

Bienvenue à






la TABLE DU R ABELAIS

*“ 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 fraîche ou tempérée disponible à la demande



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques Plats sans gluten

Menu

Distrat

Entrée + plat 23,00 €
Plat + Dessert 23,00 €
Entrée + Plat + Dessert 29,00 €*



ENTRÉES 9 €

Panna cotta d'asperges, têtes d'asperges blanches, sauce mousseline  

Asparagus panna cotta, white asparagus tips, mousseline sauce

Œuf mimosa en plusieurs textures, crispy de lard fumé et chorizo, tuile de parmesan  

Mimosa egg with various textures, crispy smoked bacon and chorizo, parmesan tuile

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 €

Tentacules d'encornet, risotto à l'encre de seiche, chaud-froid d'asperges vertes 

Octopus tentacles, squid ink risotto, hot-cold green asparagus

Escalope de veau à la Milanaise, tagliatelle fraîche

Milanese-style veal escalope, fresh tagliatelle

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

Crème brûlée à la menthe  

Crème brûlée with mint

Millionnaire Rabelais : biscuit sablé, coulant caramel, chocolat croquant 

Rabelais Millionnaire: shortbread cookie, caramel filling, crunchy chocolate

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 menus forfaits : 5,00 € / ** Supplément menus forfait : 10,00 €



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

La


Carte



ENTRÉES

Fricassée crémeuse de ris de veau aux champignons 12 €
Eamy fricassee of veal sweetbreads with mushrooms

Foie gras torchon, pommes crues et confites 13 €
sur leurs mouillettes, émulsion Granny Smith
Foie gras torchon, raw and candied apples on their bread sticks, Granny Smith emulsion

Tartare de thon sauce créole, 11 € 
chips de patate douce, gel coco
Tuna tartare with Creole sauce, sweet potato crisps, coconut gel

SALADES

Grande Salade Caesar, croutons à l'ail, coque de parmesan 16 €
et filet de poulet tenders
Grand Caesar salad, garlic croutons, parmesan shell & chicken tenders

PLATS

Poisson selon la criée, wok de légumes sautés au soja 22 €
Fish according to the market, stir-fried vegetables with soy sauce

Côte de veau, Mille feuilles de pomme de terre, 28 €
jus thym citron ou sauce roquefort
Veal chop, potato mille-feuille, thyme and lemon jus or Roquefort sauce

Selle d'agneau farcie au pesto de pistache, 24 €
pressé de légumes de saison et son jus corsé au romarin
Saddle of lamb stuffed with pistachio pesto, Seasonal vegetable press and its full-bodied rosemary juice

DESSERTS

Buffet de fromages 12 €
laissez-vous surprendre ou allez choisir en compagnie de notre équipe

Comme un tiramisu au Kamok, glace café frappé 8,50 €  
Like a Kamok tiramisu, iced coffee frappé, strawberry tart ice cream

Café gourmand 10 € 
Gourmet coffee

Charlotte légère aux fruits rouges, glace «tarte fraise» 9 € 
Light red fruit charlotte

Tartelette citron meringuée & crème glacée « macaron framboise » 9 € 
Lemon meringue tartlet & "raspberry macaron" ice cream

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 € / ** Supplément menus forfait : 10,00 €



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten

Petit

Gourmet

12€ - Jusqu'à 12 ans inclus
Gratuit pour les moins de 3 ans

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

Un cadeau offert avec chaque menu enfant !



Les

Tapas

Accras de poisson - 4 pièces 5€
Accras of fish - 4 pieces

Pépites d'encornet - 3 pièces 6€
squid - 3 pieces - 3 pieces

Planche charcuterie 12€
(bressaola, coppa, jambon de Vendée) pour 2 pers/env.
Charcuterie board (bressaola, coppa, Vendée ham) for 2 pers



Les prix affichés s'entendent en euros, toutes taxes comprises et service inclus. Toute modification de menu entraînera un supplément.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

* Supplément menus forfaits : 5,00 € / ** Supplément menus forfait : 10,00 €.



Sélections du terroir



Plats végétariens



Produits biologiques



Plats sans gluten



Coup de coeur