



Le Rabelais

Mets & Poésie Culinaire

NOTRE CARTE & NOS MENUS...

Elaborés sur place, à partir de produits de saison majoritairement frais, nos menus & carte sont renouvelés en fonction des arrivages. Vous y trouverez « mes sélections du terroir » mettant en valeur les produits locaux. Nous avons souhaité donner la part belle aux Hommes, aux recettes et aux techniques, pour vous inviter à partager un instant de « poésie culinaire ».

Nos producteurs et fournisseurs locaux nous accompagnent tout au long de l'année en nous proposant des produits issus de leur savoir-faire et de leur passion. Cette passion vous sera retranscrite par notre Chef, Cyril BRETHERAU et son équipe, au cœur de l'assiette. Ils y mêleront : respect des produits et traditions alimentaires locales, authenticité et tendances bistrotoniques.

L'équipe de salle, quant à elle, vous guidera dans vos choix, vos accords mets & vins, et restera à votre écoute pour vous procurer le meilleur des moments au Rabelais.

Nous espérons vous faire passer des instants simples et agréables, des moments à part où vous vous laisserez porter par la gourmandise.

L'équipe du Rabelais
« Bien-être et bien recevoir »

La saveur des produits locaux

Huîtres de Vendée, provenance selon arrivage

Anguilles de chez « Maurice Artus »
à Notre-Dame-de-Monts

Foie Gras de Canard de chez « Le Canard de
Mélusine » à Vouvant

Poulet Bio de chez « Justine
Chabirand » à Vix

Miel du « Rucher de Mervent »

Fromage de Chèvre du « Petit Langonnais »
au Langon

Pousses de Légumes de chez « Yvon Bars »
à Saint-Hilaire de Voust

Fruits & Légumes de chez « Le Fruitier »
à Fontenay-le-Comte

Pains et Brioches de chez « La Lutine »
à Fontenay-le-Comte

... Merci à tous nos autres producteurs qui
nous accompagnent ...

POUR BIEN LIRE NOTRE CARTE



Les Sélections du Terroir



Produits Biologiques



Plats Végétariens



Plats sans gluten

Pour toutes sensibilités ou 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 les produits à base de ces céréales, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, 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, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde.

La Carte

LES ENTRÉES

Buffet de Hors-d'œuvres 12,00
Buffet of Starters

Foie Gras de Mélusine mi-cuit, chutney de Poire 13,00
Local Foie Gras served with a Pear chutney

Velouté de Mâche Nantaise, Œuf poché bio & émulsion au Lard fumé 12,00
Cream of Lamb's Lettuce, poached egg & Bacon emulsion

Ravioles de Langoustines & bouillon Thaï au parfum de Citronnelle 14,00
Ravioli of Dublin Bay Prawn & Thai stock perfumed with Lemongrass

Cromesquis de Boudin noir au Piment d'Espelette & Gambas rôties 14,00
Blood Sausage cooked as a ball with Espelette Chili & large Prawns

Pâté en croute de Gibier & Salade de Pousses aux Graines de Lin 12,00
Meat Pie of Game & Young Salad with Linseeds

LES HUÎTRES

Assiette de 6 Huîtres 12,00
Assiette de 9 Huîtres 16,00
Assiette de 12 Huîtres 20,00
Oysters plate

LES POISSONS

Sole Meunière & Pommes vapeur 23,00
Meunière-style Sole & steamed Potatoes

Saint-Jacques juste poêlées & mousseline de Carotte sable au Cumin 18,00
Scallops & Carrots purée with Cumin

Matelote d'Anguille & Légumes d'Hiver 18,00
Eels Matelote & winter Vegetable

LA SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

Vol au Vent de Légumes Automnaux 14,00
Vol-au-Vent of Autumn Vegetables

LES VIANDES

Andouille de Dinan à la ficelle, compotée d'Oignons & Pommes Pont Neuf 19,00
Chitterling Sausisse of Brittany, stewed Onion & big French Fries

Poulet Bio de Vix rôti & chutney exotique à la Mangue et Ananas 16,00
Organic Chicken from Vix, Prawns & Mango and Pineapple chutney

