

le Rabelais Restaurant

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 !


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 Vouvant & Compoté de Poire à la fleur de sel / Local Foie Gras & Pear chutney 

Rissotto de Lentilles Beluga & Anguille fumée / Lentil rissotto & smoked Eel 

Tarte fine de Saint-Jacques & Champignons, perles de Truffe / Scallops & Mushrooms tart, Truffle pearls

Pot-au-feu d'Escargots bios Vendéens / Local organic Snails cooked as « Pot-au-feu »   

LES PLATS

à la carte 17,50


Filet de Bœuf, sauce Béarnaise & Frites maison / Beef filet, Béarnaise sauce & French fries  

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

Pavé de Thon, fondue & Poireaux fumés, beurre de Homard / Tuna, smoked Leeks & Lobster butter 

Entrecôte de Veau aux Girolles & Pomme Maccaire / Veal entrecote with Chanterelle sauce & Potatoes « Maccaire » style  

Saint-Jacques rôties, jus aux Coques & sommités de Choux / Roasted scallops, Cockles juice & different Cabbage tops 



Mignon de Sanglier, jus corsé au Genièvre, Potimarron & Châtaignes / Boar, full-bodied juice with Juniper, Pumpkin & Chestnut 



LES DESSERTS


à la carte 8,50

Tartine de Roquefort & Poire / Pear & Blue Cheese on Bread 

Cheesecake Rose & Litchi / Rose & Litchi Cheesecake 

Sablé Breton aux Pommes caramélisées de la maison « Aubineau » & crème Chiboust / Breton Shortbread with caramelized apples from the house «Aubineau» & Chiboust cream  

Macaron tout Chocolat / Chocolate Macaroon  

Tartelette Citron & Framboise / Lemon & Raspberry Tart 

Conception Kafécom - Impression par nos soins. Tous nos prix s'entendent en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

 Sélections du terroir  Plats végétariens
 Produits biologiques  Plats sans gluten

A LA CARTE

Entrée du Jour / Starter of the Day 6,50
Plat du Jour / Dish of the Day 10,50
Fromage ou Dessert du Jour / Cheese or Dessert of the Day 5,50
Planche de Cochonnailles / Delicatessen 9,90
Omelette nature / Plain Omelet   11,50
Omelette aux Champignons / Mushroom Omelet   14,50


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 2014 7,00
«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 2019  8,50

ROSÉ

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

MENU ENFANTS 9,00

ENTRÉE

Foie Gras de Canard ou Tomato Mozzarella

PLAT

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

DESSERT

Salade de fruits frais et Sorbets ou Mousse au Chocolat

+ 1 boisson au choix

UN CADEAU OFFERT AVEC
CHAQUE MENU ENFANT !!!

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 €


Les
Bocaux
du Rabelais

A emporter

Nouveau

- Concoctés par notre Chef
- Sans réservation
- Avec des produits locaux
- Consigne des bocaux / Eco-responsable

Commandes
02 51 69 86 20
accueil@le-rabelais.com