

MENU DE SAISON

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

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24,00
Entrée / Plat / Dessert 30,00

LES ENTRÉES

à la carte 13,50

Foie Gras de Canard mi-cuit de Mélusine & Chutney de Figes Fraîches / Local Foie Gras & Figs chutney 

Truite fumée par nos soins, salade de Fenouil croquant & tuile au Charbon végétal / Smoked trout & crunchy fennel 

Huîtres N°2 de Vendée en gelée de Poire & perles de Citron / Local Oyster, Pear jelly & creamy Lemon  

Carpaccio de Veau « Vitelo Tonato » / Veal carpaccio with « Vitelo Tonato » sauce 


LES PLATS

à la carte 17,50

Filet de Bœuf & déclinaison de Carottes au parfum de Sésame / Beef filet & Carrots declinaison  

Risotto de Quinoa bio, Champignons, Châtaignes & éponge de Persil / Organic Quinoa risotto, Mushrooms, Chestnuts & Parsley sponge 

Thon juste saisi, fondue de Tomate au Basilic & Blé vert fumé / Tuna half-cooked, Tomatoes with Basil & smoked green Wheat


Pavé de Lieu jaune, Salsifis fumés & spoon de Pomme de terre / Pollack, smoked Salsify & Potato emulsion 

Burger de Pluma de Porc & sauce au Piment d'Espelette / Porc Burger & Espelette Pepper sauce

LES DESSERTS

à la carte 8,50

Tartine aux trois Fromages Vendéens / Local Cheeses on Bread  

Tarte fine aux Figes & sorbet Cassis / Fig tart & Blackcurrant sorbet 

Crèmeux Rubis & Madeleine / Creamy Red Chocolate & Madeleine 

Douceur d'Orange et Miel / Orange & Honey  

Diplomate à la Pistache, Fruits rouges & Croustillant de tuiles dentelle / Crispy tiles, Pistachio cream & red Fruits  

A LA CARTE

Entrée du Jour / Starter of the Day 6,50

Plat du Jour / Dish of the Day 10,50

Dessert du Jour / Dessert of the Day 5,50

Salade Ceasar 16,50
Caesar Salad

Faux Filet au Poivre de Kampôt (env. 250g) & Grenailles au beurre ½ sel 21,50  
Sirloin Steak & local Potatoes

Nous sommes fiers de vous présenter nos nouveaux menus. Même si le contexte nous oblige à simplifier notre carte, nous continuons à travailler avec des produits de saison, frais et locaux. Notre équipe a sélectionné ses menus pour des instants de gourmandise qui gardent le goût du Rabelais !

LES PLANCHES

Ardoise à partager pour 2 personnes à l'apéritif ou en entrée pour 1 personne / Composition des planches selon arrivages

Planche de Cochonnailles 9,90
Planche du Fromager 9,90
Planche "Mi-Vache, Mi-Cochon" 14,90


LES VINS





Flashez et consultez la carte des vins complète

BLANC



AU VERRE

Viognier Pays d'Oc – «Baron d'Oppia» / IGP 2019 6,00
Bourgogne aligoté – Vignerons de Buxy / AOC 2018 6,00
Muscadet Sèvre et Maine – Cru Communal «Gorges» – Domaine Les bêtes curieuses / AOC 2013 7,50
«M addict» (demi-sec) – Domaine Mercier / VDF 2019  5,50

ROUGE

Mareuil «Moulin Blanc» Domaine Mourat / AOC 2018   7,50
Côte Roannaise «Les Originelles» – Domaine Sérol / AOC 2019  7,00
Côtes de Bergerac «La Gloire de mon Père» – Château Tour des Gendres / AOC 2017  8,50

ROSÉ

Vix "Arlequin" – Domaine Mercier  4,50 / AOC 2019
Côtes de Provence Sainte-Victoire Domaine Mas de Cadenet / AOC 2019  6,50

MENU ENFANTS

9,00

ENTRÉE

Foie Gras de Canard ou assiette de charcuteries

UN CADEAU OFFERT AVEC CHAQUE MENU ENFANT !!!

PLAT

Steak haché ou filet de poisson ou jambon mogettes
Garniture : frites, pâtes ou légumes du jour

DESSERT

Mousse au Chocolat ou Glace

+ 1 boisson au choix

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 €