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
- Produits biologiques
- Plats sans gluten
- Coup de cœur

SENSIBILITÉ ET 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.**

Flashez ce QR code pour consulter la liste détaillée des allergènes par plat.

Ou demander le détail à nos équipes.

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.
*** Supplément menus forfaits : 5,00 € / ** Servi uniquement en semaine, hors jours fériés**

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

Menu Bistrot

Entrée + plat 23 €
Plat + Dessert 23 €
Entrée + Plat + Dessert 29 €*

ENTRÉES 9 €

Cheese cake potimarron, aux graines et courges, pignon de pin & noisettes
Cheese cake with pumpkin seeds and squash, pine nuts & hazelnuts

Croustillant de tourteau, avocat brûlé
Crispy crab, burnt avocado

Entrée du jour, consulter l'ardoise
Uniquement en semaine et hors jours fériés, selon stock disponible
Suggestion of the day, consult the slate according to available stock

PLATS 18 €

Pavé de saumon grillé, beurre blanc à l'oseille, gratin de persil tubéreux et navets rôtis
Grilled salmon steak, beurre blanc with sorrel, parsley gratin and roasted turnips

Bun &roll de bœuf, tomme de chèvre, champignons et oignons caramélisés au vin rouge & frites
Bun &roll of beef, goat tomme, mushrooms and onions caramelized in red wine & French fries

Suggestion du jour, consulter l'ardoise
Uniquement en semaine et hors jours fériés, selon stock disponible
*Suggestion of the day, consult the slate according to available stock ***

DESSERTS 8 €

Assiette de 3 fromages
Plate of 3 cheeses

Tarte façon Bourdaloue, sauce caramel de poire
Bourdaloue tart with pear caramel sauce

Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

Dessert du jour, consulter l'ardoise
Uniquement en semaine et hors jours fériés, selon stock disponible
*Suggestion of the day, consult the slate according to available stock**.*

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.
*** Supplément menu forfait : 5,00 € / ** Supplément menu forfait : 10,00 €**

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

Menu Rabelais

Entrée + plat ou plat + dessert 33 €*
Entrée + Plat + Dessert 39 €**
Entrée + Plat + Fromage + Dessert 45 €

ENTRÉES 12 €

Tartare de dorade royale aux fruits exotiques
Sea bream tartar with exotic fruits

Foie gras mi-cuit, chutney de pomme verte & coing gâche toastée
Foie gras, green apple & quince chutney, toasted gâche

Œuf parfait, crémeux de panais et crispy de jambon de Vendée
Perfect egg, creamy parsnip and crispy Vendée ham

PLATS 25 €

Côte de cochon d'Aquitaine, sauce Champignon, cannelloni de chou vert, écrasé de pomme de terre aux noisettes
Côte de cochon d'Aquitaine, mushroom sauce, cannelloni of green cabbage, crushed potato with hazelnuts

Pavé de lieu jaune rôti, hollandaise mousseuse, céleri comme un risotto grenailles sautées
Roasted pollack steak, frothy hollandaise, celery like risotto, sautéed grenailles

Magret de canard, gastrique à la passion, déclinaison de patate douce et carotte couleur
Duck breast, gastrique with passion fruit, sweet potato and carrot declension

DESSERTS 9 €

Assiette de 4 fromages
Plate of 4 cheeses

Pavlova figue et raisin
Fig and grape Pavlova

Tarte chocolat caramel & tuile cacao au piment d'Espelette
Chocolate caramel tart with Espelette pepper cocoa tuile

Paris Brest
Paris Brest

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.
* Supplément menu forfait : 5,00 € / ** Supplément menu forfait : 10,00 €

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

Les Essentiels

Omelette aux œufs Bio au choix : nature/emmental/lardon/oignons 12€
Choice of organic egg omelette: plain/cheese/bacon/onions

Grande salade au chèvre chaud du Langon 16 €
Salade composé, cromesquis de chèvre, miel & tranche de lard snacké
Grande Salade with warm Langon goat's cheese

Andouillette ficelle artisanale bretonne 22 €
Sauce moutarde à l'ancienne et frites
Andouillette string from Brittany Old-fashioned mustard sauce and French fries

Pièce de bœuf du grillardin 26 €
Sauce chimichurri rouge ou sauce poivre, frites & salade
Piece of beef from the grillardin, red chimichurri or pepper sauce, fries

Risoni crémeux de la Fabrique du Marais aux calamars 14 €
Fabrique du marais creamy risoni with squid

Buffet de fromage 12 €
laissez-vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe
Cheese buffet, let yourself be surprised or go and choose in the company of our team

Petit Gourmet

12 €

Jusqu'à 12 ans inclus

Tender de poulet ou Fish and chips ou Burger steak 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 !

Le Mercredi, c'est gratuit pour les enfants !
1 menu enfant offert pour 1 menu adulte 3 plats achetés.

L'instant Gourmand

1 boule 3.50 €
2 boules 6.00 €
3 boules 8.50 €

Nos parfums de glaces : pistache, vanille chocolat, citron, framboise, café, fraise, coco, caramel
Our ice cream flavors: pistachio, chocolate vanilla, lemon, raspberry, coffee, strawberry, coconut, caramel

Banana Split 9 €
Banane, glace vanille, fraise, chocolat, coulis chocolat & chantilly
Banana Split (banana, vanilla ice cream, strawberry, chocolate, chocolate coulis & chantilly)

Dame Blanche 9 €
Glace vanille 2x, chocolat 1x, coulis chocolat, chantilly & amandes torréfiées
Dame Blanche (vanilla ice cream 2x, chocolate1x, chocolate coulis, whipped cream & roasted almonds)

Café gourmand 10 €
Gourmet coffee

Thé gourmand 11 €
Gourmet tea

Coupe de champagne gourmand 16 €
Glass of gourmet champagne

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.

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