romarin, glace au sésame noir
Apricot and rosemary caramel Tarte Tatin with black sesame ice cream

LE CHOCOLAT 10,00 €

Feuille de chocolat aux framboises, crème montée à la poudre d'agrumes 
Raspberry chocolate leaf, citrus powder whipped cream

LA FRAISE 10,00 €

Pavlova aux fraises et sa compotée 
Strawberry Pavlova with compote

 Sélection du terroir

 Plat végétarien

Ou version


Végétarienne possible

 Produits biologiques

 Plats sans gluten



MENU PETIT GOURMET

Jusqu'à 12 ans inclus 12,00 € 

Pour les plus de 12 ans 20,00 €

Jambon melon ou foie gras
Fresh melon with Vendée ham or foie gras

Fish and chips **ou** Burger steack haché, frites
Fish and chips or hamburger with fries

Fondant au chocolat **ou** salade de fruits & sorbet
Chocolate fondant or fruit salad & sorbet
+ 1 boisson

GRATUIT

**pour les enfants
le mercredi !!!**

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

Un cadeau offert avec chaque menu enfant ! 



MENU

LE ABELAIS

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

Entrée, plat, dessert **39,00 €*****

 Sélection du terroir

 Plat végétarien

Ou version

Végétarienne possible

 Produits biologiques

 Plats sans gluten


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

ENTRÉE



LE FOIE GRAS

 Foie Gras de Vouvant au torchon, marbré au poivre de Timut
Foie Gras de Vouvant au torchon, marbled with Timut pepper

LE ROUGET


Mosaïque de rouget et haricots verts, guacamole et coulis de tomate 
Mosaic of red mullet and green beans, guacamole and tomato coulis

LE CONCOMBRE


Gaspacho de concombre épicé, poisson fumé et foccacia maison  
Spicy cucumber gazpacho, smoked fish and homemade foccacia

PLAT

LE BOEUF

Tartare de bœuf limousin au couteau, 
Pommes grenailles à l'ail des ours
Limousin beef tartar, grilled potatoes with wild garlic

LE CANARD

Magret de canard à la cerise Amarena, 
Déclinaison de carottes couleurs
Duck breast with Amarena cherry, Colored carrot declension

LE MAQUEREAU

Filet de maquereau en croûte de spéculos,
Glace et feuilles de moutarde
Speculo-crusted mackerel fillet, ice cream and mustard leaf

DESSERT


LES FROMAGES

Buffet de fromages, laissez-vous surprendre
ou allez choisir en compagnie de notre équipe.


L'ABRICOT

Tarte Tatin aux abricots et caramel de romarin, glace au sésame noir
Apricot and rosemary caramel Tarte Tatin with black sesame ice cream

LE CHOCOLAT

Feuille de chocolat aux framboises, 
Crème montée à la poudre d'agrumes
Raspberry chocolate leaf, citrus powder whipped cream

LA FRAISE

Pavlova aux fraises et sa compotée 
Strawberry Pavlova with compote