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 demandez 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**
Eau potable gratuite fraiche ou tempérée disponible à la demande

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

Menu Bistrot

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

ENTRÉES 9 €

Endives caramélisées au miel de Mervent, scamorza et poire, éclats de noix
Caramelised endives with Mervent honey, scamorza cheese and pear, walnut pieces

Croustillant comme une tartiflette, sucrine et mousse de lard fumé
Crispy like a tartiflette, sucrine lettuce and smoked bacon mousse

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 Truite Bretonne à l'unilatérale, sauce onctueuse vin blanc citronnée et œufs de truite, ravioles du Dauphiné IGP
Brittany trout steak cooked on one side, creamy lemon white wine sauce with trout roe, Dauphiné ravioli IGP

Burger du chef : pain burger, effiloché d'agneau, St nectaire laitier, rostis de patate douce
Chef's burger: burger bun, pulled lamb, St Nectaire cheese, sweet potato rosti

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

Entremet caramel et mousse noisette
Caramel and hazelnut mousse dessert

Crumble pomme poire, glace cannelle
Apple and pear crumble with cinnamon ice cream

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.
Eau potable gratuite fraiche ou tempérée disponible à la demande.

*** 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 €

Tarte fine au butternut, espuma noisettes torréfiées
Thin butternut squash tart with roasted hazelnut espuma

Foie gras torchon, marmelade d'oranges et pain d'épice
Foie gras torchon, orange marmalade and gingerbread

Gravlax de saumon BOMLO mariné au Kalamansi, carpaccio de betterave
BOMLO gravlax marinated in calamansi, beetroot carpaccio

PLATS 25 €

Pavé de cerf, jus aux épices, spaetzle et marrons sautés
Venison steak, spiced gravy, spaetzle and sautéed chestnuts

Cabillaud en croute de chorizo et éclats de pistaches, fondue de poireaux et sauce curry vert
Cod in a chorizo crust with pistachio slivers, leek fondue and green curry sauce

Ris de veau, sauce crémeuse, purée de topinambour à la vanille, champignons sautés et pousse d'épinards
Veal sweetbreads, creamy sauce, vanilla Jerusalem artichoke purée, sautéed mushrooms and baby spinach

DESSERTS 9 €

Assiette de 4 fromages
Plate of 4 cheeses

Chiboust à la mandarine et crème anglaise au Grand Marnier
Mandarin Chiboust with Grand Marnier custard

Biscuit moelleux cacao façon forêt noire
Soft cocoa biscuit, Black Forest style

Financier citron vert, mousse coco, coulis de mangue et ananas rôti
Lime financier, coconut mousse, mango coulis and roasted pineapple

Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.
Eau potable gratuite fraiche ou tempéré disponible à la demande.

*** 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

Linguine* aux rillons vendéen, crème de lard 14 €
Version végétarienne possible à la demande
Linguine with Vendée-style crackling, bacon cream sauce

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**

Ou **2 boules de glace**
Chocolate fondant or fruit salad & sorbet or ice cream
+ 1 sirop à l'eau
Ou un diabolo

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

Un cadeau offert avec chaque menu enfant !

L'instant Gourmand

Café gourmand 10 €
Gourmet coffee

Thé gourmand 11 €
Gourmet tea

Coupe de champagne gourmand 16 €
Glass of gourmet champagne

*Pâtes artisanales produites par la Fabrique du Marais, à Maillezais.

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

Eau potable gratuite fraiche ou tempérée disponible à la demande.

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