

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



Sélections du terroir



Plats végétariens
Ou version végétarienne possible



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 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

ACCRAIS 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 €

ENTRÉE



LE MAQUEREAU

Filet de maquereau cuit en escabèche au fenouil et groseilles



Mackerel fillet cooked in escabeche with fennel and redcurrants

LE CHAMPIGNON

Crème brûlée aux champignons et sa persillade

Crème brûlée with mushrooms and parsley

ENTRÉE BLANCHE

Suggestion du jour**

Suggestion of the day

PLAT



LA RAIE

Aile de raie caramélisée au miel et soja,
Mousseline de potimarrons aux épices

Caramelised skate wing with honey and soya, Mousseline of pumpkin

LE BŒUF

Croustillant de bœuf fondant cuit à basse température, sauce Diane

Millefeuille de pomme de terre

Crispy, melting beef cooked at low temperature, Diane sauce Potato millefeuille

RETOUR DE PECHE

Poisson du jour**

Fish of the day

INSPIRATION DU JOUR

Viande du jour**

Meat of the day

DESSERT



LE CHOCOLAT

Finger chocolat noir à la fleur de sel

& piment d'Espelette, croquant feuillantine, coulis passion

Dark chocolate finger, fleur de sel & Espelette pepper, passion fruit coulis

LA POIRE

Poire pochée au vin rouge & épices, sablé breton aux amandes

Pear poached in red wine & spices, Breton shortbread with almonds

LA GOURMANDISE

Dessert du jour**

Dessert of the day



LA CARTE

  **LA LENTILLE 15,00 €**
Velouté de lentilles corail à la crème de coco et butternut
Cream of coral lentil soup with coconut cream and butternut

LA SALADE 18,00 €
Salade gourmande aux aiguillettes de canard
Gourmet salad with duck aiguillettes

LA PIÈCE DU BOUCHER 32,00 €
Entrecôte grillée, frites paysanne, sauce vigneronne 320gr
Grilled rib steak, country-style chips, winegrower sauce 320gr

  **LE VEGETAL 16,00 €**
Patate douce garnie de boulgour et petits légumes
Sweet potato with bulgur and baby vegetables

   **L'OMELETTE 14,00 €**
Omelette aux œufs BIO au choix :
nature/comté/jambon/champignon
Choice of organic egg omelette: plain/comté/ham/mushroom

 **LES PÂTES 14,00 €**
Penne rigate au pesto, tomates séchées & parmesan
Penne rigate with pesto and dried tomatoes & parmesan

LES FROMAGES 12,00 €
Buffet de fromages, laissez-vous surprendre
ou allez choisir en compagnie de notre équipe.

 Sélection du terroir

 Plat végétarien

Ou version

Végétarienne possible

 Produits biologiques

 Plats sans gluten



MENU **PETIT GOURMET**

Jusqu'à 12 ans inclus **12,00 €**

Fish and chips **ou** Burger steak 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 RABELAIS

Entrée, plat ou plat, dessert 33,00 €


Entrée, plat, dessert 39,00 €

ENTRÉE


LE FOIE GRAS

Nougat de foie gras de Vouvant aux fruits secs
Toast aux céréales & chutney d'abricots
Vouvant foie gras nougat with dried fruit Cereal toast & apricot chutney

L'ŒUF


 Œuf parfait et sa sauce Meurette
Perfect egg with Meurette sauce

LE BAR

 Tartare de bar à la mangue, condiments gingembre et combawa
Sea bass tartare with mango, ginger and combawa condiments

PLAT

LA PINTADE

 Suprême de pintade, émulsion gourmande de champignons et lard fumé
Endive confite et frite de polenta aux pleurotes
*Supreme of guinea fowl, gourmet mushroom emulsion and smoked bacon
Confit of chicory and fried polenta with oyster mushrooms*

LE THON

 Mi-cuit de thon au beurre d'algues & citron confit
Choux Kai Lan et christophines rôties
*Half-cooked tuna with seaweed butter and preserved lemon Kai Lan cabbage
and roasted christophines*

LE COCHON

Côte de cochon avec os, sauce arabica
Crèmeux de topinambour et pommes de terre grenaille au thym
*Rack of pork with bones, Arabica sauce Creamy Jerusalem artichoke and grilled potatoes
with thyme*

DESSERT

L'AGRUME

Macaron vanille, crèmeux citron & meringue, sorbet Kalamansi
Vanilla macaroon, lemon cream & meringue, Kalamansi sorbet

LA NOIX

Tartelette sablée aux noix caramélisées
Shortbread tartlet with caramelised walnuts

LA PISTACHE

Millefeuille, crème gourmande aux pistaches
& pralines de cacahuètes
Caramelised millefeuille, gourmet pistachio cream & peanut pralines

 Sélection
du terroir

 Plat
végétarien

Ou version

Végétarienne
possible

 Produits
biologiques

 Plats sans
gluten