

LA TABLE DU RABELAIS



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.

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



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 €*

ENTRÉE

LA TRUITE

Maki de truite fumée, chèvre du Langon et noisettes
Maki of smoked trout, Langon goat cheese and hazelnuts

L'ŒUF PARFAIT



Œuf parfait, crème de potimarron et chips de Bresaola
Perfect egg, pumpkin cream and Bresaola crisps

ENTRÉE BLANCHE



Suggestion du jour**
Suggestion of the day

PLAT

LE RISOTTO

Risotto safrané aux chipirons et algues
Saffron risotto with chipirons and seaweed

LE CHAPON



Pressé de chapon, farce fine aux marrons
Sauce suprême, pommes de terre mousseline
Pressed capon with fine chestnut stuffing, mousseline potatoes

RETOUR DE PÊCHE

Poisson du jour**
Fish of the day

INSPIRATION DU JOUR

Viande du jour**
Meat of the day

DESSERT

L'ASSIETTE DE FROMAGE

Assiette de 3 fromages
Plate of 3 cheeses

LA CRÈME BRÛLÉE



Crème brûlée à la pistache
Pistachio crème brûlée

LA MANDARINE



Soupe de mandarine, glace Grand-Marnier & tuile dentelle
Tangerine soup with Grand Marnier ice cream

LA GOURMANDISE

Dessert du jour**
Dessert of the day


Supplément menus forfaits :
* 5,00 €

** Servi uniquement en semaine, hors week-end & jours fériés





LA CARTE

LE VELOUTÉ 15,00 €

-  Velouté du moment, croustillant de Bresaola
Cream of the moment soup, Bresaola croutade



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 VÉGÉTAL 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 à la crème de chorizo
Penne rigate with chorizo cream

BUFFET DE FROMAGE 12,00 €

- Laissez-vous tenter par notre sélection de fromages du moment



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 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



Un cadeau offert avec chaque menu enfant !

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/fromage 33,00 €**

Entrée-plat-dessert/fromage 39,00 €***

Entrée-plat-fromage et dessert 46,00 €

ENTRÉE


LA SAINT-JACQUES

 Tartare de Saint-Jacques en coquille aux agrumes
Scallop tartare with citrus in shell

LE PÂTE CROUTE

Pâté en croûte de canard et écrevisses
Duck and crayfish pâté en croûte

LA RAVIOLE

 Raviole de foie gras, champignons & son consommé
Foie gras ravioli with mushrooms and consommé

PLAT

LE SANDRE

 Filet de sandre rôti, crème de lard, purée de céleri rave
Roast pike-perch fillet, bacon cream, celeriac purée

LE VEAU

Pavé de veau, tatin de courge, pleurotes persillées
Sauce onctueuse au cognac
Veal steak, squash tatin, parsley oyster mushrooms, cognac sauce

LE SANGLIER

 Filet de sanglier, sauce aux airelles
Mousseline de panais et pomme château
*Wild boar fillet with cranberry sauce
Mousseline of parsnips and potatoes*

DESSERT

BUFFET DE FROMAGE

Laissez-vous tenter par notre sélection de fromages du moment
Sélection de 4 fromages

LA BRIOCHE

Brioche façon pain perdu, glace pain d'épices et poire rôtie
French toast brioche with gingerbread ice cream and roasted pear

LE CHOCOLAT

Coque chocolat passion
Chocolate passion shell

LE GLACÉ

Boule de neige meringuée flambée
Meringue snowball flambé



Sélection du terroir



Plat végétarien

Ou version

Végétarienne possible




Produits biologiques



Plats sans gluten

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


Ce menu de fêtes vous est également proposé pour vos repas de famille ou entreprise.