Filet mignon de Sanglier, Châtaignes & Potimarron rôtis, Jus corsé au Genièvre 18,00
Wild Boar Filet mignon, Chestnut & Pumpkin, Juniper berry sauce

Entrecôte de Veau aux Girolles & Pommes au Lard 18,00
Veal rib steak with Chanterelles served with Potatoes & Bacon

LES FROMAGES

Plateau de Fromages 8,00
Cheese Platter

LES DESSERTS

Buffet de Desserts 8,00
Buffet of Desserts

Café ou Thé Gourmand 9,00
Gourmand Coffee or Tea

Poire Pochée au vin de Pissotte, Hibiscus & Sablé Breton 8,00
Poached Pear with Local Wine, Hibiscus & shortbread cookie

Tarte tatin de Pomme & Banane, Glace à la Crème d'Isigny 8,00
Apple & Banana Tatin Pie, Isigny Ice Cream

Mille-Feuille au Chocolat noir & Poivre de Séchouan 8,00
Black Chocolate Millefeuille & Séchouan Pepper

Crème brûlée à la Pistache de Californie 8,00
Pistachio Crème Brûlée



Le Menu du Jour

Ce menu est disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Entrée, plat ou plat, dessert
16,00

Entrée, plat, dessert
20,00

ENTRÉE

Buffet de hors d'œuvres

PLATS

Poisson du marché
ou suggestion du chef

DESSERT

Buffet de desserts



Le Menu Enfants *

9,00

UN CADEAU
OFFERT **
AVEC CHAQUE
MENU



ENTRÉE

Buffet de hors d'œuvres

PLATS

Steak haché
ou Filet de poisson
ou Jambon mogettes
Garniture : frites, pâtes ou
légumes du jour

DESSERT

Buffet de desserts

+ 1 boisson au choix

Menu enfant

GRATUIT

le mercredi

1 menu enfant offert
pour 1 menu adulte
acheté !

* Menu réservé aux enfants jusqu'à l'âge de 12 ans, au-delà il sera facturé 16.00 €

** Cadeau hors menu = 3,00€


Le Menu de saison

Entrée, plat ou plat, dessert 23,00


Entrée, plat, dessert 29,00

Ce menu est renouvelé tous les 5 à 6 semaines afin de vous proposer des produits de saison.

LES ENTRÉES


Velouté de Mâche Nantaise, Œuf poché bio & émulsion au Lard fumé 
Cream of Lamb's Lettuce, poached egg & Bacon emulsion





Cromesquis de Boudin noir au Piment d'Espelette & Gambas rôties
Blood Sausage cooked as a ball with Espelette Chili & large Prawns


Foie Gras de Mélusine mi-cuit, chutney de Poire 
Local Foie Gras served with a Pear chutney



Pâté en croûte de Gibier & Salade de Pousses aux Graines de Lin
Meat Pie of Game & Young Salad with Linseeds


LES PLATS

Saint-Jacques juste poêlées & mousseline de Carotte sable au Cumin 
Scallops & Carrots purée with Cumin

Poulet Bio de Vix rôti & chutney exotique à la Mangue et Ananas    
Organic Chicken from Vix, Prawns & Mango and Pineapple chutney



Filet mignon de Sanglier, Châtaignes & Potimarron rôtis, Jus corsé au Genièvre 
Wild Boar Filet mignon, Chestnut & Pumpkin, Juniper berry sauce

Matelote d'Anguille & Légumes d'Hiver  
Eels Matelote & winter Vegetable


Entrecôte de Veau aux Girolles & Pommes au Lard 
Veal rib steak with Chanterelles served with Potatoes & Bacon



LES DESSERTS

Plateau de Fromages  
Cheese Platter

Poire Pochée au vin de Pissotte, Hibiscus & Sablé Breton  
Poached Pear with Local Wine, Hibiscus & shortbread cookie

Tarte tatin de Pomme & Banane, Glace à la Crème d'Isigny 
Apple & Banana Tatin Pie, Isigny Ice Cream

Mille-Feuille au Chocolat noir & Poivre de Séchouan 
Black Chocolate Millefeuille & Séchouan Pepper

Crème brûlée à la Pistache de Californie  
Pistachio Crème Brûlée