

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

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

L'ENDIVE



Tatin d'endives et noix caramélisée au miel de Mervent, crème glacée au chèvre

Tatin of endives and caramelized walnuts with Mervent honey, goat's cheese ice cream

LE TATAKI



Mosaïque de tataki de bœuf, riz frit, sauce soja & cacahuète

Mosaic of beef tataki, fried rice, soy & peanut sauce

ENTRÉE BLANCHE

Suggestion du jour**

Suggestion of the day

PLAT

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud grillé sur peau, mousse d'épinard

Choux fleur pané, grenailles

Back of cod grilled on the skin, spinach mousse, Breaded cauliflower, potatoes

LE COCHON



Effiloché de cochon confit au sirop d'érable, crème de rutabaga,

Potimarron et sarrasin grillé

Pork confit with maple syrup, rutabaga cream, Pumpkin and toasted buckwheat

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

LE SUCCÈS

Succès café et chocolat

Coffee and chocolate success

LA PAVLOVA

Meringue, crème légère, kiwi & orange

Meringue, light cream, kiwi & orange

LA GOURMANDISE

Dessert du jour**


Dessert of the day

** Servi uniquement en semaine, hors jours fériés




LES INCONTOURNABLES

  **LE VELOUTÉ 12,00 €**
Crème de topinambours, espuma de châtaignes
& noisettes torréfiées
Cream of Jerusalem artichoke soup with chestnut espuma & roasted hazelnuts

 **LA SALADE 18,00 €**
Salade gourmande, aiguillettes de poulet à l'Orange,
foie gras & pignons de pin
Gourmet salad, chicken aiguillettes à l'Orange, foie gras & pine nuts

LA PIÈCE DU BOUCHER 32,00 €
Entrecôte grillée 300gr Race à viande 'Charolaise'
Frites paysannes, échalote et ail confits, sauce béarnaise
*Grilled entrecôte 300gr 'Charolaise' meat breed
country-style fries, shallot and garlic confit, Béarnaise sauce*

  **LE VÉGÉTAL 16,00 €**
Tajine de légumes aux épices douces
Vegetable tagine with sweet spices

  **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 €**
Linguine à l'encre de sèche, crevettes curry-coco
Linguine with dried ink and curry-coconut shrimps

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 €**

Tender de poulet **ou** Fish and chips
ou Burger steack haché, frites
Chicken Tender or 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 33,00 €

Entrée, plat, dessert 39,00 €

Entrée, plat, fromage, dessert 46,00 €

ENTRÉE

LE FOIE GRAS

Opéra de foie gras chocolat pistache, gel au Pineau
Chocolate and pistachio foie gras opera with Pineau gel

LA GAMBAS


-  Ceviche de gambas marinées à la pulpe de Kalamansi & gel de Pomelos
Ceviche of marinated king prawns with Kalamansi pulp & Pomelo gel

L'ESCARGOT


Croustillant d'escargot écume persillées
Croustillant d'escargot with parsley foam

PLAT


LA VOLAILLE

-  Volaille et sa farce aux langoustines comme une ballotine
Ecrasé de panais, jus terre & mer
Poultry with langoustine stuffing like a ballotine
Parsnip crushed, land & sea juice

LA SAINT JACQUES

-  Noix de St-Jacques, émulsion citronnelle
Crèmeux carotte & carotte confite
Scallops, lemongrass emulsion, creamy carrot & carrot confit

LE BOEUF

-  Joue de bœuf braisée à la bière Mélusine
Polenta comme un Aligot, garniture Gd-mère
Braised beef cheek with Mélusine beer
Polenta like an Aligot, Grandma trim

DESSERT

BUFFET DE FROMAGE

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

LE BABA

Baba litchi, pamplemousse & mousse coco
Baba lychee, grapefruit & coconut mousse

LE MENTHE CHOCOLAT

Déclinaison autour du chocolat et la menthe
Chocolate and mint variation

LA TARTELETTE

Tartelette façon Mont Blanc
Mont Blanc-style tartlet



Sélection du terroir



Plat végétarien
Ou version Végétarienne possible



Produits biologiques



Plats sans gluten

Suppléments

Menus Forfaits :

** 5,00 €

*** 10,00 €.