



LE RABELAIS

CARTE DU MOMENT

FORMULE À 56€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT

FORMULE À 62€

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ET DESSERT

ENTRÉE 20€

TARTELETTE DE RIS DE VEAU, PETITS POIS, MORILLE ET ESCARGOT, SALADE D'HERBES FOLLES.
(ALLERGÈNE : MOLLUSQUE, POISSON, LAIT, SULFITE)

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, CONDIMENT POTIMARRON, NOISETTE ET POIRE.
(ALLERGÈNE : FRUIT À COQUE, GLUTEN)

ASPERGES VERTES ET BLANCHES LÉGÈREMENT FUMÉES, VINAIGRETTE TIÈDE DE CÉDRAT, D'AIL
DES OURS DU CÉZALLIER, POUSSE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE BREBIS BASQUE.
(ALLERGÈNE : MOUTARDE, LAIT, FRUIT A COQUE)

PLAT 30€

FILET DE BŒUF POÊLÉ, CRÈME DE POMMES DE TERRE, ÉCHALOTTE FARCIE VIGNERONNE,
POMME PAILLE. ORIGINE : UNION EUROPÉENNE OU FRANCE SUIVANT ARRIVAGE
(ALLERGÈNE : CÈLERI, SULFITE)

BOURRIDE DE LOTTE, LÉGUMES CROQUANTS, AÏOLI, AIL NOIR ET BASILIC.
ORIGINE : FRANCE
(ALLERGÈNE : POISSON, ŒUF, CRUSTACÉS, FRUIT À COQUE)

PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT, BARIGOULE DE LÉGUMES DE PRINTEMPS, PANISSE, OLIVES NOIRES
ET ANCHOIS. (ALLERGÈNE : POISSON, CÈLERI)

FROMAGE 10€

ASSIETTE DE FROMAGE, CONFITURE « MAISON » ASSOCIÉE. (ALLERGÈNE : LAIT)

DESSERT 13€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS
NOS GLACES SONT FAITES PAR UN ARTISAN GLACIER DE LA COMPAGNIE DES DESSERTS.

SOUFFLÉ CHAUD, AVOCAT ET HUILE D'AMANDE, GLACE À L'AMANDE.
(ALLERGÈNE : LAIT, FRUIT À COQUE, GLUTEN, ŒUF)

MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT NOIR 70%, CARAMEL DE BEURRE SALÉ ET ÉPEAUTRE SOUFFLÉ.
(ALLERGÈNE : GLUTEN, ŒUF, FRUIT À COQUE)

MACARON AUX FRAISES DE PAYS, CRÈME À LA VANILLE ET VINAIGRETTE DE FENOUIL, BASILIC.
(ALLERGÈNE : GLUTEN, ŒUF, LAIT)

NOS PRODUITS SONT FRAIS, PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES ET SI LE MARCHÉ NOUS FAIT
DÉFAUT. UN SUPPLÉMENT PEUT ÊTRE DEMANDÉ POUR TOUTE MODIFICATION DE PLAT.



LE RABELAIS

FORMULE DU JOUR (QUANTITÉ LIMITÉE)

VENDREDI 17 AVRIL 2026

FORMULE À 39€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

FORMULE À 32€

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT

ENTRÉE 15€

PÂTÉ CROUTE DE HOMARD ET PORC.

(ALLERGÈNE : ŒUF, FRUIT À COQUE, GLUTEN, CÉLERI, CRUSTACÉS, SULFITE)

∞

VELOUTÉ D'ARTICHAUTS ET ŒUF PARFAIT, CHANTILLY SALÉE TRUFFÉE.

(ALLERGÈNE : CÉLERI, LAIT, SULFITE)

PLAT 25€

ÉMINCÉ DE MAGRET DE CANARD, JUS DE VIANDE, PETIT ÉPEAUTRE

ORIGINE : FRANCE

(ALLERGÈNE : ŒUF, CÉLERI, SULFITE)

∞

POISSON RETOUR DU MARCHÉ, BISQUE DE CRUSTACÉS, PETIT ÉPEAUTRE.

(ALLERGÈNE : POISSON, CRUSTACÉ, CÉLERI, SULFITE)

DESSERT 10€

LE CHOIX DU DESSERT VOUS EST DEMANDÉ EN DÉBUT DE REPAS

ASSIETTE DE FROMAGE.

∞

ENTREMET FRUIT DE LA PASSION.

(ALLERGÈNE : ŒUF, GLUTEN, LAIT)

∞

MADELEINE TOUT CHOCOLAT.

(ALLERGÈNE : ŒUF, GLUTEN, LAIT)

NOTRE MENU DU MARCHÉ CHANGE RÉGULIÈREMENT EN FONCTION DES ARRIVAGES.

CE MENU EST SERVI POUR LES DÉJEUNERS JUSQU'À 13H ET LES DÎNERS JUSQU'À 21H

DU MERCREDI AU DIMANCHE

SAUF JOURS FÉRIÉS ET JOURS DE FÊTES.

N'HÉSITEZ PAS À NOUS COMMUNIQUER VOS ALLERGIES OU INTOLÉRANCES POUR QUE NOUS PUISSIONS ADAPTER NOS PROPOSITIONS : LUPIN, ŒUF, SÉSAME, SOJA, FRUITS À COQUES, POISSON, GLUTEN, MOUTARDE, LAIT, CÉLERI, SULFITES, MOLLUSQUES, CRUSTACÉS, ARACHIDES ET AUTRES.

FORMULE ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 15€

PLAT (VIANDE OU POISSON À VOIR AVEC LA PERSONNE EN SALLE)
ET GLACE